

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ
MITJANÇANT PROCEDIMENT NEGOCIAT SENSE PUBLICITAT DEL SERVEI DE
MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL (EBM) L'ORENETA.**

Expedient: BG2026CL004

ÍNDEX

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL PLEC.....	3
CLÀUSULA 2.- OBJECTIU DEL SERVEI.....	3
CLÀUSULA 3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ	4
CLÀUSULA 4.- CARACTERISTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI	5
CLÀUSULA 5.- ELABORACIÓ DELS MENÚS	8
CLÀUSULA 6.- DETALL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	13
CLÀUSULA 7.- TRASLLAT D'ALIMENTS	13
CLÀUSULA 8.- ALIMENTS	14
CLÀUSULA 9.- MATERIALS	14
CLÀUSULA 10.- RECURSOS HUMANS.....	15
CLÀUSULA 11.- HORARI DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	18
CLÀUSULA 12.- UNIFORMITAT	19
CLÀUSULA 13.- CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	19
CLÀUSULA 14.- AVALUACIÓ DEL SERVEI	20
CLÀUSULA 15.- ALTRES OBLIGACIONS	21

Totes les especificacions que es detallen en aquest plec de condicions generals i requisits tècnics no tenen caràcter exhaustiu ni limitador, de manera que qualsevol altre element que l'empresa oferent consideri convenient haurà d'estar inclòs i especificat en l'oferta presentada.

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL PLEC

L'objecte del present Plec és determinar les prescripcions tècniques que regularan el servei integral de menjador escolar de l'Escola Bressol Municipal (EBM) L'Oreneta.

Les prestacions objecte d'aquest contracte s'ajustaran a les determinacions d'aquest plec de prescripcions tècniques i al de clàusules administratives particulars, als Reglaments i Instruccions que pugui dictar Bressolgramenet, S.A. (en endavant, Bressolgramenet), si escau, i a la normativa que sigui d'aplicació.

CLÀUSULA 2.- OBJECTIU DEL SERVEI

El servei integral de menjador de les EBM, té com a objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives i l'adquisició d'hàbits alimentaris, socials, d'higiene i de salut dels infants de l'escola. A més, el servei de menjador escolar tindrà les característiques de menjador saludable i sostenible. S'ha d'entendre el menjador com un espai educatiu de la quotidianitat que ha d'encaixar amb el projecte educatiu.

En aquest sentit, la prestació del servei per part de l'empresa adjudicatària ha de garantir el subministrament dels diferents àpats del dia de l'escola bressol municipal L'Oreneta, que són: tastet (matinal), dinar (migdia) i berenar (tarda) dels infants i, en el cas del seu personal educatiu, el dinar, amb la finalitat d'obtenir l'atenció alimentària diària necessària, d'acord amb el següent:

- La disponibilitat d'àpats adequats segons cada franja d'edat.
- La disponibilitat de l'elaboració del menjar in situ.
- L'atenció professional de qualitat per part del personal de cuina.

La prestació del servei de cuina de l'escola inclou els següents requisits:

- L'adquisició d'aliments, matèries primeres i auxiliars i el posterior emmagatzematge.
- La gestió integral de la compra, la distribució i la preparació fins a taula o servei.
- La cuina diària dels menjars, segons la programació mensual i el servei dels àpats a les aules.
- La neteja i recollida bàsica diària de les instal·lacions.
- La neteja i higienització diària dels estris, els utensilis i la vaixel·la.
- La neteja periòdica a fons de la cuina, com a mínim, cada trimestre o abans si fora precis pel bon funcionament de la mateixa.
- La neteja a fons sempre que sigui necessari, i com a mínim de forma mensual, dels extractors, els forns de la cuina, dels vidres i les portes.
- La gestió dels residus.

- La contractació del personal necessari per a l'execució del servei.
- El control derivat del funcionament del servei i la gestió del personal adscrit al servei.
- El compliment de les obligacions derivades de la legislació vigent.
- El control analític del clor i d'altres relatius al funcionament del servei de cuina, de forma diària i d'acord amb la normativa vigent.
- El suport integral en matèria de protocols de Sanitat i APPCC. (Anàlisis de perills i punts de control crític o sistema preventiu en la cadena d'aliments).
- El control de plagues de les cuines.
- Supervisió dels electrodomèstics i estris de cuina al seu càrrec.
- Manteniment bàsic dels electrodomèstics que permeti el seu normal funcionament.

CLÀUSULA 3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques conté la relació de les operacions a realitzar, la seva freqüència, els materials inclosos en el preu del contracte, i totes les condicions d'obligat compliment que portarà a terme l'empresa adjudicatària del concurs publicat a tal fi, a l'efecte de procedir al servei integral de cuina escolar de l'EBM L'Oreneta.

Dins les funcions de les escoles bressol, establertes en el Decret 21/2023, de 7 de febrer, d'ordenació dels ensenyaments d'educació infantil, s'expressa, en tot el seu articulat, que els diferents models organitzatius i de funcionament recollits en el projecte educatiu han de facilitar la protecció dels drets dels infants i la conciliació de la vida laboral amb la responsabilitat primordial de les famílies en la criança i educació dels seus fills i filles. Així l'article 11, diu que: *Les famílies i els centres educatius han de cooperar estretament en l'educació dels infants, en un exercici de coresponsabilitat, coherència i compromís comú, per contribuir al seu benestar i creixement harmònic.*

A més, a l'article 3, apartat segon, especifica que: *aquesta pràctica educativa s'ha de regir per principis pedagògics com el foment d'hàbits de promoció de la salut i el benestar, i de consum responsable i sostenible, partint de situacions properes i quotidianes.* Els articles 9 i 13 diuen que: *tot el temps que l'infant roman a l'escola bressol es considera una oportunitat educativa i que tots els espais de l'escola són educatius.*

En aquest sentit particular del paper de les Escoles Bressol en la conciliació de la vida laboral, té importància, el fet d'oferir els àpats corresponents als i a les infants de les EBM que facin real la contribució de l'educació infantil en el desenvolupament físic, entre d'altres i que, aquest, s'englobi en la dimensió educativa que reconeix l'esmentat Decret.

La xarxa d'EBM ha de disposar d'un servei de cuina in situ a cada centre, per tal de poder realitzar la preparació dels menús escolars confeccionats a partir de les consideracions dels serveis de salut pública. Així, s'oferirà un menú unificat en tota la xarxa d'EBM, tot i tenir, atenció a les particularitats de menús derivats de situacions de salut, al·lèrgies o d'altres condicionants. Per tant, l'empresa adjudicatària del servei de cuina de l'EBM L'Oreneta oferirà el menú diari que determini amb antelació Bressolgramenet amb la periodicitat i característiques que aquesta indiqui.

CLÀUSULA 4.- CARACTERISTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI

4.1 Període d'execució

El període d'execució tindrà una durada inicial d'un màxim d'un curs, concretament des de l'1 de setembre de 2026, o des de la data de formalització del contracte si fos posterior, fins al 31 de juliol de 2027, per cobrir el servei corresponent del curs escolar 2026/2027. Si s'executa la pròrroga prevista en la present licitació, l'execució es podria estendre a la totalitat del curs escolar (setembre-juliol) 2027/2028, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi anyalment.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. Bressolgramenet facilitarà anyalment, a l'inici del curs, el calendari escolar local on figuraran els dies en els que no serà necessari el servei de cuina. Per al curs 2026/2027 hi ha una previsió de 196 dies (de setembre a juliol) on hi haurà servei de cuina.

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar dos dies abans de l'inici de curs i finalitzarà després de l'acabament del curs escolar (els dies dependrà de l'any). En cas que el contracte s'iniciï un cop ja començat el curs escolar, l'empresa adjudicatària començarà a treballar (com a mínim) dos dies abans de l'inici del proveïment dels àpats.

En relació a aquest servei, cal tenir en compte el caràcter particular de l'EBM L'Oreneta, que comparteix equipament i espai de cuina amb l'escola Sant Just que, alhora, també ha d'oferir el servei de menjador als seus alumnes. Per aquest motiu, en cas que es produeixi un canvi que afecti al servei de cuina del l'escola Sant Just, aquest afectarà directament al present contracte. Conseqüentment la durada del contracte queda vinculada a la prestació del servei de cuina de l'escola Sant Just.

4.2 Tipus i característiques generals dels àpats (el tastet, el dinar i el berenar)

Cal tenir present que els i les infants fan 3 àpats diaris que són: el tastet del matí, el dinar del migdia i el berenar de la tarda. Al migdia, el dinar també es serveix al personal docent que voluntàriament en vol fer ús tot i que, aquest ha de ser en quantitats adequades als adults. De forma excepcional i esporàdica, poden quedar-se al servei menjador personal de la central de Bressolgramenet que, per raons de gestió, hagin d'estar una part de la seva jornada a una escola bressol.

El tastet: Tenen dret tots els i les infants inscrits i que estan presents durant el matí, independentment de si estan inscrits al servei menjador.

El dinar: Tenen dret tots els infants inscrits al servei de menjador, ja sigui de manera periòdica o de forma puntual (el mateix dia) i les educadores de l'EBM. Excepcionalment i amb avís previ, poden dinar persones de Bressolgramenet

El dinar es prepararà i servirà a tots els i les infants inscrits al servei de menjador, ja sigui de forma anual, mensual o puntual. A més, també es servirà al personal educatiu del centre que s'apunti al servei o el precisi.

Al marge de la previsió dels i les infants inscrits al servei de menjador, cada matí, a primera hora, la direcció o persona responsable del centre en qui delegui, informará del nombre d'infants i del personal de Bressolgramenet, que faran ús del servei menjador per aquell dia, amb les característiques específiques que hagin informat les famílies (al·lèrgies, menús especials, etc.)

L'equip educatiu també pot fer el dinar. El preu del menú és el mateix per als i les infants que per a l'equip educatiu però adaptat a les necessitats calòriques d'una persona adulta.

Berenar: Tenen dret tots els infants matriculats que assisteixen a la tarda.

El berenar es serveix, després de la migdiada, a tots i totes els infants matriculats a l'escola bressol municipal corresponent. Alguns/es infants, marxen després de dinar o només fan el torn del matí i, en algun cas, marxen a dinar a casa i tornen per la tarda. Això vol dir que, tot i tenir dret a berenar el 100% dels i les infants matriculats, només es serveix als que es queden per la tarda.

4.3 Nombre d'àpats a subministrar per curs

El nombre d'àpats pot patir variacions en funció de la demanda del centre. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant i que podrà ser ampliada en funció del nombre efectiu de menús que es requereixin, en els termes previstos al Plec de Clàusules Administratives Particulars. No obstant això, l'empresa haurà de garantir l'increment diari, imprevist i comunicat durant el matí, de comensals en un 10%.

Així mateix, el nombre d'àpats anuals respon a una estimació, on es té en compte que la mitjana d'àpats dels mesos de setembre i juliol sol ser menor que el nombre de menús servits la resta de mesos, ja que al setembre es dona un període d'acollida dels i les infants i, al juliol, l'escola s'organitza, normalment, en format de jornada compactada i l'assistència pot diferir de l'habitual del curs en algunes escoles. Cal tenir en compte el calendari escolar aprovat cada any ja que només es serveixen àpats els dies programats de cada mes, així hi han mesos amb més dies de servei de cuina i altres amb menys, en funció de les festes, els dies de lliure disposició o vacances.

El nombre de tastets, dinars i berenars és orientatiu, en funció de l'assistència diària i dels serveis contractats. Així, s'ha fet una previsió del nombre màxim a servir durant un curs escolar sencer, prenent com a base els 196 dies de servei que es contempen al calendari escolar per el curs 2026/2027 i el nombre de places per alumnes de que disposa actualment l'EBM L'Oreneta, que és d'un total de 82 places:

Quadre de previsió d'àpats d'un curs complet

Previsió d'àpats a servir en el curs sobre 196 dies lectius (inclòs juliol) amb servei de menjador:

Escola bressol municipal l'Oreneta			
Àpat	Infants	Equip educatiu	Totals
Tastets	15.281	0	15.281
Dinars	10.637	2.744	13.381
Berenars	10.036	0	10.036

En els tres casos: tastet, dinar i berenar, l'empresa adjudicatària, haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris establerts.

4.4 Horaris

Pel que fa a horari diari del servei, de forma general i orientativa, els horaris de servei dels àpats en les EBM són els següents:

- El tastet de matí es servirà a 2/4 d'11.
- El dinar es servirà a 2/4 de 12.
- El berenar es servirà a 3/4 de 4 de la tarda.

Aquests horaris poden variar per adaptar-se al projecte educatiu de l'escola. No obstant, un cop establert, serà el definitiu per al centre. Els horaris es fixen, a cada centre, a l'inici del curs escolar.

4.5 Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i el plec de clàusules administratives particulars i, d'acord amb les instruccions que Bressolgramenet doni a l'empresa adjudicatària per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixen per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

• Sistema de cuina

Les escola bressol municipal l'Oreneta compta amb unes instal·lacions pròpies i compartides amb el CEIP Sant Just. L'adjudicatari haurà d'utilitzar aquestes instal·lacions per l'elaboració dels àpats, tret dels casos excepcionals per causa d'imprevistos que impedeixin cuinar en aquestes instal·lacions.

• Període de prestació del servei

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic s'aprovi. Amb la finalitat de condicionar els espais, materials i maquinària, l'empresa adjudicatària iniciarà el

servei, com a mínim i en funció de la seva organització, dos dies abans de l'inici de la prestació del servei i, finalitzarà el servei, com a màxim dos dies després de l'acabament del curs, per la neteja de la cuina, aparells i les eines utilitzades i l'elaboració de l'inventari de material de la cuina.

- **Horari del servei de cuina**

L'horari de cobertura del servei de cuina serà, de forma general de dilluns a divendres, de les 8'30 a 16'30 hores. Aquest horari es pot adaptar per complir amb l'horari d'àpats del centre. Actualment, el total d'hores de funcionament de la cuina és de 39 hores setmanals.

CLÀUSULA 5.- ELABORACIÓ DELS MENÚS

L'elaboració dels menús, la presentació, el seu contingut i l'oferta s'adapten a les necessitats i característiques dels i les infants als que va adreçat, sempre seguint les recomanacions de les diferents autoritats que en matèria d'alimentació saludable van dictant. Actualment, els paràmetres i criteris són els que es fixen en aquest apartat. No obstant, si al llarg de la vida del contracte, fruit de noves investigacions mèdiques o científiques, aprovades per les diferents autoritats en matèria de salut o alimentació infantil, surten unes altres que modifiquen les actuals, els menús hauran de reprogramar-se amb les noves indicacions. Això es farà tant bon punt sigui possible. Aquelles modificacions que tinguin caràcter normatiu hauran d'adoptar-se en els terminis fixats per les administracions competents.

5.1 Elaboració del menú

Els menús són els programats per Bressolgramenet, i s'elaboren amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adeqüen a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques. Aquests menús tenen les següents característiques:

- Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.
- Cada menú està compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- Pel que fa a la beguda, es facilitarà el consum d'aigua de la xarxa pública a tots els infants de les escoles.
- Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.
- Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia. Aquestes són:
 - 6 a 9 mesos (triturat i a trossos)
 - 9 a 12 mesos
 - De 1 a 3 anys – Menú basal
 - De 1 a 3 anys – ovolacteovegetarià
 - De 1 a 3 anys – sense porc
 - Menús especials per a indisposicions esporàdiques

- Dietes especials amb caràcter puntual per motius mèdics, d'al·lèrgies, intoleràncies o indisposicions. Així, s'hauran de preveure menús específics per raons mèdiques, com al·lèrgies a determinats aliments, diabetis o intoleràncies (al gluten, a la lactosa, etc.
- Caldrà disposar d'un menú astringent disponible a cada escola que es preservi en fred a la nevera per a casos d'infants malalts a darrer moment o bé, perquè es detecta alguna incidència amb els menús d'infants amb intoleràncies i, així, aquests puguin menjar al mateix temps que els seus companys i companyes. El menú es reposarà sempre que la seva data de caducitat ho requereixi.
- Subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)"; "L'alimentació saludable en l'etapa escolar (2020)" i la guia "Petits canvis per menjar millor".
- Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels i les infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat; i que caldrà disposar de prou quantitat d'aliment perquè els i les infants puguin repetir.
- L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- Subministrar tots els dies que l'escola funciona d'atenció educativa, els dinars i esmorzars o berenars amb puntualitat, dintre de les hores que el centre escolar tingui establertes.
- Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, d'obligatorietat, un mínim setmanal de 3 productes de proximitat, sense perjudici d'oferir-ne amb major periodicitat en cas que l'empresa s'hi hagi compromès en la seva oferta. S'entén per producte ecològic aquell produït d'acord amb la normativa Reglament 834/2007 del Consell de la Unió Europea, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetat dels productes ecològics, o que compleixi els requisits equivalents; i s'entén per producte de proximitat aquell subministrat d'acord amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, o que compleixi els requisits equivalents. I segons, Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, cal promoure el consum dels productes de temporada, els de proximitat, els ecològics i els ambientalment sostenibles.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa,... que vinguin determinades en l'oferta de l'empresa adjudicatària.
- Confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres. El menú mensual es publicarà a l'aplicació digital que actua com a canal de relació entre les EBM i les famílies. L'empresa adjudicatària facilitarà, si s'escau, les còpies necessàries en paper per al bon funcionament del servei. El calendari s'entregarà el dia 1 de cada mes o bé amb l'antelació a què s'hagi compromès l'empresa a la seva oferta, quan sigui el cas.

- El trasllat dels aliments, s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.
- Cal restar sotmès al control i a la inspecció dels serveis tècnics municipals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.
- S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG). Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- L'empresa adjudicatària, es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat de la matèria primera que ha de subministrar; i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.
- L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per normativa (Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall, disposició addicional segona. Requisits per als establiments de menjars preparats; Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació, Article 30. Àpats testimoni en establiments de menjars preparats subjectes a inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments).
- Amb caràcter excepcional, s'hauran de preparar uns pícnic substitutius de l'àpat corresponent i sense cost addicional quan es faci una sortida de l'escola. Això, serà comunicat prèviament a la persona responsable de la cuina amb una antelació mínima d'una setmana.
- Amb caràcter excepcional i amb la prèvia autorització del/de la responsable tècnic/a del contracte designat per Bressolgramenet, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar productes alimentaris i/o preparar àpats no contemplats en els àpats ordinaris, per a la realització d'activitats educatives programades per a les quals sigui necessària la disposició dels aliments o àpats característics propis de l'activitat o celebració amb fonament educatiu. Això serà comunicat amb una antelació mínima de dues setmanes a la persona responsable de la coordinació del servei designada per l'empresa adjudicatària qui haurà de fer una valoració del cost del servei extraordinari sol·licitat i aquesta valoració l'haurà d'aprovar el/la responsable tècnic/a de Bressolgramenet per donar el vistiplau a la realització d'aquest servei extraordinari.

Si per causa d'algun imprevist no es pot oferir, un dia, el mateix menú, aquest serà substituït total o parcialment, per un altre de característiques similars en la seva elaboració i nutrients, per tal de mantenir l'equilibri nutricional previst.

5.2 Composició dels menús i introducció d'aliments.

Els menús es confeccionen d'acord amb les especificacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya – ASPCAT, segons la seva guia: *l'alimentació saludable en la primera infància de 2022*. Per tant, caldrà complir i respectar totes les seves indicacions relatives a qualsevol

aspecte de l'elaboració, confecció de menús, gramatge i proporcions, quantitats, presentació, hàbits higiènics, etc.

En aquesta guia es fixen les recomanacions dels aliments a subministrar i la seva elaboració per les diferents franges d'edat dels infants de 0 a 3 anys.

Seguint les recomanacions de l'esmentada guia, durant la setmana es combinen els aliments tenint en compte la varietat, la presentació i no repetir estructures setmanals. Serà d'obligat compliment en les propostes de menú:

- El gramatge mínim dels menús i els seus components serà el que fixi la guia.
- La promoció de la proteïna vegetal enfront la proteïna animal, adherint-se a les freqüències d'ingesta de cadascuna d'elles recomanades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Les freqüències exigides al plec de prescripcions tècniques en relació als aliments de proximitat, de temporada i ecològics. Les postres de l'àpat de dinar seran majoritàriament fruita i puntualment iogurt natural i sense sucre. Cal garantir la varietat i la temporalitat de la fruita.
- En l'àpat de berenar hi pot constar, com a màxim, un dia a la setmana on es serveixi iogurt. Aquest serà sempre natural i sense sucre. El dia que es doni iogurt de postres per dinar el berenar haurà de ser fruita.
- La fruita de berenar dels infants menors de 12 mesos es servirà triturada.
- La introducció de nous aliments s'ha de fer a poc a poc. Per tal de poder observar possibles intoleràncies, cal que aquests canvis s'iniciïn a casa.
- Les escoles atendran als casos especials, prèvia valoració per part del personal professional sanitari.
- Per raons higièniques i sanitàries i organitzatives, les famílies no poden portar aliments de casa en substitució dels que proporciona l'escola.
- Quan un o una infant tingui diarrea, l'escola servirà una dieta astringent.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins als 12 mesos han de ser sense sal.
- La fruita ha de ser sencera i o triturada al moment. No s'acceptaran suc de fruita envasats.
- A les aules de nadons, durant els primers mesos l'escola s'adaptarà, el màxim possible, a les demandes de cada infant i es facilitarà continuar amb l'alletament matern de manera presencial o mitjançant l'administració de la llet que la mare s'hagi extret prèviament.
- La fruita i verdura de temporada ha de ser variada.
- El peix ha de ser variat i natural. Cal evitar els conglomerats de peix.
- Evitar el menjar processat / preelaborat i el contingut picant.
- No fer abús de les salses guisades com a acompanyament.
- Les quantitats d'aliments a subministrar es realitzaran en base al gramatge recomanat pel Departament de Salut.

- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima (en funció de l'edat nul·la) i cal emprar-hi sal iodada.

5.3 Tipologia de menús

A la nostra ciutat hi han infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentaries alternatives (vegetarianes i altres). Això, propicia que l'empresa hagi d'oferir menús que englobin les diferents variants de propostes alimentaries alternatives. Actualment les famílies poden optar voluntàriament entre tres menús:

- Menú basal (bàsic)
- Menú Ovolacteovegetarià
- Menú Halal

No obstant, al llarg de la vida del contracte, Bressolgramenet, si detecta una nova necessitat dins de la comunitat educativa, pot ampliar a un quart menú que s'incorporarà com a alternativa voluntària a escollir per les famílies.

En tot cas, l'empresa adjudicatària del servei de menjador ha de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies, en règim especial, per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. Els menús que actualment s'estan oferint, de manera puntual, en aquests casos especials i que haurà d'assumir l'empresa adjudicatària, són:

- Sense fruits secs
- Sense gluten
- Sense lactosa
- Sense Ou
- Sense Ou i peix
- Sense Ou, llet de vaca, ni llegums
- Sense processats
- Sense proteïna de la vaca
- Sense proteïna de la Vaca ni ou
- Baix en greix
- Menú laxant
- Menú astringent
- Altres menús específics amb restriccions a demanda i justificació del personal sanitari competent.

En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important, la gestió del menjador escolar del centre, es tractarà el tema en el marc de la Comissió de menjador de Bressolgramenet. Aquesta Comissió està formada per les direccions de les EBM, juntament amb personal tècnic de Bressolgramenet i la persona responsable o coordinadora de l'empresa adjudicatària. A més, pot participar, el o la responsable del contracte, per part de l'empresa si és diferent de la figura de coordinació.

Cal incloure, en la programació dels menús, propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, solstici d'estiu i fi de curs i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació. També es programaran menús internacionals, un cop al trimestre per conèixer diferents cultures.

CLÀUSULA 6.- DETALL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària del servei de cuina de l'EBM L'Oreneta complirà amb les següents condicions:

- Farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als i les usuàries del propi centre (modalitat cuina in situ). La cuina dona servei, per part de la mateixa, a l'escola d'infantil i primària Sant Just i a l'EBM L'Oreneta, sense que això pugui ser una interferència ni una limitació del servei de cuina per als dos centres educatius.
- L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de la cuina l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.
- Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.
- Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar.

Bressolgramenet garanteix el següent:

- La cessió a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits al menjador de l'EBM L'Oreneta.
- A l'inici del servei es farà una revisió conjunta amb la direcció del centre de l'inventari del material.
- En el cas, com aquest, de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de la instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

CLÀUSULA 7.- TRASLLAT D'ALIMENTS

El menjar s'ha d'elaborar al centre. Si hi hagués una emergència l'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a les cuines centrals o des d'altres cuines. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels aliments per a la elaboració dels menús en el cas de cuina central o cuina in situ, es farà com a màxim cada tres dies.

En el cas del subministrament de càtering per impossibilitat d'utilitzar la cuina o per baixa imprevista del personal de cuina i que, excepcionalment, no hagi estat coberta, aquest anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. En aquest cas, la recollida i neteja de la cuina i del material subministrat anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària responsable del servei integral de menjador.

CLÀUSULA 8.- ALIMENTS

L'empresa adjudicatària ha de complir la normativa vigent en quant a l'elaboració, manipulació i trasllats dels aliments.

Les fonts d'abastament de l'empresa adjudicatària hauran de ser comprovades pel personal de cuina del servei per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquest efecte, l'empresa haurà de disposar d'un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria primera, d'aplicació segons els requisits de la normativa i legislació vigent i els requeriments del plec de prescripcions tècniques i del de clàusules administratives.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de la direcció del centre, essent l'adjudicatari el responsable final de les garanties higièniques i alimentàries dels productes emprats.

L'adjudicatari ha d'elaborar el Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris de tot el servei, que s'ha de desplegar per reglament, d'acord amb el Capítol II, Art.7, Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

CLÀUSULA 9.- MATERIALS

Bressolgramenet estableix una sèrie d'indicacions generals sobre els productes que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar per realitzar el servei de menjador. Les indicacions generals establertes per Bressolgramenet presenten les següents característiques:

- Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària el subministrament d'aquella maquinària i eines necessàries per el bon funcionament del servei.
- Els productes i materials a emprar han d'ésser adequadament envasats i hauran d'ésser de reconeguda qualitat.
- El centre educatiu disposa de parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà l'empresa adjudicatària la seva reposició i ampliació, si és necessari, i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.
- El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) necessària per al servei de cuina escolar, a més de tots els estris de cuina. A l'inici del servei es farà una revisió del llistat de material.
- Quan el material estigui en situació de reparació o revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els

serveis programats, o cercarà les fórmules adients per tal de no interrompre el servei de subministraments d'àpats.

- També correspondrà al contractista la reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable.
- Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta a Bressolgramenet i si s'escau, l'autorització de l'ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, com a propietari de l'edifici. Qualsevol canvi tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa adjudicatària, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troben en perfecte estat de neteja i conservació, així, com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells de soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.
- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei. Aquest inventari es presentarà a la direcció de l'EBM. L'inventari es lliurarà, com a mínim, dos dies abans de l'inici de la prestació del servei i, un cop acabat el servei, com a molt tard dos dies després de la finalització del mateix.
- Durant la prestació del contracte l'adjudicatari informará a les direccions de les EBM de les variacions que es produeixen en l'inventari i a final de cada any lliurarà al/la responsable del contracte de Bressolgramenet l'inventari actualitzat del material.
- Bressolgramenet supervisarà la utilització dels productes, maquinària i eines presentades per l'adjudicatari durant l'execució del contracte. En el supòsit de que algun dels productes no s'avingui a les especificacions aquí exposades, l'adjudicatari deurà presentar, com alternativa i, com a mínim, tres dies abans del començament de la prestació, dos productes substituïdors que compleixin amb la normativa.

Materials i productes de neteja

Bressolgramenet estableix una sèrie d'indicacions generals sobre els productes que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar per a la correcta realització de la neteja de la cuina:

- Els productes i materials a utilitzar hauran d'ésser escollits de forma que no resultin perjudicials per als i les treballadores i els i les infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització de l'impacte medi ambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, etc.). Igualment, hauran de complir en tot moment amb les normatives aplicables al sector i a les cuines d'escoles bressol.

CLÀUSULA 10.- RECURSOS HUMANS

10.1 Requeriments del personal

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei amb personal amb un perfil adient per a aquest tipus de centre. Aquest personal haurà de complir les normes d'higiene establertes segons les diferents normatives reguladores i els estàndards de qualitat que fixi l'empresa adjudicatària. Així mateix, haurà d'actualitzar la seva qualificació professional i tècnica en funció de les diferents disposicions i normatives que al llarg de la vida del contracte vagin fixant les autoritats competents.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per al personal. Amb aquesta finalitat, hauran de presentar, durant el primer mes de l'execució del contracte, a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament, les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

En el cas, que no es pugui substituir al personal, es garantiran tots els àpats amb càtering que garanteixin les condicions tècniques i saludables dels menús, exigides en aquest plec i d'acord amb l'oferta presentada.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i tractament amable i educat del personal en relació a les famílies, a l'equip educatiu i als infants.

L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seu personal durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret, d'acord amb la clàusula 27 del PCAP.

Per la correcta prestació del servei, l'empresa contractista disposarà, dels comandaments necessaris, que s'encarregaran de supervisar els plans de treball diaris i donaran compte, si s'escau, al/la tècnic/a responsable del contracte de Bressolgramenet.

10.2 Funcions del personal

Les funcions del personal del servei de cuina de l'escola són:

- La provisió dels aliments i matèries primeres, així com la seva conservació i emmagatzematge a les instal·lacions de l'escola.
- L'elaboració diària dels àpats destinats als infants usuaris del servei, segons la programació mensual i les necessitats específiques, així com els destinats al personal docent del centre.
- La distribució individualitzada dels àpats, que inclou la preparació, el trasllat i la recollida dels carretons repartidors de menjar per estança.
- La neteja i recollida dels espais, el mobiliari i l'equipament del servei.
- La neteja i higienització de la vaixel·la i dels estris i parament utilitzats pel servei.
- La gestió dels materials de rebuig produïts en l'elaboració dels àpats.
- El control del clor per mitjà de l'anàlisi diari.
- Tenir accessible tota la documentació sobre els productes de neteja i altres sobre manipulació d'aliments i controls sanitaris que, de forma obligada, marca la normativa dels serveis de cuina.
- Altres que l'empresa adjudicatària tingui previstes o consideri adients pel bon funcionament del servei.

10.3 Prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària, resta obligada al compliment de la normativa general sobre Prevenció de Riscos Laborals establerta a la Llei 31/1995, de 8 de Novembre, modificada pel Reial Decret 54/2003, de 12 de desembre, de reforma del marc normatiu de la prevenció de riscos laborals i, en particular, de les disposicions sobre coordinació d'activitats empresarials a que es refereix l'article 24 de la Llei 31/1995 sobre Prevenció de Riscos Laborals i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener que desenvolupa el citat article 24.

En el termini d'un mes des de la formalització del contracte, Bressolgramenet i l'empresa adjudicatària establiran els mecanismes de coordinació necessaris en quant a la protecció i prevenció de riscos laborals i la informació sobre ells als respectius treballadors. A aquests efectes, l'empresa adjudicatària haurà de presentar en el termini fixat l'avaluació de riscos propis, i en la que es determinin també els riscos que poden afectar als i les treballadors/es i persones usuàries de Bressolgramenet, així com dels serveis municipals i empreses externes que realitzin tasques pròpies de manteniment o serveis auxiliars a cada escola.

Per la seva banda Bressolgramenet facilitarà les instruccions precises sobre els Plans d'Emergències del centre al responsable del servei de l'empresa adjudicatària. Aquest responsable del servei haurà d'informar al seu personal de les mesures a adoptar i les instruccions precises per al seu compliment.

L'empresa adjudicatària, tindrà en el centre, les reposicions d'EPI (equips de protecció individual) necessàries per tal que, en cas de deteriorament, pèrdua o substitucions, existeixi un estoc de reposició.

10.4 Substitucions del personal

L'empresa adjudicatària haurà de substituir al personal, que per diverses circumstàncies, no pugui prestar el servei de forma integral o parcial. En cap cas, es pot suspendre el servei de cuina i el subministrament d'àpats en els termes fixats en aquest plec i l'empresa es responsable de garantir la continuïtat del servei.

10.5 Reforç de personal en el servei de cuina

Per norma general, el servei de cuina es fa per una persona amb els límits i condicions que fixa la normativa. Tot i així, l'empresa adjudicatària posarà el personal que sigui necessari per complir amb els estàndards mínim de qualitat, el bon funcionament del servei i, especialment, amb tot allò exigint en aquests plecs i tot el que figuri en la seva oferta.

En el cas que es tingui la previsió, amb antelació mínima d'un dia, de servei de cuina per a més de 75 dinars (comptats els dels infants i els del personal educador), l'adjudicatari posarà una persona de reforç de cuina d'un mínim de 4 hores.

10.6 Normes de seguretat i control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre

educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran, en qualsevol cas, les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

D'altra banda, cal que disposin en les cuines de les escoles bressol (o bé, si escau, que les directores ho tinguin a la seva disposició) dels següents documents dels APPCC (segons la normativa vigent), un cop s'iniciï el servei:

- Registre de les temperatures.
- Registre de l'aigua i el clor.
- Registre de neteja i desinfecció.
- Registre de traçabilitat (fitxes tècniques dels elaborats, etc.).
- Registre dels al·lèrgens.
- Registre de control de plagues.
- Registre de les instal·lacions (si escau).
- El pla de formació en manipulació d'aliments de les persones que treballin a la cuina i/o menjador.

Tot el personal que, per part de l'empresa adjudicatària, intervingui en els treballs del servei de menjador, haurà de sotmetre's a les normes de seguretat i control que el personal responsable de Bressolgramenet assenyali, a més de les pròpies que fixi la seva empresa i la normativa aplicable.

CLÀUSULA 11.- HORARI DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

El servei tindrà lloc tots els dies laborables de dilluns a divendres. L'horari del servei de cuina, de forma regular o habitual, es prestarà entre les 8'00 hores i les 16,30 hores. Aquest horari, es pot adaptar a les diferents necessitats del servei de cuina per atendre els horaris dels diferents àpats. Així doncs, es pot moure l'horari d'entrada i sortida, sempre d'acord amb la direcció de l'escola.

L'empresa adjudicatària designarà una persona autoritzada com a interlocutora vàlida per a les tasques de planificació, direcció i seguiment de les actuacions del servei de menjador.

Les hores estimades per Bressolgramenet no seran en cap cas exigibles per part de l'empresa adjudicatària, essent únicament una estimació aproximada en relació a les possibles necessitats de Bressolgramenet.

CLÀUSULA 12.- UNIFORMITAT

El personal del servei de cuina haurà d'estar equipat amb un uniforme seguint els criteris fixats pels diferents convenis que els afectin així com les normatives aplicables. La roba serà uniforme per a les diferents persones que puguin treballar en el servei de cuina.

CLÀUSULA 13.- CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

13.1 Interlocució entre empresa adjudicatària i Bressolgramenet

Persona coordinadora del Servei de cuina de les escoles bressol municipals.

L'empresa adjudicatària designarà una única persona representant en la figura de coordinació del servei, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte. Aquesta persona tindrà la funció de coordinador/a del servei, essent, entre d'altres, les seves funcions:

- Serà l'interlocutor/a amb la direcció i formarà part de la Comissió de Menjador.
- Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de cuina del servei.
- Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- Realitzar una revisió de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei i del material.
- Informar, puntualment a la Direcció del centre, el mateix dia, de totes les incidències que es produeixen durant l'horari de prestació del servei. Si l'empresa adjudicatària o la direcció ho consideren pertinent, es traslladaran posteriorment a la Comissió del Menjador.
- Assegurar que tot l'equip de cuina sigui coneixedor del pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.
- Vetllar per la correcció de totes les incidències que es detectin en les inspeccions sanitàries o altres que afectin al servei de cuina.
- Facilitar la relació entre les cuines i la direcció de l'escola vetllant perquè el servei de cuina estigui integrat en el pla educatiu del centre i la seva dinàmica.
- Altres que la mateixa empresa li adjudiqui pel bon funcionament del servei.

Representant de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària, designarà una persona representant per a tota la resta de temes contractuals, facturació, seguiment del contracte, etc. Aquesta figura pot ser diferent de la persona coordinadora del servei de cuina si així ho determina l'empresa.

A més, l'empresa disposarà d'una persona amb telèfon disponible les 24 hores tot el curs, que serà la representant directe i permanent de l'empresa contractista, al mateix temps es responsabilitzarà davant de Bressolgramenet del servei que es realitzi.

13.2 Documentació

L'empresa adjudicatària ha d'establir un pla anual de gestió del servei, incloent-hi el personal adscrit, i presentar-lo a la direcció de l'escola bressol, com a mínim, una setmana abans de l'inici del servei.

Aquest pla ha d'incloure la formula de coordinació amb la direcció de l'escola i l'equip educatiu que faciliti la relació permanent amb la direcció de l'escola bressol i la persona coordinadora de l'empresa amb l'objectiu de resoldre les incidències que de forma quotidiana es produeixin.

13.3 Control del funcionament. Inspecció i control higiènic i sanitari

L'empresa adjudicatària informará immediatament a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La comunicació es farà un cop es produeixi la incidència i si les circumstàncies no ho permeten, com a màxim, sempre abans de la finalització de la jornada en la que s'hagi produït la incidència.

Si la urgència ho requereix, perquè està en risc la continuïtat del servei, la salut o la seguretat de les persones, s'informarà a la direcció del centre o a Bressolgramenet de forma oral, ja sigui presencialment o via telefònica. No obstant, totes les incidències hauran de ser registrades en un format que permeti la seva ràpida comunicació i lectura i, alhora, el seu emmagatzematge per a l'obtenció dels informes posteriors de funcionament del servei. En funció del projecte que hagi presentat l'empresa adjudicatària serveixen e-mails, registres informàtics, aplicacions i altres formats de caràcter similar.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de Bressolgramenet o de l'Ajuntament, si s'escau, per mitjà de la direcció del centre.

L'Organisme competent o l'Ajuntament, com inspecció facultativa, es reserva el dret de revisar l'actuació de l'empresa adjudicatària i aquesta estarà obligada a facilitar quantes dades es precisin sobre la prestació del servei.

CLÀUSULA 14.- AVALUACIÓ DEL SERVEI

14.1 Comissió del Menjador

Objecte i funcions

La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. En l'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge i la formació del personal. Dita Comissió estarà formada per: les direccions de cada EBM, personal tècnic de Bressolgramenet i la persona responsable de l'empresa adjudicatària.

La Comissió del Menjador té les facultats següents:

- a) Manifestar la seva opinió sobre el servei i el contracte.
- b) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.

- c) Traslladar la informació als col·lectius que representen els seus diferents membres.
- d) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer-ne seguiment més directe del seu funcionament.

14.2 Altres mecanismes d'avaluació i seguiment.

L'empresa adjudicatària, designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte. La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà semestralment amb el personal tècnic designat. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

Es podran acordar tantes reunions de coordinació i seguiment es considerin, entre Bressolgramenet i l'adjudicatari, o a instància d'una de les parts.

Es poden acordar altres formes d'avaluació, coordinació i seguiment, que serveixin pel bon funcionament del servei i la seva avaluació.

CLÀUSULA 15- ALTRES OBLIGACIONS

- Comunicar a Bressolgramenet, en el termini màxim d'una setmana des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa adjudicatària i de la seva persona representant i, també, de la persona o persones que el substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- No realitzar en les instal·lacions cedides de les escoles bressol cap tipus d'obra, sense autorització prèvia de Bressolgramenet i, si s'escau, de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, propietari dels edificis de les EBM.
- Comunicar de forma immediata, el mateix dia en que es tingui constància, a la Societat qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.
- Tot el personal adscrit al servei de menjador, sigui en condició de personal de cuina o coordinació, haurà de disposar del certificat negatiu de delictes sexuals, en compliment de l'apartat 8 de la Llei 26/2015 de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència.
- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei dicti Bressolgramenet a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.
- Les empreses que licitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal; etc. Aquests APPCC i totes les accions que es

derivin dels mateixos, segons la normativa vigent, han d'estar implementats i presentats a les EBM, com a mínim, el dia abans de l'inici del servei.

Santa Coloma de Gramenet, a la data de la signatura electrònica

Belinda Morillo Carretero

Ana Muñoz Martínez

Presidenta de Bressolgramenet

Consellera delegada de Bressolgramenet