



Expedient núm.: 436/2024

Procediment: Contracte de Serveis Especials Annex IV LCSP. Procediment Restringit.

Assumpte: Servei de Menjador Llar d'Infants Municipal: *El Cucut*

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES:

Servei de Menjador Llar d'Infants *El Cucut*

Clàusula 1a. Objecte

OBJECTE	Prestar el servei de menjador i monitoratge a la llar d'infants municipal <i>El Cucut</i> .
NECESSITAT A SATISFER	Gestió de la llar d'infants municipals <i>El Cucut</i> : prestar el servei de menjador a partir del curs escolar 2024-2025.
FINALITAT DEL TRACTAMENT DE DADES CEDIDES	Tractament de dades personals exclusivament per tenir coneixement dels infants als quals se'ls atorga beca i/o subvenció dels Serveis Socials municipals per fer ús del servei de menjador a la llar d'infants <i>El Cucut</i> .

Clàusula 2a. Lloc d'execució

La prestació del servei es portarà a terme a la llar d'infants municipal d'Ullastrell *El Cucut*, ubicada al Camí de can Font s/n.

Clàusula 3a. Període d'execució del contracte

El servei de menjador es durà a terme durant tots els dies lectius del calendari escolar, segons l'Ordre anual que publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i d'acord amb la planificació del propi centre. En aquest sentit, els dies lectius per al curs 2024-2025 sumen un total de 180.





Clàusula 4a. Condicions generals

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

El contractista 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'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

Clàusula 5a. Característiques del servei

Es preveuen 46 usuaris diaris.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar a tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

El dinar té lloc a cadascuna de les aules, separades de la zona de preparació. Les superfícies útils en són les següents:

Zona de preparació	12,17 m2
Aula 1	30,59 m2
Aula 2	30,52 m2
Aula 3	37,53 m2
Aula 4	37,46 m2

Clàusula 6a. Dotació de material

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents. En aquest sentit, es prendrà de referència l'inventari de béns de l'Annex I d'aquests Plecs.





Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a l'Annex I. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part de l'Ajuntament, prèvia consulta, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació, així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i d'acabar la prestació del servei. En ambdós casos s'haurà de presentar Instància al Registre de l'Ajuntament, en el termini dels deu dies naturals següents d'iniciar i d'acabar, amb indicació del número d'expedient i adjuntant la documentació pertinent.

Clàusula 7a. Programació del menú

L'empresa adjudicatària ha de presentar a la Direcció del centre la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

En concret, es presentarà la programació mensual el dia 15 del mes anterior al qual vagi referit, que se certificarà per Dietista-Nutricionista col·legiat i que, en el seu cas, es modificarà segons instruccions tècniques.

Les programacions de menús seran avaluades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PRéME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document del programa de Revisió de menús escolars, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya:





http://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

Aquesta programació podrà incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu.

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

La programació del menú haurà d'incloure, a més, el desglossament corresponent respecte a les matèries primeres i proveïdores, de conformitat amb la clàusula 8a d'aquests Plecs.

Clàusula 8a. Característiques del menú

- a) Disseny del menú per Dietista-Nutricionista professional col·legiat, de conformitat amb la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
- b) Revisió dels menús pel PReME, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- c) Programació del menú per a un mínim de quatre (4) setmanes.
- d) L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat.
- e) L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.
- f) La sal a afegir als àpats i preparacions ha de ser mínima i sempre iodada.
- g) L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar diferents tipus de preparacions / triturats, respectant les opcions de cada família, que ho hauran de comunicar al Centre amb antelació suficient:
 - ALIMENTACIÓ COMPLEMENTÀRIA A DEMANDA (*baby-led weaning*): aliments sencers, a trossets, evitant sòlids que puguin generar risc d'asfíxia.
 - ALIMENTACIÓ MIXTA: sòlids, aixafats, triturats.
 - ALIMENTACIÓ LÍQUIDA: triturats.
- h) Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, etc.





- i) L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, quant a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.
- j) Les matèries primeres per a la confecció dels menús seran, preferentment, productes frescos i de temporada. A més, s'haurà de desglossar:
- ORIGEN & NOM de PROVEÏDOR
 - DENOMINACIÓ del producte
 - CATEGORIA
 - VARIETAT
 - TIPUS DE PRODUCCIÓ
 - NORMA DE QUALITAT
 - TIPUS D'ENVASAT
 - SISTEMA DE CONSERVACIÓ per al transport
- k) Els menús que se serviran a les educadores seran els mateixos que els de l'alumnat i incorporaran diàriament verdures, planxa i amanida.
- l) Es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.
- m) Respecte i aplicació del calendari d'incorporació d'aliments que proposa la Guia de l'Alimentació Saludable en la Primera Infància de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Aliments	0-6 mesos	6-12 mesos	12 mesos – 4 anys	≥ 4 anys
Llet materna				
Preparats per a lactants (en infants que no prenen llet materna)				
Cereals integrals—pa, arròs, pasta, etc. (amb gluten o sense)—, fruites, hortalisses i verdures ¹ , llegums, ous, peix ² , carn ³ , oli d'oliva verge, fruites seques (moltes o en pols, o en crema) Es poden oferir petites quantitats deiogurt sense sucre i formatge tendre a partir dels 9-10 mesos.				
Llet sencera ⁴ ,iogurt natural sense sucres i formatge tendre (en més quantitat)				
Sòlids amb risc d'asfíxia (fruites seques senceres ⁵ , grans de raïm, tomàquets cirerols o cireres sencers, trossos grans de poma o pastanaga crua ⁵ , crispetes, olives, salsitxes, caramels, etc.)				





- n) Respecte i aplicació del gramatge i mesures recomanades per la Guia de l'Alimentació Saludable en la Primera Infància de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Gramatge habitual i mesures recomanades de llegums, carn, peix i ous

Aliment	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 6 a 12 mesos ¹	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 12 mesos a 3 anys ²
Llegums	30 g en cru (60-70 cuits)	30 g en cru (60-70 cuits)
Pollastre o gall dindi	30-35 g	30-35 g
Carn de porc o vedella	30-35 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	30-35 g	30-35 g
Ous	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)

¹ Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 500 ml de llet materna al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc.

² Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 250 ml de llet de vaca al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc. Si no es pren llet de vaca ni materna, o bé si només se segueix amb llet materna (assumint 250 ml diaris de llet materna), les quantitats de llegums, carn, peix i ous es podrien doblar.

- a) Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants. A partir del primer any:

Grup d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	com a mínim, 2 vegades al dia: al dinar i al sopar
Farinacis ¹ integrals	a cada àpat
Fruïtes fresques	com a mínim, 3 vegades al dia
Fruïta seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapat a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Carn, peix, ous i llegums	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix	2-3 vegades a la setmana
Carn	<3-4 vegades a la setmana (<2 vegades/setmana la carn vermella)
Aigua	en funció de la set
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans: sucres, mel i altres edulcorants, begudes ensucrades i suc, cacau i xocolata, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, llaminadures, brioixeria, postres làctiques ensucrades, galetes, etc.	Com menys millor

¹ Es consideren *farinacis* el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. i també la patata i altres tubercles.





GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2
Arròs ³	1
Pasta ³	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitán o fruita seca)</i>	5
Carns ⁴	1-2
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos ⁵	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	1-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	0-1





Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres sense ensucrar (iogurt natural, formatge fresc, mató, etc.)	0-1
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu...)	≤ 2/mes
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	
Aigua de fàcil accés	

* Cuinats sense carn, ni peix, ni ous.

¹ No inclou les patates.

² Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).

³ Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals i, de mica en mica, anar augmentant la seva presència.

⁴ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

⁵ És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i preferentment de pesca local i sostenible. Pel seu contingut elevat en mercuri, cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a la mainada menor de 10 anys.

- Es permetrà que els infants puguin repetir el plat o plats oferts en el dia si així ho desitgen.
- L'empresa adjudicatària ha de subministrar, com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants com sigui possible a la proposta general. Cada família ho haurà de comunicar al Centre amb antelació suficient perquè així es faci saber a l'empresa prestadora del servei.
- Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà





l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

d) Adaptació i preparació d'àpats d'alimentació vegetariana i vegana. Cada família ho haurà de comunicar al Centre amb antelació suficient. La Guia de l'Alimentació Saludable en la Primera Infància de l'Agència de Salut Pública de Catalunya recomana el següent:

- *En el període d'incorporació d'aliments rics en proteïna, com la carn, els ous o el peix, la mainada que segueix una alimentació vegetariana pot prendre ous (si segueixen una alimentació ovovegetariana), llegums i derivats (tofu, tempeh, "iogurt" natural de soja, soja texturitzada, etc.), fruita seca molta, en pols o en crema i seitan (gluten de blat), entre d'altres*
- *A partir dels 9-10 mesos els infants lactovegetarians també poden prendre iogurts i formatge fresc o tendre.*
- *Els productes vegetals ultraprocessats tipus hamburgueses, nuggets, salsitxes, etc. són, en general, molt rics en sal, contenen greixos poc saludables, solen contenir poca proteïna, els ingredients no solen ser de proximitat i es comercialitzen sovint en envasos de plàstic, per la qual cosa és aconsellable fer-ne un consum molt ocasional.*

L'estructura tipus de l'àpat del dinar pot ser la següent:

Primer plat: farinacis i/o llegums i/o verdures
Segon plat: aliment proteic (ous, llegums i derivats, lactis i seitan)
Guarnició: verdures i/o farinacis
Postres: fruita fresca del temps
Pa integral i aigua
Oli d'oliva verge per cuinar i amanir.

També es pot presentar com a plat únic amb la següent estructura:

Plat únic: **Opció 1:** llegums i verdures
Opció 2: farinacis i verdures i aliment proteic (ous, tofu, tempeh, proteïna de soja texturitzada, lactis i seitan)
Postres: fruita fresca
Pa integral i aigua
Oli d'oliva verge per cuinar i per amanir

e) Adaptació i preparació d'àpats de diferents cultures alimentàries. Cada família ho haurà de comunicar al Centre amb antelació suficient. Adverteix el següent la Guia de





L'Alimentació Saludable en la Primera Infància de l'Agència de Salut Pública de Catalunya:

- Les persones que provenen d'altres cultures alimentàries formen un col·lectiu que mereix una atenció especial, atès el context sociocultural i econòmic en el qual es desenvolupen. L'estrès d'adaptació i l'assimilació d'una nova cultura les converteix en una població de risc davant determinats problemes alimentaris i nutricionals.
- Diversos estudis mostren que el col·lectiu infantil és el primer a introduir aliments diferents als tradicionals i a adquirir patrons alimentaris propis del país receptor. Això és, en part, gràcies a incloure's en nous entorns com, per exemple, el menjador escolar, entre moltes altres influències socials.
- En general, es recomana posar en valor i promoure el manteniment de les seves pràctiques alimentàries tradicionals, amb l'adaptació corresponent als aliments de producció local del nostre territori.

f) Exemples que es poden implantar:

EXEMPLE DE PLANIFICACIÓ ALIMENTÀRIA DIÀRIA

Exemple de menú diari per a la mainada d'aproximadament 8-9 mesos

Llet materna a demanda (o, si no és possible, preparats per a lactants a demanda)

Esmorzar: Pa integral amb oli o amb crema d'ametlles (sense sucre).

Dinar: Carbassa, bròquil i patata amb trossos de maire*. Grills de mandarina.

Berenar: Trossos de pera madura.

Sopar: Lenties amb pastanaga i ceba. Raïm a meitats o quarts.

Oli d'oliva verge per amanir i per cuinar.
Aigua per beure.

Exemple de menú diari per a la mainada d'aproximadament 11-12 mesos

Llet materna a demanda (o, si no és possible, preparats per a lactants a demanda)

Esmorzar: Pa integral amb oli o amb crema d'ametlles (sense sucre).

Dinar: Carbassa, bròquil i patata. Filet de maire* amb amanida d'escarola. Mandarina.

Berenar: Un iogurt natural sense sucres afegits i una pera madura.

Sopar: Lenties amb pastanaga i ceba. Raïm a meitats o quarts.

Oli d'oliva verge per amanir i per cuinar.
Aigua per beure.

* No és convenient incloure la quantitat de carn, peix (30-35 g) o d'ous indicada en més d'un àpat al dia. Si es vol incloure carn, peix o ous en el dinar i el sopar (o en altres àpats), caldria fraccionar-ne les quantitats.





Exemple de menú diari per a la mainada a partir d'aproximadament 18 mesos

Llet materna a demanda

Esmorzar: Un got de llet de vaca o beguda de soja sense sucres i enriquida amb calci.
Pa integral amb oli o crema d'ametlles (sense sucre).

Mig matí: Làmines de poma.

Dinar: Carbassa, bròquil i patata. Filet de maire* amb amanida d'escarola i ravenets.
Mandarina.

Berenar*: Iogurt natural sense sucres afegits i una pera.

Sopar: Lenties amb pastanaga i ceba. Raïm a meitats o quarts.

Oli d'oliva verge per amanir i per cuinar
Aigua per beure

* En cas que s'inclougui un aliment proteic, com per exemple carnis processats (pernil, tonyina, verat o sardines en conserva, fruita, etc. en el berenar, caldrà reduir la quantitat de carn, peix i ous que se serveixi en el dinar i/o sopar.

Clàusula 9a. Elaboració del menú: càtering línia calenta

L'empresa adjudicatària elaborarà el menjar i el traslladarà posteriorment al centre educatiu (modalitat càtering).

L'arribada dels menús al Centre educatiu no pot ser mai superior a les 12 hores del matí, ja que és l'hora d'inici del dinar dels infants. En cas que de manera continuada i reiterada s'incompleixi amb aquesta previsió, es requerirà a l'empresa amb advertència de possibles sancions i, fins i tot, resolució del contracte per incompliment de la finalitat principal del mateix.

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines noves o preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits al menjador i que es relacionen a l'Annex I.





Clàusula 10a. Trasl·lat d'aliments: càter·ng línia calenta

La distribució dels menús elaborats en la modalitat de càter·ng es farà diàriament i en línia calenta. L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures.

Clàusula 11a. Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja i del manteniment higiènic del menjador i zona de preparació del càter·ng amb freqüència diària.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un **pla de neteja individualitzat** que haurà d'estar exposat en un lloc visible per ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució; com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries estaran sempre disponibles al propi centre, ja que són particulars i específiques, subministrades per l'Ajuntament, per donar compliment al sistema de recollida de residus municipal PORTA A PORTA. La falta o manca de bosses s'haurà de comunicar al propi centre perquè es posi en contacte amb l'Ajuntament i ho solucioni àgilment.

Clàusula 12a. Normativa higiènic sanitària





L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments del menjador escolar com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que puguin repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, així com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, han de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i, en el cas de les empreses que gestionin o subministrin aquests menjadors, han d'implantar un Pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins d'aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació, per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic, en cas necessari.





Clàusula 13a. Assegurança: intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser, com a mínim, de 600.000 euros per sinistre i any. S'haurà de presentar el rebut, de conformitat amb els Plecs Administratius, amb el requeriment pertinent; així mateix, es presentarà d'any en any, en cas de pròrroga. La presentació es farà mitjançant Instància al Registre de l'Ajuntament, indicant el número d'expedient i adjuntat la documentació pertinent.

Clàusula 14a. Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents:

- Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball
- Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries
- Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors
- Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius

Clàusula 15a. Control de qualitat dels aliments





L'adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatària haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 16a. Personal de cuina

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador/a d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

L'adjudicatària ha de preveure la realització de cursos de formació per al seu personal treballador. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

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

L'adjudicatària 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 al públic i usuaris/es.

L'adjudicatària serà responsable davant el centre educatiu 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.

Clàusula 17a. Altres obligacions de l'adjudicatària

- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa municipal: Porta a Porta.
- b) Reparar amb caràcter immediat qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.





- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, 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 els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència, l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- g) Designar a un/a representant de l'empresa adjudicatària com a Coordinador/a per estar en contacte directe amb el centre i l'Ajuntament. Les comunicacions s'hauran d'enviar per correu electrònic a la Gestió i Direcció del centre. La freqüència de comunicació entre el centre i l'empresa prestadora del servei serà diària i per correu electrònic. A l'Ajuntament li haurà d'arribar una relació de totes aquestes comunicacions amb una freqüència setmanal i s'hauran de fer arribar per la Direcció del propi centre a la Secretaria de la Corporació mitjançant correu electrònic.

Clàusula 18a. Organització del servei de monitoratge

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador abans d'iniciar-se la prestació, i que haurà d'incloure les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador en cada aula: forma en què se serviran els menjars, amb la utilització de safates d'autoservei o plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) Organitzar cada aula, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.





- d) Efectuar la recollida de safates / plats: introduir al renta-plats; posar en marxa el renta-plats; neteja i desinfecció de la zona de preparació.

El personal monitor ha de romandre al centre escolar des de les 12h fins les 14:30h.

El personal monitor ha de tenir domini de la llengua catalana.

L'adjudicatària haurà d'establir la figura d'un/a Coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre i l'Ajuntament tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

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

L'adjudicatària 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 al públic i usuaris/es.

L'adjudicatària 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.

En les sortides escolars els servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix. En cap cas l'empresa pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

Clàusula 19a. Idoneïtat del monitoratge

El contractista haurà de tenir en compte, a l'hora de contractar personal monitor, que:

- a) Estigui en possessió del títol de monitor/a de lleure avalat, per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- b) Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb infants.





En qualsevol cas, el primer dia de prestació de servei s'haurà de presentar el contracte que avala la relació laboral entre l'empresa adjudicatària i els i/o les monitors i monitores.

Clàusula 20a. Coordinació del servei

Les funcions que ha d'assumir la persona encarregada de coordinar el servei són les següents:

1. Serà l'interlocutor/a amb la Direcció del centre i l'Ajuntament.
2. Fer la gestió, coordinació i intervenció del personal monitor i cuina del servei.
3. Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries per a un correcte desenvolupament del servei.
4. Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
5. Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, etc.
6. Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre i a l'Ajuntament, un resum d'assistència de l'alumnat i de les educadores o altre personal del centre, distingint entre: alumnat fix, alumnat becat i alumnat esporàdic, així com altes i baixes d'usuaris.
7. Informar a la Direcció del centre i a l'Ajuntament, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei.
8. Assegurar que tot l'equip de monitoratge i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

Document signat electrònicament
L'Alcalde-President
Jaume Puig Puig





Annex I: Inventari de material i equipament propietat del centre

PLATS PETITS: 62

GOTS: 54

GANIVETS: 15

CULLERES PETITES: 80 / GRANS: 20

FORQUILLES PETITES: 70 / GRANS: 20

BOLS PETITS: 67

BOLS ACER: 3

PLATS GRANS: 55

PLATS FONS: 4

PLATS POSTRE PLÀSTIC: 23

GOTS VIDRE: 10





Annex II: Requeriments mínims en matèria ambiental i de seguretat

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics; s'haurà de donar avís a l'Ajuntament perquè actuï en conseqüència.
- Prohibició d'utilització de serradures.

