PLEC DE CLÀUSULES DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ÀPATS PER AL MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES BRESSOL "CAVALL FORT", "EL PONT, "EL TREN" I "GARBÍ".

I. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei d'àpats per al menjador escolar a les escoles bressol municipals "Cavall Fort", "El Pont", "El Tren" i "Garbí" de Girona, d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

Atès que les quatre escoles esmentades no disposen de cuina pròpia, es fa necessari que el servei d'àpats es realitzi mitjançant servei de càtering. La infraestructura disponible dins els centres educatius és d'un office: un espai dedicat a la rebuda de l'aliment ja elaborat i on es pot emplatar i servir, així com fer tota la neteja del parament; però sense disponibilitat de l'equipament necessari per a cuinar dins la mateixa escola.

En concret, l'objecte del contracte correspon al CPV:

- 55524000-9: Servei d'àpats per a escoles

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Amb la voluntat d'oferir un àpat saludable al dia i un projecte educatiu únic de l'espai quotidià de l'àpat que garanteixi una atenció als infants de 0 a 3 anys homogènia, de qualitat i avalada per les guies de l'Agència de Salut Pública de Catalunya es fa necessària la contractació del servei d'àpats per al menjador escolar de les escoles bressol "Cavall Fort", "El Pont", "El Tren" i Garbí.

Totes elles, són escoles que disposen de magatzem, de menjador i office; preveient que arribi el menjar elaborat.

És d'obligatorietat que el càtering sigui transportat en línia calenta.

Pel que fa al nombre de menús que cadrà elaborar diàriament, aquest podrà variar en funció dels infants que hagin comunicat la seva assistència al servei per aquell dia, atès el caràcter complementari i voluntari del servei de menjador. L'empresa adjudicatària rebrà l'encàrrec concret d'àpats per aquell dia, el mateix dia abans de 3/4 de 10 del matí.

III. DESTINATARIS

Els destinataris del servei són els infants d'entre 1 i 3 anys matriculats a les diferents escoles bressol municipals que facin ús del servei complementari de menjador.

Totes les escoles bressol atenen infants d'entre 1 i 3 anys. No obstant això, l'escola bressol Garbí disposa, a més, d'una aula de nadons. En conseqüència, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar, quan sigui necessari, menús triturats adaptats a les necessitats nutricionals dels infants menors de 12 mesos que utilitzin el servei de menjador.

IV. INFRAESTRUCTURES

El servei d'àpats mitjançant càtering en línia calenta haurà de ser distribuït diàriament a:

Escola Bressol Cavall Fort (amb codi de centre: 17005832)
amb seu al C/ dePruner 1, 17004 Girona.

Escola Bressol El Pont (amb codi de centre: 17008331)
amb seu al C/ del Portlligat 9, 17007 Girona.

Escola Bressol El Tren (amb codi de centre: 17008791)
amb seu al C/d'Empúries 45, 17005 Girona.

Escola Bressol Garbí (amb codi de centre: 17009400)
amb seu al C/ Joaquim Riera Bertran 20, 17003 Girona.

Dins l'escola bressol, els espais destinats al servei de menjador seran:

- office,
- espai destinat a l'àpat per als infants (espais comuns de menjador i/o espais d'àpat dins l'aula dels infants),
- magatzem-rebost, i
- un canviador per a la persona treballadora.

És responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir un ús adequat, cívic i respectuós de totes les infraestructures cedides per l'Ajuntament.

V. CALENDARI I HORARI

El període de prestació efectiva del servei s'iniciarà el 8 de gener de 2027, i donarà resposta als mesos que resten del curs escolar 2026-2027; així com a tot el curs escolar 2027-2028.

Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar dos dies abans de la prestació efectiva de menús (05/01/2027), o bé a partir del dilluns següent a la seva formalització. La finalització de la durada del contracte es produirà dos dies laborables després del darrer dia de curs escolar lectiu (04/07/2028) amb l'objectiu de garantir que es pot deixar l'espai net i lliure d'aliments frescos.

A més, en relació al calendari, es respectaran cada curs escolar els períodes de vacances i de lliure elecció que gaudeixen les escoles, dies en què no hi haurà prestació efectiva de servei. En aquest sentit, es fa una estimació màxima de 117 dies per al curs escolar 2026-2027 i de 190 dies de servei per al curs escolar 2027-2028.

Pel que fa a horari diari del servei, caldrà respectar els horaris següents:

- El dinar es servirà entre les 11 i 1/4 de 12, com a màxim.
- El berenar es servirà entre 2/4 i 3/4 de 4, com a màxim.

Per a garantir el bon funcionament, l'Ajuntament informarà diàriament a l'empresa, abans de 3/4 de 10 del matí, dels menús que es requereixen des de cada escola bressol.

VI. PERSONAL

L'adjudicatari destinarà al contracte el personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i per a cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.

També es designarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament[1], visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

Les empreses que liciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada centre. En aquest sentit, l'adscripció mínima de mitjans personals al contracte és aquella supeditada a l'obligació de subrogar, sens perjudici que el licitador plantegi una millora de les hores de dedicació setmanal associades al contracte al personal quan li sigui propi.

Per a baixes, substitucions i noves incorporacions de personal caldrà complir la condició especial d'execució en els termes previstos al PCAP.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.
- L'adjudicatari vetllarà per l'ús del català com a llengua vehicular de l'escola entre el seu personal.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

[1] En qualsevol cas serà obligatori la visita in situ a cada escola, com a mínim, un cop al trimestre.

VII. MATERIAL

L'Ajuntament facilitarà a l'adjudicatari les instal·lacions de l'office, rebost i menjador.

Totes les escoles compten amb la dotació de rentavaixelles, frigorífics i superfícies de treball homologades.

Igualment, l'Ajuntament de Girona posarà a disposició material inventariable per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...).

Quan calgui comprar qualsevol maquinària el contractista s'haurà d'adreçar a l'Ajuntament per a gestionar-ho i serà la corporació qui n'assumirà el cost de compra.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

Si algun material està 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.

L'adjudicatari haurà de:

- Subministrar tot el material, els estris, la maquinària i tots els elements necessaris per a la bona prestació del servei, quan el que posi a disposició l'Ajunmtament no sigui suficient.

- Efectuar la reposició i manteniment del material inventariable que l'Ajuntament posarà a disposició per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...). El material de substitució ha de ser de la mateixa qualitat i mides que l'original i s'ha de reposar en un termini màxim de 45 dies.

- Efectuar la reposició de material fungible de l'espai de cuina i menjador (sabó, paper eixugamans, tovallons, sabó rentavaixelles, sal i calç rentavaixelles...).

VIII. NETEJA

L'adjudicatari haurà de:

- Presentar, a l'inici del contracte, un Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. Aquest pla ha de contenir tant un detall dels productes de neteja i desinfecció emprats en cada superfície i la seva freqüència d'ús com la fitxa tècnica del producte.

- Efectuar la neteja diària de l'office, el rebost i el menjador.

- Efectuar la neteja del menjador a les escoles bressol després de dinar i després de berenar, aportant el material fungible necessari. En cas de realitzar-se l'àpat a l'aula dels infants, ocupar-se de la neteja de l'espai destinat a l'àpat en col·laboració amb l'equip de mestres.

- Efectuar la recollida selectiva de deixalles.

- Efectuar una neteja general i a fons de l'office i el menjador de cada centre, amb caràcter trimestral; essent exigides a l'inici i finalització del curs escolar. Cal supervisió per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja trimestral.

- Dur a terme les actuacions analítiques, de desinfecció, desinsectació i desratització, a càrrec de l'empresa, sempre que l'Ajuntament o la pròpia empresa en detecti la necessitat.

- Emmagatzemar i preservar els productes de neteja en els espais habilitats i garantint sempre la separació necessària amb els productes alimentaris. Garantir que els productes de neteja i desinfecció resten fora de l'abast dels infants.

En relació als espais de menjador a netejar, cal tenir en consideració:

- En el cas de l'escola bressol "El Pont" hi ha un únic espai de menjador comunitari.

- En el cas de l'escola bressol "Garbí", als migdies es netejarà l'espai de menjador dels infants d'Infantil 1 dins la seva aula i, pel què fa al menjador dels nadons, situat a la seva pròpia aula només es netejarà si l'equip docent ho sol·licita.

- En el cas de l'escola bressol "El Tren", es compta amb dos espais diferenciats de menjador. És responsabilitat de l'adjudicatari la neteja dels dos espais tant al migdia com a la tarda.

- En el cas de l'escola bressol "Cavall Fort", l'àpat es realitza dins les aules (3). Caldrà netejar l'espai reduït dins l'aula destinat a l'àpat en cadascuna de les tres aules.

Així mateix, algun d'aquests centres està acabant de valorar per millores en el projecte educatiu de centre si s'opta per oferir l'àpat als infants en alguna altra de les aules de referència. Es podrà notificar els espais definitius el mes de desembre de 2026, abans de l'inici del contracte. En cap cas suposarà una dediació horària major a la inicial en relació a la neteja dels espais.

En relació als requisits de neteja es considerarà d'obligatorietat diària de l'adjudicatari:

- Recollir i netejar els estris emprats per a la distribució i el consum dels menjars.
- Netejar les taules (damunt i sota) i les cadires emprades per menjar els infants després de cada àpat.
- Netejar el terra després de cada àpat.

- Netejar les parets que hagin pogut quedar brutes durant l'espai d'àpat.
  En el cas de l'escola bressol "El Tren" tindrà consideració de paret el lateral fet amb vidre del menjador principal. Caldrà fer neteja per la part interior de l'estança del vidre fins a l'alçada dels infants, per garantir que resta net.
- Deixar els espais en un estat de neteja i salubritat que vetlli pel compliment de la normativa higiènico-sanitària. Cal supervisió periòdica per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja diària.
- Garantir les mesures higinicosantiàries exigides per les autoritats competents en matèria de salut pública per a la contenció de brots epidèmics en els espais de menjador escolar i/o entorns escolars.

Alhora, es considerarà d'obligatorietat periòdica de l'adjudicatari:

- Mínim dos cops per trimestre:
  - Netejar els vidres de l'office i el menjador (cara interna de l'edifici).
  - Netejar els radiadors de l'espai de menjador.
  - Eliminar les teranyines del sostre.

- Mínim una vegada per curs escolar:
  - Abrillantament del terra del menjador. S'adjunta com a *Annex 3. Relació m^2 a abrillantar en les neteges semestrals* la concreció de la superfície dels menjadors i el material del terra per al tractament d'abrillantament.

El material i productes de neteja han de complir les indicacions generals sobre els productes que estableix l'Ajuntament de Girona (Annex 1. Materials i productes de neteja).

IX. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

. Condicions generals

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

- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

- Disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

- Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.

- Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.

- Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.

- L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.

. Descripció del servei

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola que sol·licitin el servei, estimat en un màxim per curs escolar de:

	DINARS	**BERENARS**
CAVALL FORT	5.000	4.450
EL PONT	7.420	4.900
EL TREN	8.180	7.180
GARBÍ	9.700	8.150
TOTAL	**30.300**	**24.680**

Queden exclosos d'aquesta previsió els menús testimoni[2] i els àpats del personal adscrit a l'execució del contracte que el licitador decideixi facilitar. El cost derivat d'ambdues tipologies d'àpats serà íntegrament a càrrec del contractista, sense que pugui generar cap dret a compensació econòmica ni repercussió sobre el preu del contracte.

Concretament, la previsió de la distribució de menús, si es detalla segons anualitat i curs escolar, seria la següent:

ANY	**CURS ESCOLAR**	**PERÍODE**	**DINARS**				**BERENARS**			
			CF	**P**	**T**	**G**	**CF**	**P**	**T**	**G**
2027	2026-2027	05/01/2027 a 30/06/2027	3.240	5.030	5.290	6.420	2.960	3.610	4.730	5.500
	2027-2028	06/09/2027 a 31/12/2027	1.760	2.390	2.890	3.280	1.490	1.290	2.450	2.650
2028		01/01/2028 a 04/07/2028	3.240	5.030	5.290	6.420	2.960	3.610	4.730	5.500

[2] Es considera com a menú testimoni la mostra completa de cadascun dels plats servits durant el dia que es guarda congelada durant 7 dies amb la finalitat de garantir que es disposa d'una prova per a analitzar en casos de seguretat alimentària.

No obstant això, el nombre de menús pot sofrir variacions en funció de la demanda de cada 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 PCAP.

Així mateix, el nombre de menús plantejat respon a una estimació on es té en compte que la mitjana de menús del mes de setembre sol ser menor que el nombre de menús servits la resta de mesos, ja que al setembre es dona un període d'acollida dels infants on és poc habitual utilitzar el servei de menjador des del primer dia.

Quan els aliments 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.

. Redacció i elaboració del pla de menús

- El pla de menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.

- Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes sis 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, des de l'Ajuntament 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; 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
    - 9 a 12 mesos
    - De 1 a 3 anys
    - Menús especials per a indisposicions esporàdiques
    - Menús adapats a altres hàbits culturals o religiosos (com per exemple: sense porc i/o de confessió musulmana, vegetarià, ovolacteovegeterià o vegà).

      Les adaptacions no hauran de variar l'equilibri dietètic del menú que s'ofereix i s'hauran d'assimiliar el màxim possible al menú genèric.

- S'hauran de preveure menús especials, que sempre haurien de ser el més igual possible a la proposta general, per casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, celiaquia o d'altres intoleràncies alimentàries que puguin tenir els infants (tals com: a la proteïna de vaca, a l'ou, etc). La necessitat d'aquests menús serà acreditada amb l'informe mèdic corresponent.

- 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. El menú es reposarà sempre que la seva data de caducitat ho requereixi.

- Subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques d'acord amb el *Protocol per a l'Alimentació a l'escola bressol* (*Annex 2*) i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya publicades:

    - "*L'alimentació saludable en la primera infància" (2022)*
    - *"Exemples de menús per a la primera infància" (2023)*
    - "*Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància" (2023)*
    - *"Receptes d'èxit a base de llegums" (2023)*
    - *"L'alimentació saludable en l'etapa escolar" (2020)*

- Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat; i que caldrà disposar de subministrament complementari de racions perquè els infants puguin repetir, en cas que l'empresa hagi pres aquest compromís i en els termes indicats a l'oferta.

- Preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, dintre de les hores que el centre escolar tingui establertes: dinar entre les 11 i 2/4 de 12 i berenar entre 2/4 i 3/4 de 4.

- Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat, un mínim setmanal de 1 producte de proximitat i 1 producte amb certificació ecològica, sense perjudici que l'empresa licitadora pugui oferir un nombre superior de productes ecològics i de proximitat.

S'entén per producte ecològic aquell produït d'acord amb la normativa Reglament 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament 834/2007 del Consell de la Unió Europea o que compleixi els requisits equivalents[3].

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[4].

S'entén per producte de temporada aquell aliment que es troba en el seu punt òptim de consum i que només està disponible al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.
Per a més informació, consultar:
https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruites-hortalisses/calendaris-temporada

- 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 el pla de menús elaborat pel professional de la nutrició.

- 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. L'empresa facilitarà electrònicament el menú mensual a l'escola bressol i a l'Ajuntament. Aquest menú serà publicat al web de l'Ajuntament.
  El calendari s'entregarà com a molt tard el dia 1 de cada mes.

- Servir la fruita fora de menú, els menús gratuïts anuals, els productes ecològics, el pa de pagès i/o els berenars extraordinaris previstos, en cas que l'empresa hagi ofert aquesta possibilitat a l'oferta.

---

[3] Als efectes d'acreditar l'equivalència, es considerarà que un producte té la consideració de producte ecològic quan disposi de la corresponent certificació emesa per un organisme o autoritat de control autoritzat.
En el cas dels aliments envasats produïts a la Unió Europea, l'acreditació es podrà efectuar mitjançant l'etiquetatge reglamentari que inclogui el logotip de producció ecològica de la Unió Europea, juntament amb el corresponent codi de l'organisme de control i la indicació de l'origen de les matèries primeres agràries, d'acord amb la normativa aplicable.
En el cas de productes no envasats o quan no sigui aplicable l'ús del logotip ecològic de la Unió Europea, l'empresa haurà d'aportar la documentació o certificació emesa per l'organisme de control corresponent que permeti acreditar el caràcter ecològic del producte.
No es consideraran suficients, per si soles, les declaracions o mencions comercials com ara «natural», «sostenible», «de producció sostenible», «eco» o similars que no permetin acreditar el compliment de la normativa específica de producció ecològica.

[4] Als efectes d'acreditar l'equivalència, es considerarà que un producte és de proximitat si és objecte de venda directa o de venda en circuit curt, amb un màxim d'una persona intermediària.
També es podran considerar de proximitat aquells productes que, sense disposar de l'acreditació específica prevista a la normativa, acreditin documentalment el compliment dels mateixos requisits materials de proximitat, inclosa la identificació del productor o agrupació de productors, l'origen del producte i el circuit de comercialització utilitzat.

. Conservació, transport i servei dels menús

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments.
  El trasllat 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 assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

- 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).

- L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments; 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 registrar la temperatura dels aliments a l'arribada al centre educatiu, així com en el moment de servir-los. S'efectuarà la presa de temperatura tant amb aliments freds com calents.

- 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. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos. Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18º i com a mínim set dies. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 grams i caldrà etiquetar-lo adequadament. Aquest menú testimoni no es comptabilitza entre els menús a facturar, va a compte de l'adjudicatari.

- En el cas que es donin incidències en el subministrament dels àpats, ja sigui per incidències en la cadena de distribució, absències de personals, avaries d'equipaments o qualsevol altra circumstància cal que l'empresa licitadora doni resposta a les incidències en un temps màxim de 105 minuts (1h i 45 min) per tal de garantir la prestació del servei dins els horaris fixats.

. Altres obligacions

- Realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració per part de l'adjudicatari, i del responsable de l'Ajuntament paral·lelament, relatiu a: funcionament del servei, personal, producte/menú i neteja.

- Comunicar a l'Ajuntament, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu 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 l'Ajuntament.

- Actualitzar i comunicar la relació de personal destinat a cada escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

- Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament 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.

- Realitzar, com a mínim, una visita presencial trimestral a cada escola amb la finalitat de supervisar el funcionament del servei, la detecció d'incidències, la coordinació amb l'Ajuntament i l'acompanyament del personal adscrit al contracte.

- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de Girona a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

X. COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT

L'empresa adjudicatària realitzarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sense perjudici de les facultats de supervisió, control i vigilància dels òrgans contractants.

És per això que l'empresa 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 de la secció d'Educació 0-6. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

XI. ASSEGURANÇA

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar i la responsabilitat civil de productes, especialment el risc derivat dels productes que formen part del menjar, iclosa la intoxicació.

El contractista s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 600.000 euros, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts pels usuaris del servei.

L'adjudicatari aportarà anualment còpia del rebut de pagament de la pòlissa al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Girona.

XII. NORMATIVA

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènico-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

- Codi Alimentari Espanyol.
- Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.
- Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel que es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació de la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per la seva adaptació a Llei i sobre el lliure accés a les activitats i serveis i el seu exercici.

- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària.

Així mateix, l'empresa contractista s'obliga al compliment de tot allò que estableix la Llei Orgànica 3/2018 de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals i el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i de Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i per qual es deroga la Directiva 95/46/CE (Reglament General de Protecció de Dades).

Alhora, l'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient i residus, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals i igualtat efectiva de dones i homes.

Per últim, 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; Pla de traçabilitat, etc.

XIII. DESPESES

L'Ajuntament assumirà el cost del subministrament elèctric, aigua i gas de les instal·lacions esmentades, així com l'eventual cost d'adquisició de maquinària en els termes previstos a l'apartat VII d'aquest plec.

Annex 1. MATERIALS I PRODUCTES DE NETEJA

L'Ajuntament de Girona estableix una sèrie d'indicacions generals sobre els productes que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar per a la correcta realització del servei de neteja:

- Els productes i materials a utilitzar hauran d'ésser escollits de forma que no resultin perjudicials per als treballadors/es i els infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització de l'impacte mediambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, preferentment d'etiqueta ecològica europea o equivalent, etc).

- Els productes i materials a emprar hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent. Tanmateix hauran d'ésser de reconeguda qualitat per a la neteja de les dependències objecte d'aquest contracte, tenint en compte els elements a netejar i materials constructius dels centres.

- Els productes i materials a utilitzar hauran de dur imprès visiblement, el procediment necessari per a un ús correcte, manera d'aplicació i condicions de manipulació. Així com les condicions de seguretat que li són pròpies als envasos i el grau de perillositat de cadascun dels productes, degudament indicat segons icones estàndard. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les corresponents fitxes de seguretat dels productes, degudament actualitzades, a cada centre i a l'abast i disposició de les persones que presten el servei i de la persona responsable del centre.

Així mateix l'empresa haurà de seguir altres criteris ambientals i de seguretat relacionats amb els materials i productes de neteja:

- No han d'estar classificats com a irritants (Xi, amb R42 i/o R43) ni com a perillosos per al medi ambient segons la Directiva sobre preparats perillosos.

- No han de contenir compostos orgànics volàtils en concentracions superiors al 10% del pes del producte (o 20% en el cas dels productes per netejar i mantenir el paviment). Els dissolvents següents estan permesos fins a un 30%: etanol, isopranol, n-propanol i acetona.

- No han de contenir conservants amb potencial bioacumulatiu P(ow) >3 o exp. BCF>100.18.

- No han de contenir agents tensioactius que no siguin fàcilment biodegradables (OCDE 301A-F). Els agents tensioactius han de complir amb el que estipula el Reglament sobre detergents 648/2004/CE sense aplicar els articles 5 i 6 (excepció).

- No han de contenir els ingredients següents:
    - Àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
    - Alquilfenoletoxilats (APEO).
    - Blanquejant a base de clor (compostos actius de clor).
    - Nitroalmesc i compostos policíclics d’almesc.

Annex 2. PROTOCOL PER A L'ALIMENTACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL[5]

Introducció dels aliments

L'alimentació a l'escola bressol s'organitza en consonància amb el calendari d'incorporació d'aliments establert per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

ALIMENTS	0-6 mesos	6-12 mesos	12 mesos – 4 anys	≥ 4 anys
Llet materna i/o **preparats per a lactants**				
Cereals integrals – pa, arròs, pasta, etc. (amb gluten o sense)-**, fruites, hortalisses i verdures, llegums, ous, peix, carn, oli d'oliva verge, fruites seques** (moltes o en pols, o en crema). Es poden oferir petites quantitats de iogurt sense sucre i formatge tendre a partir dels 9-10 mesos.				
Llet sencera, iogurt natural sense sucres i formatge tendre (en més quantitat).				
Sòlids amb risc d'asfíxia (fruites seques senceres, grans de raïm, tomàquets cirerols o cireres sencers, trossos grans de poma o pastanaga crua, crispetes, olives, salsitxes, caramels, etc.)				

Tenint en compte la taula anterior, durant la setmana es combinaran els aliments tenint en compte la varietat, la presentació i de no repetir estructures setmanals.
Així mateix, es combinaran els aliments segons les freqüències recomanades per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya:

PRIMERS PLATS	SEGONS PLATS	POSTRES	BERENARS
- Hortalisses - Llegums - Arròs - Pasta - Altres cereals o tubercles *Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.*	- Proteics vegetals (llegums i derivats)* - Peixos (blanc i blau) - Carns (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) - Ous **Quan els menús no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal.*	- Fruita fresca	- Fruita fresca - Pa (diferents varietats) amb oli o amb tomàquet tomata - Iogurt natural sense sucre

[5] Amb l'assessorament de l'Equip Municipal de Promoció de la Salut; i prenent com a referència el document *"L'alimentació saludable en la primera infància (2022)"* i *"L'alimentació saludable en l'etapa escolar (2020)"* de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Serà d'obligat compliment en les propostes de menú:

- 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 sempre fruita. Cal garantir la varietat i la temporalitat de la mateixa.
- 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.
- La fruita de berenar dels infants menors de 12 mesos es servirà triturada.

Algunes consideracions:

- A l'escola bressol es facilita continuar l'alletament matern, així doncs, es garanteix:
  - La possibilitat que la mare pugui alletar l'infant a la mateixa escola.
  - Que l'alletament es pugui fer respectant els ritmes individuals, així com els del grup.
  - Guardar al frigorífic o al congelador de l'escola les unitats de llet materna aportades per la família en dosis d'una sola presa, etiquetades amb el nom i cognoms de l'infant i la data de consumició. Ha d'arribar a l'escola degudament emmagatzemada i transportada amb nevera portàtil o bossa isotèrmica.

- 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 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 dels professionals sanitaris.

- Per raons higienicosanitàries i organitzatives, les famílies no poden portar aliments de casa en substitució dels que proporciona l'escola.

- Quan un 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 sucs de fruita envasats.

- Cal cuinar baix en sal i promoure l'ús de l'oli d'oliva verge. La sal ha de ser iodada i l'oli d'oliva extra verge o verge s'ha d'emprar tant per a amanir com per cuinar.

- La fruita i verdura de temporada ha de ser variada.

- El peix ha de ser variat i natural. Cal evitar els conglomerats de peix. De cada tres vegades que es serveix peix, mínim dues ha de ser peix blanc de diferent varietat i una de peix blau de diferent varietat. No s'inclourà en els menús peix espasa (emperador), tonyina (exceptuant el bonítol) o lluç de riu pel seu alt contingut en mercuri. Es recomanen espècies com: verat, sorell, sardina, seitó, moll de roca, lluç, rap, bacallà, mairas, gall de sant pere...

- Promocionar els aliments sense processar o mínimament processats. Evitar el menjar processat o ultraprocessat i el contingut picant[6].

- No fer abús de les salses guisades com a acompanyament.

- Cuinar amb base al gramatge recomanat pel Departament de Salut.
  N'és un exemple:

Aliment	Gramatge habitual	Quantitat recomanada educació infantil
Llegums		30 g en cru (60 -70 g cuits)
arn de porc o vedella	80 g	30 -35 g
Pollastre o gall d'indi	150-200 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	125 -175 g	30 -35 g
Rodanxa de lluç	60 – 100 g	30 – 40 g
Ou	Unitat petita (S): Menys de 53 g	1 unitat petita (S) o mitjana (M) / dia
	Unitat mitjana (M): De 53 a 63 g	

[6] **Aliments sense processar o mínimament processats:** són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la mòlta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres. Aquests processos s'hi ha aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

Aliments processats: són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Aliments ultraprocessats: són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

Annex 3. RELACIÓ M² A ABRILLANTAR EN LES NETEGES SEMESTRALS

ESCOLA BRESSOL CAVALL FORT	No es fa servei d'abrillantament, ja que l'àpat és a les aules

ESCOLA BRESSOL EL PONT			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFICIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador	Terratzo	62,16 m²	ESPAI AMB TAULES I UNES 30 CADIRES

ESCOLA BRESSOL EL TREN			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFICIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador principal	Terratzo	48,36 m²	ESPAI AMB 3 U DE TAULES + 33 CADIRES
Menjador (I1)	Terratzo	16,12 m²	ESPAI AMB 2 U DE TAULES + 22 CADIRES

ESCOLA BRESSOL GARBÍ			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFICIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador	Terratzo	129,60 m²	GRAN ESPAI DIÀFAN

Annex 4. INVENTARI DEL MATERIAL DE REPOSICIÓ

	EB GARBÍ	EB EL PONT	EB EL TREN	EB CAVALL FORT
VAIXELLA				
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	72	26	65	47
Plats fondos	72	61	82	70
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	90	130	62	68
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	72	70	62	60
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	72	72	57	80
Forquilles (col·legial 7900M)	72	72	67	140
Forquilles petites lunch (7900M Cod. 218 A 12)	72	62	54	65
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	40	34		66
Ganivets inoxidables de serra	4	9	12	7
Ganivet de serra - mànec fusta	5	6	1	
Ganivets per tallar fruita i verdura			2	
Ganivet-peladors			2	
Gots de policarbonat infantils	76	61	64	116
Gots de vidre infantils		25		
Gots d'aigua per adults (vidre)	10	17	12	35
Gots d'aigua Duralex grans		17	17	
Tasses cafè amb llet apilables	4	6	12	10
Tasses d'infusió altes		6		
Gerra acer inoxidable gran	4	5	4	
Gerra acer inoxidable 0,6 cl		4		7
Gerra plàstic			2	
Gerra vidre (petita)	4	1	2	5
Gerra vidre 1 L	4	4	1	
ELECTRODOMÈSTICS				
Termòmetre sonda per la temperatura dels aliments	1	1	1	1
Termòmetre nevera	2	2	1	1
Cafetera elèctrica		1	1	
Espremedora elèctrica	1	1	1	
Batedora elèctrica de braç (minipimer)	1	1	1	1
Pot minipimer (per triturar fruites)	1	3	2	3
Microones	2	1		
Nevera	1	1	1	1
Rentavaixelles industrial	1	1	1	1
Picadora/Túrmix	1	1	1	2
ESTRIS CUINA				
Soperes inoxidables amb anses	4	4		
Plates acer inoxidable (petites)		2		
Plates acer inoxidable (grans)		2		
Safates d'acert inoxidable ovalades 45 cm		4	4	8
Safates d'acer inoxidable ovalades 40 cm	4	2	4	9
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	4	2	4	4
Safates d'acer inoxidable rectangulars 27x17cm		8	4	
Safates self fòrmica		7		
Fonts de forn (acer inoxidable)			4	
Bol transparent 23 cm	4			
Bols apilables arcoroc 20cm		8		
Bol de vidre			1	10
Bols acer inoxidable grans				4
Cullera de servir (mànec llarg)	4	4	4	4
Cullera de servir (mànec curt)	4	8		6
Cullerot	4	4	6	5
Cullerot (mànec llarg)	1	1		3
Pinces cuina	4	4	4	8
Pinces glaçons	4			
Escumadora	1	1	1	
Ganivet cuina petit - pelador	1	1		
Ganivet cuina (tallar verdura/fulla gran)		1		
Ganivet de pa	1			2
Tallador (taula per tallar)	1		1	
Tisores de cuina	6	5	6	7
Cubetes blanques de plàstic 23x43cm		6		
Cubetes blanques de plàstic 15x20cm		2		
Cubetes coberts gran	1	6	1	
Embut		1		
Obrellaunes gran		1		
Obrellaunes petit/obrellaunes manual		1	1	
Escorredora	1	1		
Colador		1		
Setrill (gran)				1
Setrillera	4	3	2	2
Carro de transport	1	4	1	1
Termo	2	3	2	
Panera de pa	4		4	3
Espàtula				1
MATERIAL NETEJA				
Pot coberts per a rentavaixelles	7	4	4	4
Cubetes per a rentavaixelles	2	2	2	2
Armari neteja	1	1	1	1
Escombra	2	2	2	2
Fregona (amb pal)	1	2	2	2
Galleda de fregar amb escorredor	3	2	2	2
Recollidor	1	2	2	2
Cubell de deixalles	1	4	4	4
Dosificadors paper eixugamans	1	1	1	1
Dosificadors sabó de mans	1	1	1	1