

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI GLOBAL D'ALIMENTACIÓ DURANT ELS CURSOS ESCOLARS 2019-2020, 2020-2021 I 2021-2022 A PER 68 ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS:**

**Expedient número: 12/19**

**Tipificació contracte: Serveis.**

**CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL SERVEI**

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària de les 68 escoles bressol objecte d'aquest contracte, durant els cursos escolars 2019-2020, 2020-2021 i 2021-2022 dividides en els següents lots :

**Lot 1**

EBM Bellmunt, EBM Canigó, EBM Collserola, EBM Els Tres Tombs, EBM Guinbó, EBM L'Esquirol, EBM Mont-Tàber i EBM Nic.

**Pressupost per tres cursos : 1.925.510,82 (IVA 10% exclòs).**

**Lot 2**

EBM Can Bacardí, EBM Can Bruixa, EBM Can Novell, EBM El Fil, EBM El Timbal, EBM Londres, EBM Pau i EBM Xiroi.

**Pressupost per tres cursos : 1.779.819,12 (IVA 10% exclòs).**

**Lot 3**

EBM Barrufets, EBM Cargol, EBM La Fassina, EBM Montserrat, EBM Portal Nou, EBM Sant Medir, EBM Trencadís i EBM Tres Turons.

**Pressupost per tres cursos : 1.863.371,46 (IVA 10% exclòs).**

**Lot 4**

EBM El Clot de la Mel, EBM El Gronxador, EBM El Xalet de la Paperera, EBM La Farinera, EBM La Mar Xica, EBM La Verneda de Sant Martí, EBM Manígua i EBM Icària.

**Pressupost per tres cursos : 1.928.049,96 (IVA 10% exclòs).**

**Lot 5**

EBM Can Dragó, EBM Ciutat de Mallorca, EBM El Caminet del Besòs, EBM El Palomar, EBM El Parc de la Pegaso, EBM L'Argimon, EBM Les Quatre Torres, EBM Ralet i EBM El Turó.

**Pressupost per tres cursos : 2.097.049,68 (IVA 10% exclòs).**

### **Lot 6**

EBM Aqüeducte, EBM Colometa, EBM El Torrent, EBM El Tren, EBM El Vent, EBM Guinardó, EBM La Muntanya, EBM Nenes i Nens, EBM Pla de Fornells i EBM Trinitat Nova.

**Pressupost per tres cursos : 2.203.047,36 (IVA 10% exclòs).**

### **Lot 7**

EBM Albí, EBM L'Arboç, EBM L'Arquet, EBM L'Harmonia, EBM Llar d'Infants, EBM Tris-Tras, EBM Valldaura i EBM Xarlot.

**Pressupost per tres cursos : 1.814.742,00 (IVA 10% exclòs).**

### **Lot 8**

EBM Can Canet, EBM Can Caralleu, EBM El Gat Negre, EBM El Putxet, EBM El Tramvia Blau, EBM Galatea, EBM L'Oreneta, EBM La Puput i EBM Sant Genís.

**Pressupost per tres cursos : 2.164.176,48 (IVA 10% exclòs).**

## **CLÀUSULA 2.- CONTRACTACIÓ RESPONSABLE.**

Per contractar amb l'Ajuntament les empreses hauran d'acreditar el compliment de la Llei 13/1982 d'integració social de minusvàlids o norma que la substitueixi, de la Llei orgànica 3/2007 per a la igualtat efectiva de dones i homes o norma que la substitueixi i de la legislació vigent en matèria de prevenció de riscos.

En aplicació del decret d'Alcaldia de Contractació Pública Sostenible S1/D/2017-1271, de 24 d'abril totes les baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal de cuina s'hauran de realitzar del col·lectiu que es troba en situació d'exclusió social o amb especial dificultat d'inserció laboral, per trobar-se en alguna de les circumstàncies següents, sempre que compleixin amb la capacitat i/o experiència adequada per a prestar el servei i disposin de certificació negativa del registre central de delinqüents sexuals).

- Persones perceptores de renda mínima d'inserció.
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.
- Dones víctimes de violència de gènere (física o psicològica) i persones víctimes de violència domèstica.
- Persones refugiades o demandants d'asil.
- Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.
- Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció, però que es trobin, segons informe dels serveis públics competents, en situació o en risc d'exclusió social. (Per exemple: mare o pare de família monoparental, persones de famílies desnonades i persones sense sostre, persones en situació d'atur de llarga durada -més de 12 mesos- més grans de 45 anys, persones en situació d'atur que han exhaurit la prestació o el subsidi per desocupació i no tenen dret a cap altre prestació, joves de menys de 25 anys amb dificultats particulars d'inserció, persones immigrants extracomunitàries en situació regular, persones en situació d'atur amb tots els membres de la unitat familiar en situació de desocupació, o d'altres en situació o risc d'exclusió).

## **CLÀUSULA 3.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA**

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.

- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada criatura, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per l'IMEB. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació durant tota la vigència del contracte. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat mensuals i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.
- Comunicar puntualment les incidències i implementar les mesures correctores immediates que es derivin de les avaluacions de la qualitat del servei

#### **CLÀUSULA 4.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ**

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMEB, la qual cosa no significa que aquest Organisme es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Les fitxes de producció de les empreses hauran d'estar a les cuines de les escoles, poden ser consultades per l'IMEB i s'hauran d'adaptar a les especificitats de l'escola bressol (en el sentit de contemplar gramatges adequats per cada grup d'edat, no incloure sota cap concepte begudes alcohòliques, picants, carn de porc, etc...). Hauran de contemplar també quins ingredients han de ser procedents d'agricultura ecològica, així com els elements que cal evitar en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies i els ingredients que han de substituir els al·lèrgens. El personal de cuina haurà de confeccionar el menú atenent estrictament el que contempli la fitxa de producció.

Periòdicament les empreses adjudicatàries hauran de facilitar a l'IMEB el **pla de control dels al·lèrgens a l'escola**, segons model establert per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (veure l'**ANNEX 4**).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els plans de control dels al·lèrgens romanen a l'escola, són coneguts i entesos pel personal de cuina, i aplicats deguda i estrictament durant tot el curs. Si cal l'empresa facilitarà formació específica ad-hoc en aquest aspecte.

Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal d'assegurar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com per facilitar el procés de distribució i control dels aliments, s'han establert en aquest plec per part de l'IMEB uns **menús estandarditzats per grups d'edat** (setmanal per al grup de lactants i caminants, mensual per al grup de 1 a 2 anys i mensual per al grup de 2 anys en endavant i adults) , així com un **quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies** (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta ovo-làcteo-vegetariana, dieta sense carn o peix, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca) amb les recomanacions adients per als diferents grups. –(veure documents en **ANNEX 1-**),

**Aquests menús formen part de les condicions contractuals bàsiques d'aquest expedient.** En cas de produir-se alguna malaltia biliar o necessitar dieta astringent, caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el pediatra de la criatura.

Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense prèvia autorització escrita de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB.

Les eventuais sol·licituds de canvis en el menú que efectuïn les direccions dels centres educatius, hauran de canalitzar-se a través de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, la qual les valorarà i proposarà la seva aprovació, si s'escau, a la Gerència de l'IMEB, prèvia comunicació i acord amb les empreses adjudicatàries. Els canvis autoritzats es comunicaran a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a les empreses adjudicatàries del contracte i a les escoles, i seran adoptats en totes les escoles adjudicades en aquest expedient.

L'adjudicatària seguirà les indicacions que determini l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina
- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'IMEB en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

Per tal d'evitar possibles accidents i garantir la seguretat dels infants i dels adults durant el trasllat del menjar des de la cuina a les aules, quan el carro és a l'exterior de l'aula i durant la seva manipulació a les aules, l'IMEB determina que l'empresa adjudicatària haurà de seguir el següent **protocol per a la preparació dels carros:**

- Els carros de menjar es prepararan a la cuina o a l'espai més proper a la cuina possible, garantint sempre que aquest espai no sigui accessible als infants.
- Els aliments s'hauran de dipositar a la safata superior del carro (si no hi hagués prou espai es dipositaran sempre a la safata superior els aliments líquids: sopes, pures, arròs caldós, etc)
- Els coberts es transportaran també preferentment a la safata superior del carro.
- El personal de cuina, una vegada servit el menjar en les safates, soperes, etc , i prèvia a la sortida del carro de la cuina, remenarà els aliments líquids dipositats als recipients i prendrà la temperatura de cadascun d'ells per tal de garantir que aquesta no superi els 68 ° C.
- La temperatura es prendrà a la part central del recipient i submergint el termòmetre fins la meitat de l'alçada del recipient, i esperant el temps necessari per tal que el valor del termòmetre quedi fix.
- Aquestes temperatures es registraran diàriament, anotant l'hora exacta per cadascun dels carros de servei, en el moment que aquests surtin de la cuina (o de l'espai on es preparin els carros) cap a les aules.
- Aquest control de temperatura de servei es realitzarà amb independència de la presa i registre de temperatures que per normativa higiènic-sanitària calgui prendre per part de l'empresa adjudicatària.

Seguir aquest protocol i suportar documentalment les mesures diàries de temperatures de tots els carros serà obligació contractual essencial. El suport documental ha de romandre a la cuina de l'escola per possibilitat la consulta per part del personal de l'IMEB.

#### **CLÀUSULA 5.- CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI**

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per als cursos 2019/2020 i següents en general és:

- grup d'infants petits (lactants) amb 8 places de capacitat
- grup d'infants mitjans (caminants) amb 13 places de capacitat
- grups d'infants grans (de 2 a 3 anys d'edat) amb 20 places de capacitat

No obstant aquesta regla general, a cada escola varia el nombre de nens per grup en funció de l'espai disponible, matrícula efectiva i altres variables.

A aquest efecte, a l'**ANNEX 2) que s'adjunta, es detallen per a cadascuna de les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació, la seva distribució per lots, adreces, districtes, capacitat del centre\*** (nombre de places d'alumnes existents) per centre, **assistència esperada\*\* pels cursos 2019/2020, 2020/2021 i 2021/2022 sobre la capacitat del centre**, àpats que es preveu que s'hauran de fer al centre diàriament (inclosos els dels educadors –adults– amb menú a facturar a càrrec de l'IMEB). Es detallen, així mateix, en aquests annexos el **preu de sortida de l'àpat de cada escola per als tres cursos** (import net), els dies lectius dels cursos 2019/2020, 2020/21 i 2021/2022 i **els imports calculats per a cada escola com valor màxim o de sortida** de cada curs, el total per escola i el total per cada lot.

*\*Pel que fa a la capacitat del centre, aquesta ja s'ajusta a l'espai disponible i als ratis reals a cada escola. Aquest nombre de places per grup d'edat i per escola és susceptible de ser revisat i/o modificat per l'IMEB d'un curs a un altre (o durant el curs), ja sigui per la demanda efectiva de places en el centre durant la vigència del contracte, per l'eventual tancament d'algun grup per manca de demanda així com per l'obertura d'algun nou grup o per raons d'interès general.*

**\*\* Pel que fa a l'assistència esperada, aquesta és la base del càlcul del preu de sortida escola per escola.** S'ha calculat el percentatge de nens que habitualment es queden a dinar sobre la capacitat de cada centre, prenent com a referència aquestes dades dels períodes de setembre a desembre i de gener a juliol (tant de l'any 2017 com del 2018). S'ha fet la mitjana d'aquests dos anys afegint un àpat diari per escola de marge. Després s'han afegit els número d'àpats dels educadors assignats a cadascun dels centres (depenent de la seva capacitat entre 7 i 13 adults) i s'ha multiplicat aquestes quantitats resultants pels dies lectius de cada curs, considerant 68 dies lectius de setembre a desembre i 126 de gener a juliol. Així s'ha arribat a calcular el nombre total d'àpats que s'haurien de servir i a la previsió pressupostària total del contracte.

**La facturació de les empreses adjudicatàries es realitzarà d'acord amb el nombre de criatures i personal educador del IMEB que efectivament dinin a l'escola.**

## **CLÀUSULA 6.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR**

El període global de contractació és de **setembre del 2019 a juliol del 2022** (tres cursos escolars), amb la possibilitat de pròrroga per curs escolar i per acord de l'òrgan de contractació, adoptat tres mesos abans de la finalització de la vigència inicial del contracte o de les seves pròrrogues, fins a un màxim de dos cursos escolars. Aquest acord de l'òrgan de contractació serà obligatori per a l'empresari.

El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença a meitat de setembre i finalitza a meitat de juliol. Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Barcelona respectaran el calendari establert per l'autoritat educativa en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Barcelona. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini l'IMEB en cada calendari escolar (en línies generals cada curs té aproximadament 192-194 dies lectius segons com es distribueixin els festius). Els càlculs per al concurs que ens ocupa s'han fet amb **194 dies lectius per curs**.

Organització, neteja i arranament dels espais de cuina per a la posta a punt del curs.

L'empresa adjudicatària del servei garantirà a l'acabament del curs lectiu que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades per tal de que aquesta pugui ser utilitzada eventualment per casals d'estiu o altres activitats.

A fi de condicionar espais, aparells i eines, el personal de cuina (cuinera i ajudant de cuina) començaran a treballar un mínim de **dos dies hàbils abans de l'inici del curs**.

**Pel que fa al número d'àpats a subministrar:**

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar.

Veure **l'ANNEX 2**, que ofereix les dades detallades dels àpats a subministrar. El mètode per al càlcul està explicat en l'apartat anterior (clàusula 6).

**El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre** (menor al setembre i octubre i major de març a juny)

El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre d'esmorzars és del 10% sobre el total de dinars servits, mentre que el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert per pensió alimentària.

Les factures hauran de ser mensuals (a mes tancat), indicant, a més dels requisits legals establerts, el número d'expedient i lot i número de contracte, el període (mes) que es factura, i separant el número d'àpats servits a nens i a adults, escola per escola, i indicant el preu unitari sense IVA de cada escola. Preferentment s'hauria de presentar una única factura mensual per cada lot.

#### CLÀUSULA 7.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR

El tipus de servei alimentari a realitzar per l'empresa adjudicatària a cadascuna de les escoles bressol objecte d'aquest concurs és el que tot seguit es detalla:

- Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el Centre
- Cuinat de les matèries en el mateix Centre
- Personal de cuina (cuiner/a) contractat per l'empresa adjudicatària
- Personal auxiliar de cuina (ajudant/a) contractat per l'empresa adjudicatària

No obstant, hi ha dos Centres (EBM Can Bruixa i EBM Montserrat) on l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte que hi ha personal de cuina propi de l'IMEB, d'acord amb la relació que tot seguit es detalla:

LOT	Escola Bressol	Lliurar les matèries en cru i manipulació en el centre	Cuinat en el mateix centre	Personal cuina	Personal auxiliar cuina
2	EBM Can Bruixa	X	X	IMEB (Cuinera)	IMEB (Ajudant)
8	EBM Montserrat	X	X	IMEB (Cuinera)	A subrogar per l'empresa (Ajudant)

D'aquestes tres persones, les dues cuineres arriben a l'edat de jubilació durant la vigència d'aquest contracte. La cuinera de l'EBM Can Bruixa pel 19/02/2020 i la cuinera de l'EBM Montserrat pel 29/08/2021. **Amb antelació comunicarem a l'empresa adjudicatària la data definitiva de jubilació d'aquest personal propi.** L'empresa haurà d'assumir la substitució d'aquestes dues persones a partir de la data real de jubilació. La cobertura de les vacants s'haurà de dur a terme d'acord amb la clàusula 2 d'aquest plec i dels requisits que estableix el plec de condicions administratives, i oportunament es tramitarà la modificació del preu per àpat que se'n derivi:

- Per calcular la modificació de preu de l'EBM Can Bruixa, mentre l'auxiliar de cuina segueixi sent personal propi de l'IMEB, es calcularà aplicant les taules salarials de la categoria de cuinera vigents en el conveni de referència, afegint el percentatge de costos de Seguretat Social que correspongui, més un marge empresarial del 5%. Aquest import es dividirà entre

el número d'àpats previstos a l'escola i s'afegirà al preu unitari adjudicat en aquest concurs per a aquesta escola sense IVA.

- En el cas de l'EBM Montserrat, el preu per àpat es calcularà aplicant la mitjana dels preus oferts per l'adjudicatari per a les escoles d'aquest lot que tinguin el mateix nombre de grups d'infants.

## **CLÀUSULA 8.- RECURSOS HUMANS I HORARI**

L'empresa adjudicatària del servei cobrirà el servei de cuina de l'escola de 8 del matí a 5 de la tarda.

Les càrregues diàries de treball estimades del personal de cuina de les escoles licitades resten detallades a l'ANNEX 3 (columna "Horari estàndard"). En el mateix annex consten les hores de treball informades per les actuals empreses adjudicatàries.

Sempre que sigui requerida, l'empresa adjudicatària informará a l'IMEB de l'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball per persona i l'horari de dedicació en detall i en global.

No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament. Per ser efectiva aquesta modificació, haurà d'estar ratificada pel Gerent i ser comunicada a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a l'empresa adjudicatària.

Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un centre educatiu (hores de contracte per persona), serà considerat incompliment molt greu, i podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

Per als casos on les hores setmanals de contracte a subrogar són superiors a les estàndard, les contractacions de nou personal es faran sempre respectant les hores estàndard definides al annex 3 (adaptant si cal els horaris de l'altre personal de cuina al standart també, per tal de mantenir el servei). L'incompliment d'aquesta condició serà considerada falta molt greu.

Totes les baixes, substitucions superiors a tres mesos i noves contractacions s'hauran de realitzar mitjançant la contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral, d'acord amb allò que determina la clàusula 2 d'aquest plec. En tot cas, les suplències s'hauran de cobrir amb personal amb experiència acreditada en cuines d'escoles bressol i buscar minimitzar les incidències que es puguin produir per aquestes baixes, per ex. posant l'auxiliar de cuina a substituir la cuinera en els casos que sigui possible, o establint pautes a seguir perquè la persona que arriba per primer cop a l'escola sàpiga el seu funcionament i no hagi de ser el personal docent de l'escola qui se'n faci càrrec de les explicacions.

En el mes de setembre i en la darrera etapa del curs al mes de juliol, es podran adequar les càrregues de treball habituals de l'ajudant/a a les necessitats existents, sempre respectant la cobertura horària que ofereix el centre. Tanmateix, si en el mes de juliol s'acorda amb l'AMPA l'allargament de la jornada (de 15:00 a 17:00 hores) no es podrà fer reducció d'horari.

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.



## Subrogació de personal de cuina

**En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 del LCSP, a l'annex 3 del plec de condicions tècniques, la relació de treballadors facilitades per les empreses adjudicatàries actuals, amb indicació de l'antiguitat, jornada, salaris i categoria professional dels que presten serveis en l'actualitat.**

En el moment d'efectuar la subrogació el cessant ha de realitzar i abonar la liquidació individual de parts proporcionals i havers meritats a cadascun dels subrogats.

## **CLÀUSULA 9.- MENÚS A SUBMINISTRAR I TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT**

Els menús a subministrar per grups d'edat s'inclouen com a part integrant d'aquest plec de condicions en l'ANNEX 1.

Concretament s'adjunten els següents **menús a subministrar**:

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>1.- Menú lactants i caminants (0-12 mesos)</b> | <b>Programació setmanal</b> |
| <b>2.- Menú de 1 a 2 anys</b>                     | <b>Programació mensual</b>  |
| <b>3.- Menú de 2 anys en endavant i adults</b>    | <b>Programació mensual</b>  |

**L'empresa adjudicatària del servei donarà d'esmorzar, dinar i berenar a tots aquells nens que ho requereixin a cada escola.** El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre d'esmorzars és del 10% sobre el total de dinars servits, mentre que el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

**Pel càlcul de la facturació a l'IMEB, es tindran en compte tant els infants com els adults autoritzats que facin ús del servei a l'hora de dinar.**

En el lot 4 s'inclou l'**EBM Trinitat Nova** que té un perfil diferent a la resta d'escoles bressol ja que el seu horari d'atenció als infants és únicament de matí (De 08:00 h. a 14:00 h.). És per això que els alumnes reben un esmorzar reforçat i fruita a mig matí per tal de cobrir les necessitats d'alimentació fins a les dues de la tarda que van a dinar a casa seva (tenen preus públics d'escolaritat i alimentació diferents de la resta d'escoles). Així mateix, els quatre adults autoritzats com a personal educador només dinen a l'escola un dia de la setmana. Així, el preu de sortida per aquest centre s'aplicarà per donar el mateix servei que a la resta d'escoles, amb l'única diferència del tipus d'àpat a servir que és el següent:

- 1ª hora : esmorzar reforçat consistent en entrepà de gall d'indi i iogurt (2 dies), entrepà de formatge i llet (2 dies) i llet amb flocs (civada, blat de moro...sense sucre, xocolata ni mel afegits) (1 dia).
- Mig matí : fruita i bastonets
- Dinar per 4 adults (màxim) 1 dia a la setmana que es pugui preparar/escalfar en un forn elèctric

**Gramatges.** Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants quant a la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint en compte que per als menús de 1 a 2 i de 2 anys en endavant i adults es doni la possibilitat de repetir el primer plat, si cal, i que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració,

canvien al menú següent. En els esmorzars i berenars és també important tenir cura que el gramatge de la fruita, llet, pa i bastonets no siguin insuficients.

**Diètes especials i específiques.** Es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un certificat emès per un metge col·legiat on s'especifiquin els al·lèrgens concrets, indicant com a mínim l'índex d'IgE i els valors de referència considerats normals. Caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús genèrics (1 al 3), les adaptacions dels menús derivades de diètes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, ovo-làcteo-vegetarians, intolerància a la lactosa i al peix, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca, i menús sense carn) a tots els infants que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents, l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al Centre sèmola d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

**Cal presentar l'especificació dels productes** que el licitador ofereix per els diferents menús, classificats per famílies bàsiques d'aliments **(en el sobre 2)**

Només s'han d'especificar i presentar aquells productes que siguin necessaris per elaborar els menús que formen part d'aquest contracte.

En cas que d'alguns productes s'ofereixin en varietats diferents, per exemple: de carn (vedella, gall d'indi, pollastre); peix congelat (rap, bacallà i lluç); fruita i verdura (procedent d'agricultura ecològica o agricultura convencional segons l'estacionalitat), etc, caldrà presentar cada varietat de producte en fitxes diferents.

#### **Dades mínimes que hauran de contenir les fitxes tècniques:**

- **Família grup de carns (pollastre, vedella i gall d'indi)**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- **Família grup d'ous i derivats**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat...
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- **Família grup de peix (rap, bacallà, lluç)**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat...
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del proveïdor, lloc de captura del producte

- **Família grup de llet, làctics i derivats (llet, iogurts, formatge)**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del proveïdor i adreça completa

- **Família grup de verdures i hortalisses**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- **Família grup de fruites**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- **Família grup de fècules (arròs, patates, pasta (cabell d'àngel, pistons, galets petits, macarrons, fideus, espirals i espaguetis) i llegums (cigrans i llienties)**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- **Família grup de pa (pa i bastonets)**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció	Nom del productor i adreça completa

Si al llarg del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMEB podrà instar les empreses adjudicatàries a subministrar-ne d'altres.

**A efectes de la valoració de les ofertes, pel que fa als productes de proximitat i ecològics, s'estarà al que consti a l'oferta presentada seguint el model que per a les ofertes consten annexes al plec administratiu.** Si hi ha incongruència entre les fitxes presentades i l'oferta presentada segons els models, seran aquests darrers els que prevaldran.

#### **TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT:**

- Tots els **ingredients** que conformaran el menú dels infants de l'escola bressol han de garantir la **màxima qualitat i categoria**.
- A la cuina es farà servir sempre **oli d'oliva verge extra**.
- La **verdura** es servirà **obligatòriament fresca** per a tothom i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals.
- L'escola ha de tenir disponible els següents **tipus de pasta**: macarrons, espaguetis, fideus i espirals, i per la sopa cabell d'àngel, pistons i galets petits.
- Els **cereals per esmorzar** hauran de ser **ecològics**.
- D'entre les verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **les cebes, la pastanaga, els xampinyons i el tomàquet sofregit**.
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (d'octubre a març), la carabassa (d'octubre a febrer), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (de desembre a febrer)**.
- Els **tomàquets i les taronges** hauran d'estar certificats com aliments **procedents de la producció integrada** (respectuosa amb la salut i el medi ambient i que minimitza l'ús de productes agroquímics). A les fitxes d'aquests productes ha de constar la certificació corresponent.
- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, es servirà sempre en tots els àpats mitja **amanida**. Perquè els infants s'acostumin a diferents textures i sabors, per l'amanida les varietats d'enciam que s'hauran de donar són romà, trocadero i meravella (no iceberg), acompanyats de tomàquet i/o pastanaga.
- La fruita que mengin els infants ha de ser el més variada possible al llarg de la setmana i del curs (pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, raïm, meló, síndria, etc...). Tot i així, si la direcció del

centre ho estima oportú, els dos dies que hi ha fruita per berenar, es subministrerà preferentment plàtan (en aquests casos, per assegurar l'equilibri nutricional, la fruita que es subministri als infants a la franja de matí i migdia haurà de ser necessàriament una altra de diferent).

- **Tipologia de peix:** Per tal d'evitar el risc d'infecció per anisakis la comissió d'alimentació del IMEB va acordar no donar peix fresc. Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres **peix congelat de la qualitat més alta possible**. A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat en alta mar, en la seva preparació no s'han de fet servir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, **lluç, bacallà i rap**, per tal que els nens provin tots tres tipus de peix amb la mateixa periodicitat.

Nota important: **no** es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc)

**El peix** que es subministrarà als centres sortirà sempre de cuina **sense espines**.

- El **pa** haurà de ser obligatòriament **del dia** (no congelat, no precuinat). El pa es subministrarà cada dia.
- Per tal de facilitar la ingesta a tot l'alumnat, en general serà obligatori que els **bastonets, el gall d'indi i el formatge** que es serveixen a les escoles bressol siguin **sense ou ni gluten**. No obstant això, a l'inici de cada curs les direccions dels centres podran demanar a l'empresa adjudicatària que els bastonets siguin amb ou i gluten amb caràcter general a cada centre, en el ben entès que sempre hi haurà a disposició dels nens celíacs o al·lèrgics bastonets sense ou ni gluten.
- L'empresa adjudicatària facilitarà l'aigua embotellada de baixa mineralització per als infants del grup de lactants i durant el primer trimestre al grup dels caminants, en garrafes de mínim 5 litres per tal de minimitzar la generació de residus.
- El primer dia després de vacances o després d'un dia festiu, el menú per dinar, dels infants d'1 a 2 anys i pels de 2 anys en endavant i adults, consistirà en: arròs amb tomàquet i truita (francesa o amb patates i ceba), amanida i fruita del temps.
- L'empresa adjudicatària del servei haurà de **resoldre la situació en modalitat alternativa** (línia calenta, refrigerat, ..... ) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca puntual de subministraments d'aigua, llum o gas en els Centres.

### **Tradicions i festes populars**

L'empresa licitadora facilitarà al centre una adaptació dels menús al menú propi de les tradicions i festes populars (5) que en ell es celebren: Castanyada, Sant Jordi, Solsticis (estiu/hivern), Carnestoltes... . Aquest servei anirà a càrrec de l'empresa.

### **Festes per a pares i/o tutors**

L'empresa oferirà petits convits per als pares o tutors fins un total de dues ocasions al llarg del curs, dins del centre, i a elecció de l'escola (Nadal, Festa de la Primavera, Castanyada, Sant Jordi o Sant Joan .... ) amb un pressupost màxim de 60 € grup/classe/festa. Aquest servei, així com el cost corresponent, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

### **Sortides i Excursions**

Es cobriran amb menús adequats (pic-nics), les **sortides, excursions**, etc.. Atenent l'edat i les característiques dels infants, els entrepans per a l'alimentació de sortides i excursions es faran amb pa de brioix. El menú constarà de:

2 entrepans de: gall d'indi, formatge o truita francesa

1 peça de fruita

1 ampolla d'aigua

L'empresa licitadora podrà presentar menús-ingredients alternatius als que consten en el plec de clàusules tècniques per a sortides i excursions, respectant en tot moment el nombre d'entrepans i els complementos de postres i aigua.

En totes les sortides i excursions s'atendrà tot l'esmentat en aquesta clàusula referent a prescripcions mèdiques.

Els adults també rebran l'alimentació per excursions i sortides (3 entrepans, 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua).

### **CLÀUSULA 10.- NETEJA I AIXOVAR**

Diàriament es lliurarà als adults un tovalló de paper de cel·lulosa 100% reciclat (els nens normalment fan servir els seus pitets).

La neteja integral dels materials emprats, de la cuina i de les dependències annexes (rebot, lavabo, pati interior, entrada a cuina, vidrieres, ...) van a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

També és funció de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació preparar i traslladar els carros de servir aliments a cada una de les classes o dependències (veure protocol de preparació de carros a la clàusula 4) i recollir-los; deixar les taules i l'entorn (mobles i terres inclosos) on els nens i adults hagin menjat nets i enllestits per continuar la dinàmica escolar després de cada àpat.

Tant la neteja com la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària; la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent.

Per raons de seguretat no es farà servir el vidre a les cuines i les aules. Els gotos, plats, gerres, bols, etc. que s'hagin de reposar seran de policarbonat d'ús alimentari.

### **Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:**

#### **I- Limitació d'ús de determinats productes de neteja**

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües, i en les escoles on correspongui, en la neteja de vàters, piques, plats de dutxa i altres desaigües dels espais propis del personal de cuina, la neteja del qual formi part de servei.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anèlegs.

- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

## II- Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents: producte per terres i enrajolats, producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc), anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport), rentavaixelles rentat automàtic (vaixella, cristalleria i cobrateria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides,

tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea<sup>1</sup>, el Cigne nòrdic<sup>2</sup> o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

## III- Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient, d'acord amb el contingut del Pla de Residus recollit a la clàusula 7 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada centre siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)
- Rebuig (contenedor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

<sup>1</sup> Segons la Decisió de la Comissió Europea de 23 de març de 2005 (2005/344/CE) en la que s'estableixen els criteris ecològics per la concessió de l'etiqueta ecològica comunitària als productes de neteja d'ús general i als productes de neteja de cuines i banys. Trobareu una relació de productes existents al següent vincle:  
[http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_dactuacio/empresa\\_i\\_produccio\\_sostenible/ecoproductes\\_i\\_ecoserveis/etiqueta\\_ecologica\\_i\\_declaracions\\_ambientals/etiqueta\\_ecologica\\_de\\_la\\_ue/productes\\_i\\_serveis\\_amb\\_etiqueta/encartetiiqueta.pdf](http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiqueta_ecologica_i_declaracions_ambientals/etiqueta_ecologica_de_la_ue/productes_i_serveis_amb_etiqueta/encartetiiqueta.pdf)

<sup>2</sup> Els criteris del Cigne Nòrdic es poden trobar a:  
<http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=StartPage&menuItemID=7055>

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses de colors per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

### **CLÀUSULA 11.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA**

A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'IMEB.

Les escoles disposen de maquinària, parament (safates, plats, gots i coberts reutilitzables, olles, paelles, etc...), útils i eines per a portar a terme el servei. La reposició del parament, útils i eines aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i els mateixos restaran propietat de l'IMEB en finalitzar el contracte. Les reposicions de gots, plats, gerres, bols, etc. seran de policarbonat d'ús alimentari. Aquest material ha d'estar certificat conforme a la normativa europea d'articles de plàstic en contacte amb aliments 2002/72CE revisada. Quan s'hagin de reposar els recipients per servir la sopa, purés, i altres aliments de textura més líquida es faran servir aquells amb la base més ampla possible per garantir-ne l'estabilitat.

Pel que fa a la reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, microones, contenidors per a la recollida selectiva de residus ..., etc.) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Les reparacions s'hauran de fer en el màxim de temps d'una setmana. En el cas de reposició de maquinària per part de l'empresa que té adjudicat el servei, aquests hauran de ser aparells classificats en la categoria de màxima eficàcia energètica i estalvi d'aigua disponible al mercat.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'IMEB - Ajuntament de Barcelona.

En cas d'autoservei amb safates, quedarà expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.

### **CLÀUSULA 12.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DE PERSONAL**

Les empreses adjudicatàries hauran de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuació de la dinàmica endegada amb els alumnes, en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions dels centres.

D'altra banda per garantir la bona execució dels aspectes de ambientals considerats en el servei, l'empresa adjudicatària els haurà d'incloure en els plans de formació del personal de l'empresa, en especial en relació a:

- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Vaixella, coberteria i parament de taules
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
  - o L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
  - o El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
  - o Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis



- La correcta retirada de residus recollits selectivament.

### **CLÀUSULA 13.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE**

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMEB, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars (Clàusula 26). El tècnic designat, revisarà l'actuació de les empreses i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà per escrit a l'òrgan de contractació que realitzi les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

**Mensualment** l'empresa lliurarà a la Direcció de Recursos i Serveis Generals, conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- **Resum** dels àpats consumits en cada centre, (Clàusula 6) desglossada per dies (infants i adults autoritzats) i adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.
- **Control de qualitat**, complimentat i signat per la direcció del centre. (Annex 5)

Les direccions mensualment puntuaran tots els apartats del full de control de qualitat, valorant entre un 1 i un 5 els aspectes avaluats. Tota puntuació igual o inferior a 3 punts haurà d'acompanyar-se del comentari justificatiu dels motius de dita puntuació. També indicaran si hi han hagut baixes de personal i si aquestes s'han cobert satisfactòriament.

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del cap responsable del departament, expressant les mesures correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, conjuntament amb la resta de documentació aportada amb la facturació mensual, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent documentació. L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no reportarà en cap cas interessos de demora.

Tot això sense perjudici de que per no aplicació de les mesures correctores o insuficiència de les mateixes l'IMEB pugui iniciar un expedient sancionador.

#### **Cada vegada que l'IMEB ho requereixi:**

- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada pel que fa a productes ecològics. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener del 2009. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada i valorada respecte a la valoració dels criteris mediambientals i de proximitat i/o de producció integrada.

- Factures que acreditin la compra de productes procedents d'empreses d'economia social segons les ofertes presentades i valorades.
- Còpia de les relacions nominals de treballadors conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

#### **A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi**

- Llistat de treballadors per centre adjudicat
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació i horari (veure clàusula 8 d'aquest plec)
- Certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals vigent de cadascuna de les persones que executaran el contracte (segons clàusula 20.4.b i c del Plec de Clàusules Administratives Particulars).

#### **CLÀUSULA 14.- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.**

L'IMEB ha mostrat des de fa anys l'interès per fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal. Per fer un pas més, hem passat unes determinades verdures a ecològiques obligatòriament perquè el mercat ens ha confirmat la viabilitat d'aquesta exigència (veure clàusula 9, Tipologia d'obligat compliment), mentre que altres productes figuren com a criteri d'adjudicació.

Així, a totes les escoles serà d'obligat compliment el següent:

- Els **cereals per esmorzar** hauran de ser **ecològics**.
- D'entre les verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **les cebes, la pastanaga, els xampinyons i el tomàquet sofregit**.
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (d'octubre a març), la carabassa (d'octubre a febrer), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (de desembre a febrer)**.

**A més, els licitadors poden oferir com a millora en la fase de licitació els següents productes ecològics: patates, pasta, arròs, cigrons, lleties, pa, poma, pera, plàtan, pollastre, vedella i llet.** Aquesta oferta implica per a l'adjudicatari que el producte procedent d'agricultura ecològica s'haurà de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre).

**Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu** (veure clàusula 26 del plec administratiu)

## **CLÀUSULA 15.- PRODUCTES DE PROXIMITAT I CRITERIS MEDIAMBIENTALS**

Amb la voluntat de promoure els aliments de circuits curts de comercialització i la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO<sup>2</sup>) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI), hem seleccionat de la llista de productes que s'utilitzen en els menús de les escoles, aquells amb una important presència en els mateixos, tant per freqüència com per volum de consum i pes, i, per tant del grau de contaminació en el transport que se'n deriva. A més, s'han seleccionat productes no tractats, per tal de fer possible la traçabilitat des de l'origen.

Amb aquests criteris s'han seleccionat catorze productes entre verdures, fècules, llegums i fruites i s'ha establert una puntuació proporcional al seu volum de consum en els menús escolars. Aquests productes són: les cebes, la carabassa, la pastanaga, el tomàquet per amanida, la mongeta tendra, l'enciam, la patata, l'arròs, els cigrons, les llenties, la taronja, la poma, la pera i el plàtan (cadascun d'aquests productes té una puntuació màxima per proximitat en funció del pes i volum de consum).

Per cadascun d'aquests productes s'atorgarà la màxima puntuació al producte que menys distància hagi recorregut des del punt de producció fins a les nostres escoles, zero punts al producte que vingui de més lluny i a la resta de manera proporcional. Per calcular aquesta distància es considerarà la distància entre el codi postal de la població de procedència del producte fins el codi 08001 (centre de Barcelona) fent servir la ruta més curta que doni la guia Via Michelin.

En el cas de la carabassa, la poma i la pera, pels quals l'estacionalitat de l'ecològic no és tot el curs, si s'ha ofert ecològic, el licitador que vulgui obtenir punts per proximitat haurà de facilitar dos punts d'origen de cada producte (ecològic i no ecològic), i la distància a puntuar es ponderarà entre els dos en funció dels mesos en que es subministraran cadascun d'ells. Per exemple: la poma s'ha de subministrar ecològica (si s'ha ofertat) des de l'inici de curs al setembre fins febrer (5 mesos i mig), i no ecològica els altres 4 mesos i mig. Si per exemple la poma ecològica ve de 300 km de distància, i la no ecològica de 150 km. de distància, el càlcul de la distància ponderada es farà segons la següent fórmula:

$$\frac{(300*5,5)+(150*4,5)}{10} = 232,50$$

Si per un problema de producció del proveïdor o algun altre imponderable en algun moment l'adjudicatari no pogués subministrar el producte de la procedència indicada en la seva oferta, haurà de buscar necessàriament un proveïdor alternatiu (amb les mateixes característiques del producte) a una distància equivalent (o com a màxim amb un increment del 10% de distància).

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o els albarans i/o traçabilitat dels lots on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

## **CLÀUSULA 16.- PRODUCTES SUBMINISTRATS PER CENTRES ESPECIALS DE TREBALL O EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL.**

En l'anterior concurs d'alimentació l'IMEB va introduir el subministrament de productes procedents de centres especials de treball i/o empreses d'inserció social com a criteri d'adjudicació en el contracte d'alimentació a les escoles bressol. En aquest plec s'inclourà com a criteri d'adjudicació el següent:

El licitador haurà de determinar el producte o productes concrets oferts (fins un màxim de quatre) d'entre els aliments que formen part dels menús escolars, indicant l'empresa proveïdora i acreditant que aquesta empresa és un Centre Especial de Treball o una Empresa d'Inserció. **A aquests efectes s'atorgaran 2,5 punts per cada producte subministrat, fins un màxim de 10,00 punts.** No s'admetran productes (o derivats) que no estiguin inclosos en els menús de les escoles bressol (per exemple: iogurts ensucrats o amb sabors, natilles, mel...). Si el producte està a la llista de producte ecològic i els producte procedent de CET's o Empreses d'Inserció no ho és, es donaran els punts d'aquest apartat (i zero en el corresponent subapartat del producte ecològic), i si reuneix les condicions de les dues clàusules se sumaran els punts corresponents per cada una d'elles.

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o albarans on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

**Tant el que figura obligatòriament com ecològic en aquest plec, com l'oferta que addicionalment realitzi l'empresa per productes provinents d'agricultura ecològica, productes de proximitat o provinents de centres especials de treball o empreses d'inserció passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a falta molt greu (veure clàusula 26 del plec administratiu)**

Barcelona, a 4 de març de 2019

Dolors González Muñoz  
Recursos i Serveis Generals

Teresa Salvadó i Aparicio  
Directora de Recursos i Serveis Generals