



EXP. PX MIXT 25_24 (2024/00014021Z)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÉCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE MONITORATGE (LOT 1) I SUBMINISTRAMENT DE MENÚS (LOT 2) PER AL MENJADOR A L'ESCOLA MUNICIPAL D'EDUCACIÓ ESPECIAL MARIA FELIP DE GAVÀ

Còpia electrònica de document - CSV: 15250327704360204666 . Original



INDEX

LOT 1 Serveis de monitoratge per al menjador a l'Escola Municipal d'Educació Especial "Maria Felip Duran"4

Clàusula 1. Objecte del contracte	4
Clàusula 2. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador	5
Clàusula 3. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador amb funcions d'auxiliar de cuina.....	6
Clàusula 4. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador amb funcions de coordinador/a	6
Clàusula 5. Lloc d'execució del servei	6
Clàusula 6. Personal	6
Clàusula 7. Obligacions de l'adjudicatari.....	7

LOT 2 Subministrament menús per al menjador a l'Escola Municipal d'Educació Especial "Maria Felip Duran"7

Clàusula 1. Objecte del contracte	7
Clàusula 2. Normativa d'aplicació	8
Clàusula 3. Control qualitat dels aliments	8
Clàusula 4. Característiques dels menús.....	9
4.1 Menjar segur, nutritiu, variat i gustós	10
4.2 Aliments ecològics.....	10
4.3 Productes de proximitat.....	10
4.4 Productes de temporada	10
4.5 Evitar el malbaratament dels aliments	11
Clàusula 5. Normativa	11
Clàusula 6. Redacció dels menús	12
Clàusula 7. Elaboració i subministrament dels menús.....	13



Clàusula 8. Gestió de les comandes	13
Clàusula 9. Material a subministrar	14
Clàusula 10. Dotació de la cuina	14
Clàusula 11. Lloc d'execució del servei	14



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE MONITORATGE (LOT 1) I SUBMINISTRAMENT DE MENÚS (LOT 2) PER AL MENJADOR A L'ESCOLA MUNICIPAL D'EDUCACIÓ ESPECIAL MARIA FELIP DE GAVÀ

EXPEDIENT PX MIXT 25_24 (2024/00014021Z)

El present Plec de prescripcions tècniques té per objecte establir les condicions tècniques per a la contractació d'un servei de monitoratge (LOT 1) i el subministrament de menús (LOT 2) per a l'alumnat de l'Escola d'Educació Especial Maria Felip. Tots els infants i joves del centre presenten necessitats educatives especials.

L'Ajuntament de Gavà és titular de l'Escola d'Educació Especial Maria Felip. L'escola pot acollir alumnat d'entre 3 i 21 anys amb necessitats educatives especials temporals o permanents associades a condicions personals de discapacitat psíquica, motriu i/o sensorial, trastorns del desenvolupament i/o de conducta. Està reconeguda i en conveni amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i està sotmesa a la normativa vigent.

Per tant, l'escola d'educació especial Maria Felip atén i educa a infants i joves. L'escola, com a serveis complementaris i com a recursos educatius disposa entre d'altres d'un menjador escolar, que dona servei a l'alumnat de l'escola (36 alumnes).

A continuació s'estableixen les prescripcions tècniques relatives als dos lots que componen aquesta licitació

LOT 1 Serveis de monitoratge per al menjador a l'Escola Municipal d'Educació Especial "Maria Felip Duran

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'escola municipal d'educació especial Maria Felip disposa de personal a la plantilla de l'Ajuntament, una monitora de menjador, però aquest recursos son insuficients per la qual cosa cal complementar amb la contractació de personal suficient per prestar el servei.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de monitoratge de menjador de l'Escola d'Educació Especial Maria Felip de Gavà, que estarà format:

- 4 monitors/es de menjador
- 1 monitor/a de menjador amb funcions d'auxiliar de cuina.
- 1 monitor/a de menjador amb funcions de coordinador/a

El contracte inclou la suplència d'aquest personal en cas d'absència.

La previsió d'hores/any del servei de monitoratge es de 3.097, 50 hores segons el següent detall:



SERVEI	HORES/CURS
4 Monitor/a de menjador * 177 dies lectius * 2,5 hores/dia	1.770 hores
1 Monitor/a de menjador amb funcions d'auxiliar de cuina * 177 dies lectius * 5 hores/dia	885 hores
1 Monitor/a de menjador amb funcions de coordinadora * 177 dies lectius * 2,5 hores/dia	442,50 hores
TOTAL	3.097,50 hores

Clàusula 2. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador

- Atendre i tenir cura de l'alumnat abans, durant i després del dinar, tant al menjador com al pati, aules i altres instal·lacions de l'escola.
- Vetllar per l'assoliment dels hàbits d'higiene que es desenvolupen durant tot el procés d'alimentació de l'alumnat.
- Educar per adquirir una actitud adequada durant el temps a taula i la ingesta dels aliments.
- Educar per adquirir hàbits saludables d'alimentació.
- Vetllar pel descans i el temps de lleure dels alumnes desenvolupant el pla d'activitats programat al llarg del curs escolar.
- Programar i executar les activitats complementàries durant l'horari del menjador.
- Potenciar actituds que afavoreixin una bona convivència i resoldre totes les incidències que puguin presentar-se.
- Potenciar la interrelació i la comunicació entre companys i companyes.
- Desenvolupar una actitud de respecte vers l'entorn, els materials i les instal·lacions de l'escola.
- Comunicar totes les incidències que es puguin presentar al llarg de la franja horària del servei de menjador al corresponent tutor/a i/o a l'equip directiu si és necessari.
- Realitzar informes individuals del alumnes.
- Col·laborar en la realització de la memòria anual del servei.

I totes aquelles funcions pròpies del servei pel qual es contracta.

La jornada laboral efectiva serà de dos hores i mitja diàries de dilluns a divendres tots els dies lectius del curs escolars, segons el calendari escolar estipulat per Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

L'horari ve determinat per l'horari de l'escola. Actualment, el servei de menjador és de 12:30h a 15:00h. No obstant, l'horari podria ser modificat durant la vigència del contracte. Durant la jornada intensiva, l'horari s'adequa a les necessitats del servei.



Clàusula 3. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador amb funcions d'auxiliar de cuina

La prestació d'aquest servei requereix d'una persona adscrita al centre 5 hores diàries que desenvoluparà les funcions de:

- Preparació, control, regeneració i muntatge dels àpats (àprox.1 hora 15 minuts)
- Monitoratge de menjador (2 hores 30 minuts)
- Recollida, control i neteja de la vaixela i els estris utilitzats (àprox.1 hora 15 minuts)

L'horari vindrà determinat per l'horari de l'escola. La previsió és que sigui d'11:15 a 16:15hores.

No obstant, l'horari es susceptible de modificació durant la vigència del contracte, per adaptar-lo a les necessites del centre

Clàusula 4. Funcions, tasques i horari del monitor/a de menjador amb funcions de coordinador/a

A més de les funcions pròpies com a monitor/a de menjador, el/la coordinador/a de menjador s'encarregarà de:

- Manteniment de l'ordre i la línia educativa del menjador
- Coordinació de la dinàmica general del servei
- Dirigir i controlar les activitats del monitoratge
- Suport i atenció als monitors/es
- Resoldre qüestions pràctiques a nivell organitzatiu per al bon funcionament del servei
- Coordinació amb l'equip directiu de l'escola

La jornada laboral efectiva serà de dos hores i mitja diàries de dilluns a divendres tots els dies lectius del curs escolars, segons el calendari escolar estipulat per Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

L'horari ve determinat per l'horari de l'escola. Actualment, el servei de menjador és de 12:30h a 15:00 h. No obstant, l'horari podria ser modificat durant la vigència del contracte. Durant la jornada intensiva, l'horari s'adequa a les necessitats del servei.

Clàusula 5. Lloc d'execució del servei

El servei s'executarà a l'Escola municipal d'educació especial Maria Felip, ubicada a l'avinguda Eramprunyà núm. 44, de Gavà.

Clàusula 6. Personal

El perfil mínim de les persones que han de cobrir el servei, ha de ser:

- Títol de graduat en educació secundària obligatòria o equivalent.



- Diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o equivalent
- Pel monitor/a de cuina: Carnet de manipulador d'aliments
- Certificat de nivell B de català de la Secretaria de Política Lingüística o equivalent.
- D'acord amb el que estableix la Llei 26/2015 de 18 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència, haurà d'acreditar mitjançant certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que el personal que atengui el servei i que impliqui contacte habitual amb menors no ha estat condemnat per sentència ferma per algun delictat contra la llibertat i indemnitat sexual.

Clàusula 7. Obligacions de l'adjudicatari

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei es presti permanentment durant tota la durada del contracte, substituint al personal destinat al servei quan aquest es trobi en alguna de les situacions d'indisposicions, baixa per malaltia, vacances, etc... L'empresa garantirà que el personal que substitueix, compleix els requisits establerts en els plecs. (formació, experiència...)

La substitució del personal haurà de fer-se en el termini màxim de 24 hores.

L'empresa contractista designarà una persona com a coordinador tècnic o responsable del contracte que haurà d'estar localitzable per telèfon mòbil de dilluns a divendres entre les 9:00 h a les 15:00 h amb la finalitat de poder resoldre qualsevol incidència que afecti al servei objecte d'aquest contracte. Així mateix facilitarà un correu electrònic per a les comunicacions que siguin necessàries.

L'empresa contractista haurà de tenir identificat el seu personal, que anirà vestit d'acord amb la higiene que requereix el servei.

LOT 2 Subministrament menús per al menjador a l'Escola Municipal d'Educació Especial "Maria Felip Duran"

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'Ajuntament de Gavà és titular de l'Escola d'Educació Especial Maria Felip. L'escola pot acollir alumnat d'entre 3 i 21 anys amb necessitats educatives especials temporals o permanents associades a condicions personals de discapacitat psíquica, motriu i/o sensorial, trastorns del desenvolupament i/o de conducta. Està reconeguda i en conveni amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i està sotmesa a la normativa vigent.

Per tant, l'escola d'educació especial Maria Felip atén i educa a infants i joves. L'escola, com a serveis complementaris i com a recursos educatius disposa entre d'altres d'un menjador escolar. Actualment s'ofereix el servei a 36 alumnes però pot variar segons les inscripcions al centre escolar.



L'objecte del present contracte és la prestació del servei de càtering a l'Escola Municipal d'Educació Especial "Maria Felip Duran" de Gavà. Aquest servei consisteix en la preparació del menjar seguint els procediments de línia freda i el seu posterior lliurament a l'escola en condicions òptimes per al consum en el menjador de l'Escola de l'àpat del dinar tots els dies lectius del calendari escolar.

S'entendran per dies lectius els especificats a l'ordre que anualment dicta el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar del cursos escolar per als centres educatius no universitaris de Catalunya (177 aproximadament).

La previsió de menús a subministrar per curs escolar és:

SERVEI	MENÚ/CURS
36 alumnes * 177 dies lectius *	6.372 menús

La contractació del servei de menjador es descriu en línia amb el projecte alimentari del centre, compartit amb la comunitat educativa i aprovat en el conseller escolar del centre.

Clàusula 2. Normativa d'aplicació

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, segons normativa alimentària vigent en condicions de producció de línia freda.

Clàusula 3. Control qualitat dels aliments

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tenint en compte que la supervisió de la qualitat dels aliments així com el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària és competència de l'empresa adjudicatària i en particular en tot el referent a:

- Confecció dels menús
- Rotació dels aliments
- Circuits net/brut
- Cadenes de fred
- Transport
- Conservació a l'escola
- Desinfecció
- Qualitat higiènica
- Qualitat nutritiva
- Adequació a les necessitats de cada escolar



Clàusula 4. Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Educació de la Generalitat de Catalunya i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.

El menú són en línia freda.

Cada menú haurà d'estar format per primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa.

- Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat.
- Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, entre d'altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició.
- Es proporcionarà tot el necessari per amanir. L'oli ha de ser d'oliva.
- Els postres hauran de ser variats, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps – si és possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat- i els productes làctics.

Per a les sortides escolars l'empresa haurà de subministrar menú de pícnic que constarà com a mínim de dos entrepans, una peça de fruita i una ampolla d'aigua.

Es facilitaran menús astringents per a les necessitats puntuals dels alumnes.

Tal com indica el Decret 160/1996 i la Ley 17/2011, els menús s'han d'adequar a les necessitats de l'alumnat i han de respectar un equilibri dietètic correcte, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments. Aquests menús, per tant, hauran de tenir en compte les necessitats dels infants per motius de salut (al·lèrgies, intoleràncies...), i garantir els preceptius protocols d'actuació davant l'aparició de casos relacionats amb tot tipus d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

A efectes orientatius, la tipologia dels menús dels alumnes matriculats a l'escola usuaris habituals del servei de menjador el curs 2023-2024 és la següent:

Tipus de menú	Quantitat
Basal	18
Triturat sense carn	4
Sense carn	2
Hipocalòric	1
Sense lactosa	1
Sense gluten i sense carn	1
Sense lactosa i sense llegums	1
Sense ou cru i sense truita	1
Triturat sense peix	1
Vegetarià/vegà	1
Sense peix blau, sense marisc i sense porc	1
Sense peix, sense marisc i sense fruits secs	1
Diabètic, sense lactosa, sense fregits i sense cigrons	1
TOTAL	34



Tipus de gramatge en funció de l'edat: l'alumnat de l'escola pot tenir des dels 3 fins als 21 anys, aspecte que s'haurà de tenir en compte a l'hora d'elaborar els diferents menús (més de la meitat corresponen a alumat d'entre 13 i 21 anys).

No obstant el nombre actual de comensals sigui menor, la previsió es realitza sobre una matrícula de 36 alumnes.

Uns dels reptes que es planteja l'Ajuntament de Gavà és promoure els menjadors saludables ecològics en aquells centres educatius que gestiona. En aquests marc conceptual es defineixen els principis que hauran d'estructurar els menús:

- 1) Menjar segur, nutritiu, variat i gustós
- 2) Aliments ecològics
- 3) Productes de proximitat
- 4) Menjar de temporada
- 5) Evitar el malbaratament dels aliments

4.1 Menjar segur, nutritiu, variat i gustós

Els aliments s'han de preparar i manipular amb especial cura i condicions d'higiene i seguretat estrictes, en compliment de la normativa vigent.

Oferir una àmplia varietat de verdures, en els plats cuinats i a les amanides.

Oferir més varietat de cereals, en les seves varietats integrals (melca, mill, blat sarraí, etc.), assegurant les quantitats suficients de farinacis a cada àpat.

Utilitzar oli d'oliva verge per amanir.

4.2 Aliments ecològics

L'empresa contractista potenciarà al màxim la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles.

4.3 Productes de proximitat

L'empresa contractista potenciarà el consum d'aliments de proximitat, més sostenibles, nutritius i saborosos. Entenen com aquell producte agroalimentari que es posa a la venda al consumidor final a una distància relativament petita respecte del lloc de producció i amb la intervenció, com a molt, d'un sol intermediari en el procés de comercialització.

4.4 Productes de temporada

Utilitzar verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.



Utilitzar fruites de temporada.

4.5 Evitar el malbaratament dels aliments

L'empresa contractista haurà de seguir diverses estratègies per a la reducció del malbaratament d'aliments, centrades, entre d'altres, en les accions següents:

- Elaborar menús a partir d'aliments de bona qualitat.
- Millorar i variar tècniques culinàries de preparació, condimentació i presentació.
- Elaborar menús evitant dos aliments de baixa acceptació o dos plats d'alta densitat energètica.
- Adaptar les quantitats en funció de les edats dels nens i nenes.
- Ajustar les racions en funció de l'acceptació del plat.
- Utilitzar quantitats de matèries primeres en funció del nombre d'infants que assisteixen al menjador.
- Ajustar la quantitat de pa al tipus d'àpat diari. Per exemple, segurament el consum de pa és superior amb plats que porten salses que amb plats que no en porten.

4.6 Els licitadors presentaran obligatòriament en el SOBRE C un Pla de menús de setembre a juny, que contempli els diferents tipus de menús que s'han de servir.

Seran excloses aquelles propostes presentades que no presentin aquests menús i aquelles que segons els serveis tècnics no s'ajustin a les característiques tècniques mínimes requerides en aquest Plec.

Clàusula 5. Normativa

Durant el desenvolupament de l'activitat caldrà complir els requisits establerts a la normativa vigent, que, a nivell enunciatiu, és:

- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Llei 17/2011 de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, en els centres educatius.
- Decret 160/1996 de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. "Les empreses que elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen, importen, subministren i, si escau, serveixen menjars preparats, en un local propi o aliè, per a col·lectivitats, altres establiments o punts de venda queden subjectes a la inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments". A nivell autonòmic, aquest registre el porta el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre Sanitari d'Establiments Alimentaris i Aliments (RGSSA).



- Llei Catalana 3/2020, de 11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la Norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç minorista

En concret, l'empresa que presti el servei de càtering haurà de complir el següents requisits sanitaris:

- L'empresa del Servei de càtering ha d'estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), d'acord amb l'establert al RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Caldrà complir el RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, així com el RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i el Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Caldrà tenir implementat el sistema d'autocontrol (prerequisits): pla de control de l'aigua, pla de neteja i desinfecció, pla de control de plagues i animals indesitjables, pla de formació i capacitació del personal en higiene alimentària, pla de control de proveïdors i traçabilitat, pla de control de temperatures i, si escau, pla de control de l'oli de la fregidora.
- Complir amb l'establert pel RD 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la Norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç minorista: en aquesta norma s'estableix la necessitat d'informar sobre la presència d'ingredients susceptibles de produir al·lèrgies o intoleràncies alimentàries i que s'enumeren a l'annex II del Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores.
- En el cas d'elaborar tapes fredes que incloguin productes de la pesca, s'ha d'informar mitjançant rètols o d'altres procediments apropiats que els productes de la pesca per consumir en cru o pràcticament en cru han estat prèviament congelats a una temperatura igual o inferior a -20°C (RD 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats)
- En el cas de preparar maionesa i d'altres aliments amb ovoproductes, haurà de complir el que estableix el Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient, i l'Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

Clàusula 6. Redacció dels menús

Els menús s'ajustaran a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya:



- Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar
- Acompanyar els àpats dels infants.
- Recomanacions per millor qualitat de les programacions de menús a l'escola

Aquestes recomanacions es troben publicades a les adreces electròniques:

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/escola/>

Es prioritzaran aliments de proximitat (KM 0) i/o ecològics.

La confecció dels menús es realitzarà per un professional amb titulació de Grau en nutrició humana i dietètica d'acord amb els criteris nutricionals, atractius, contemplant les diferents necessitats dels usuaris.

Els menús s'adequaran a les necessitats específiques dels usuaris, com ara edat, al·lèrgies, intoleràncies, indisposicions, religions i altres circumstàncies i compliran amb el principi de no discriminació alimentària.

Els menús es planificaran mensualment i es lliurarà una còpia al centre amb un antelació de 15 dies, per tal que el centre pugui proposar esmenes.

Caldrà que s'estableixi la rotació dels menús estiu-hivern.

Clàusula 7. Elaboració i subministrament dels menús

L'empresa contractista elaborarà els menús a les seves instal·lacions per la preparació del menjar i es farà càrrec del seu posterior trasllat a l'Escola Municipal d'Educació Especial Maria Felip de Gavà.

L'empresa haurà de complir amb la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'empresa subministrarà els menús necessaris en una periodicitat no inferior a dos cops per setmana. Caldrà tenir en compte la capacitat de la conservació dels menús en el refrigerador de l'escola.

L'empresa haurà de tenir previst la necessitat de disposar a l'escola de menús astringents per casos de necessitat puntual.

Clàusula 8. Gestió de les comandes

El servei de càterring s'abonarà per menú efectivament lliurat.

L'Escola haurà d'avisar a l'empresa contractista, com a mínim 72 hores abans del subministrament del menjar, els menús que no han de ser lliurats dels inicialment previstos per diferents motius (colònies, baixes temporals, malalties, etc.). En cap cas, aquests menús no lliurats podran ser facturats per l'empresa prestadora del servei.



Clàusula 9. Material a subministrar

L'empresa contractista haurà de subministrar els estris de cuina i de taula apropiats per a la prestació del servei per a uns 36 comensals, com ara gots, coberts, safates, plats, estris per servir i tovallons de paper.

Clàusula 10. Dotació de la cuina

La cuina de l'escola Maria Felip Duran està equipada amb la següent maquinària industrial:

A. Regenerador RUNNER (any 2012)

Model RU460511 V001

Nº sèrie 205389/001

B. Refrigerador COMERSA (any 2012)

Model Arco 701 L

Nº sèrie 111226370022001

C. Rentavaixelles TEIKOS (any 2012)

Model TS601 PS

Nº sèrie 12082700005

Clàusula 11. Lloc d'execució del servei

El servei s'executarà en l'Escola municipal d'educació especial Maria Felip, ubicada a l'avinguda Eramprunyà núm. 44, de Gavà.

- L'empresa contractista designarà una persona com a coordinador tècnic o responsable del contracte que haurà d'estar localitzable per telèfon mòbil de dilluns a divendres entre les 9:00 h a les 15:00 h amb la finalitat de poder resoldre qualsevol incidència que afecti al servei objecte d'aquest contracte. Així mateix facilitarà un correu electrònic per a les comunicacions que siguin necessàries.
- L'empresa contractista haurà de tenir identificat el seu personal, que anirà vestit d'acord amb la higiene que requereix el servei.

La Directora de l'Escola Maria Felip

