

Núm. exp.: 2025/1617
Unitat: 09.38 Ensenyament
Sèrie: 1408.Contractacions de serveis per procediment obert

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING I DEL SERVEI DE MONITORATGE DE MENJADOR PER A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS EL NIU I EL CARRILET I ELS CASALS D'ESTIU MUNICIPALS

LOT 1: SERVEI DE CÀTERING I MONITORATGE DEL MENJADOR PER A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS

El servei de menjador escolar és complementari i necessari per a les llars d'infants públiques. Vol donar resposta a les necessitats de moltes famílies que, per la seva situació laboral o personal, necessiten aquest servei per al migdia.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de menjador en la modalitat de càtering i els servei de monitoratge per a les llars d'infants municipals El Carrilet i El Niu. Comprendrà els menús per als infants d'edats entre 16 setmanes i 3 anys. El servei inclourà la preparació i transport de l'àpat del dinar i el monitoratge per part de dues persones 4 h cada dia, d'acord amb les característiques que figuren al plec de clàusules.

Dades dels centres objecte de la prestació

Llar d'infants municipal El Carrilet
C/ Mas Sec, 71
Tel. 972 8052 28
17240 Llagostera

Llar d'infants municipal El Niu
C/ Ganix, 2
Tel. 972 83 10 51
17240 Llagostera

El menjador escolar és un servei essencial i complementari a les llars d'infants, amb una clara funció educativa. No es limita només a l'alimentació dels infants, sinó que també fomenta la seva interacció i socialització. A través d'aquest servei, es garanteix una alimentació equilibrada alhora que es promouen hàbits saludables, tant socials com alimentaris, d'higiene i de benestar.

L'objecte del contracte s'identifica amb el següent codi CPV (nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes):

Serveis de subministrament de menjars per a escoles: 55523100-3.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix en dos anys, que es correspondran amb dos cursos acadèmics, a comptar des de la formalització del contracte (setembre 2025–juliol 2026) i (setembre 2026–juliol 2027).

3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



El contracte s'executarà amb subjecció a aquest Plec de 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 del seu personal del servei d'Educació.

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'empresa adjudicatària prestarà el servei en coordinació amb la directora de les llars d'infants municipals, la qual establirà l'organització i metodologia que es portarà a terme durant el servei. L'òrgan contractant es reserva les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància.

Els drets i les obligacions de l'Ajuntament de Llagostera i l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen aquest plec de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable.

Obligacions de l'empresa adjudicatària en relació amb el servei de càtering:

1. Haurà de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.
2. Pel que fa al transport, haurà d'efectuar les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles i haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
3. Els menjars seran transportats pel personal de l'empresa adjudicatària fins al menjador del centre en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per la transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari s'encarregarà també de la recollida i la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
4. Caldrà assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.
5. Haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament marcats en el present plec.
6. Subministrarà els productes que siguin necessaris per al desenvolupament del servei i del menjador (productes: oli, sal, vinagre,...) i la seva reposició.
7. Garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.
8. Informarà puntualment a la direcció dels centres i a l'Ajuntament de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centres, ja sigui per traspassar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar les famílies i avaluar el funcionament del servei.
9. Haurà de dur a terme reunions presencials de coordinació amb la direcció de cada llar d'infants, com a mínim una vegada cada dos mesos. Aquestes reunions tindran per

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



objectiu fer el seguiment del servei, compartir incidències, detectar necessitats de millora i garantir una comunicació fluida i efectiva entre les parts.

L'empresa haurà de designar una persona responsable de la coordinació del servei, que assistirà a les reunions i elaborarà un breu informe de seguiment que reculli els acords i compromisos establerts en cada trobada.

10. Enviarà la proposta de menús en format pdf, com a mínim, una setmana abans de finalitzar el mes a l'adreça electrònica de la llar d'infants que se li facilitarà.
11. Assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present plec.

Obligacions de l'empresa adjudicatària en relació amb el monitoratge de menjador:

1. Prestar el servei de monitoratge amb estricte subjecció al contingut d'aquests Plecs.
2. Complir amb el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural pel qual es regeix aquest contracte.
3. Vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat. La direcció de les llars d'infants haurà d'estar informada prèviament dels possibles canvis de personal que proposi l'adjudicatari, tot indicant els motius pel qual pren la decisió.
4. Comptar amb recursos humans suficients per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, finalitzacions de contractes, vacances, baixes, permisos, etc., de manera que en cap moment quedi reduïda la dotació de personal necessària.
5. Oferir un uniforme adequat a les seves funcions i a les necessitats higièniques del lloc de treball a totes les persones monitores.
5. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del seu personal.
7. L'adjudicatari serà responsable davant de 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.
8. L'adjudicatari està obligat al compliment de la normativa higienicosanitària.

4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària serà responsable d'elaborar la programació mensual dels menús, seguint la normativa vigent i prioritzant la seguretat de l'alumnat. A més, haurà de complir les recomanacions dietètiques i nutricionals establertes per la guia *L'alimentació saludable en la primera infància*, redactada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, garantint una alimentació saludable, variada i equilibrada.

L'empresa també haurà de disposar de les fitxes tècniques dels plats que conformen els menús, detallant la quantitat d'ingredients (tant en volum com en pes) i els al·lèrgens presents.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Aquestes fitxes hauran d'estar disponibles per ser presentades si es requereixen. A més, hauran d'incloure informació sobre els productes utilitzats en l'elaboració dels menús, en compliment de les normes d'etiquetatge i d'informació per a les persones consumidores.

Les programacions hauran d'incloure, com a mínim, un conjunt de menús per a quatre setmanes (un mes). Aquests menús es podran repetir després d'aquest període, però mai abans, introduint petites variacions adaptades a la temporada dels aliments i a l'època de l'any.

La proposta de menús haurà de ser validada per la direcció de la llar d'infants i comptar amb l'aprovació d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

Els menús s'adaptaran a les edats dels infants (de 0 a 3 anys), tenint en compte les seves necessitats i característiques. La mida de les racions variarà segons l'edat, seguint el gramatge recomanat pel Departament de Salut. A més, caldrà garantir una quantitat suficient perquè els infants puguin repetir si ho desitgen.

Cada menú inclourà un àpat triturat quan sigui necessari segons l'edat, o bé un primer plat, un segon plat amb guarnició (com ara hortalisses), postres —prioritzant fruita de temporada i un làctic sense sucre un cop per setmana—, així com pa, que ha de ser preferentment integral, i l'aigua mineral envasada necessària per al servei de menjador.

Els menús s'aniran adaptant als progressos dels infants. La tipologia dels menús haurà de ser:

- Menú de lactants fins a 1 any d'edat aproximadament.
- Menú normal.
- Menús especials:
 - Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
 - Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
 - Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
 - Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentàries vegetarianes o veganes.
 - Altres dietes per a infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials destinats a infants amb necessitats mèdiques, com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies, hauran de ser el més semblants possibles als menús generals, utilitzant ingredients que permetin minimitzar les modificacions. Aquests menús estaran clarament identificats per diferenciar-los dels estàndards i es facturaran al mateix preu.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la programació mensual establerta, sense modificar menús, plats o ingredients sense una justificació prèvia. En cas de circumstàncies excepcionals que requereixin canvis, caldrà informar la direcció del centre amb antelació perquè les famílies en siguin notificades. Aquestes modificacions no poden afectar la qualitat dels productes, la quantitat o la mida de les racions, ni la periodicitat dels plats establerta.

L'empresa també haurà d'assegurar que l'alimentació subministrada al casal sigui segura, saludable, responsable, sostenible i ètica, tant per als infants com per al medi ambient. A més, haurà d'implementar estratègies per evitar el malbaratament alimentari i reduir la generació de residus. Es fomentarà l'ús d'aliments principalment d'origen vegetal, frescos o mínimament processats, excloent completament els productes ultraprocessats.

En els menús que l'empresa adjudicatària elabori s'haurà de donar importància al consum de varietat i rotació de fruita, hortalisses (inclou les verdures que són de fulla verda) i llegums, la preferència dels aliments frescos, de proximitat i de temporada i prioritzar la utilització de varietats integrals de cereals.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/axr/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



L'empresa adjudicatària, en la determinació del tipus i la freqüència d'aliments, haurà de seguir les recomanacions que indica l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana del servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall d'indi, porc, xai, etc.

A l'hora d'elaborar els menús:

- Si aquests no inclouen carn, peix ni ous hauran d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats).
- S'haurà de limitar les quantitats d'aliments proteics d'origen animal, en especial de la carn.
- El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada 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. Tampoc se servirà peix tipus perca, halibut o panga.
- S'haurà de tenir present que si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.
- Caldrà que hi hagi a cada àpat presència d'algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).
- A cada àpat caldrà proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- Es seguiran les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments i de tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa...
- S'haurà d'evitar o reduir al màxim la sal, i, quan s'utilitzi, aquesta ha de ser iodada. Els purès de verdures per als infants més petits han de ser sense sal.
- Caldrà utilitzar sempre per amanir oli d'oliva verge. En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.
- Els ous seran ecològics o del grup 1.
- No podran contenir aliments que suposin un risc per als infants (el peix ha de ser sense espines, la carn no ha de tenir tendons ni ossos petits...).

Es podrà demanar a l'adjudicatari sempre informació de les matèries primeres:

- Origen
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Mida...

Les matèries primeres emprades hauran de complir, en tot moment, amb els requisits de salubritat i higiene establerts per la normativa vigent. No es podran utilitzar productes amb dates de caducitat ja superades en el moment de la seva utilització. A més, serà imprescindible

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



dur a terme un control rigorós de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i garantir la seguretat alimentària en general.

Els aliments hauran d'arribar a l'escola Lacustària a la temperatura adequada segons el tipus de servei (fred o calent) i en condicions òptimes per ser servits immediatament, sense necessitat de manipulacions prèvies. Per garantir-ne la correcta conservació fins al moment del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels recursos necessaris. En cas que sigui imprescindible l'ús de taules calentes o escalfadors d'aliments per mantenir la temperatura dels plats calents, l'empresa en serà responsable del subministrament, adaptant-se al nombre d'infants usuaris del menjador.

5. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

El contractista efectuarà analítica dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment a l'Ajuntament de Llagostera.

L'empresa adjudicatària guardarà a les seves cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament de Llagostera, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higienicoalimentàries dels productes emprats.

Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'Ajuntament de Llagostera.

6. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Calendari

Servei de càtering i monitoratge de menjador

El servei es prestarà, de dilluns a divendres, segons el calendari lectiu oficial aplicable a les llars d'infants municipals per a cada curs escolar, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que l'afectin.

A títol orientatiu, el curs escolar comença a partir del dia 7 de setembre o primer dia laborable i acaba el 31 de juliol. Es serviran menús a partir del primer dia de curs i el personal monitor de menjador s'incorporarà el mateix dia. La data es determinarà cada curs.

El dies lectius per curs escolar són aproximadament 211, segons calendari escolar anual.

Cada curs serà objecte d'adaptació i aplicació, a partir de la data en què es formalitzi el contracte.

Volum i horari del servei

Servei de càtering

El màxim de menús entre les dues llars és de 70 (40 a El Carrilet i 30 a El Niu). Aquest màxim no inclou places ocupades per infants lactants, als quals durant un nombre variable de mesos

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



inicials de cada curs no s'haurà de servir dinar perquè s'alimenten amb biberó. Aquests infants durant el curs s'aniran incorporant al servei de càtering amb menús triturats.

El nombre necessari de dinars diaris serà comunicat per la responsable de les llars d'infants a l'adjudicatari entre les 9.15 h i les 9.30 h. El nombre de menús podrà variar segons la demanda diària de les famílies.

L'arribada del dinar als centres serà entre les 10.30 h i les 11 h.

El dinar se servirà diàriament de dilluns a divendres i haurà d'estar degudament preparat i en condicions de ser servit en l'horari establert perquè els infants puguin dinar entre les 11.30 h i les 12 h.

Quan un o més grups d'infants facin alguna sortida, festa o excursió programada, la responsable de les llars ho comunicarà a l'adjudicatari amb 5 dies d'antelació.

Càlcul estimat de menús màxims anuals:

Llar d'infants	Menús anuals estimats
El Carrilet	8.440 (40 menús x 211 dies)
El Niu	6.330 (30 menús x 211 dies)
TOTAL	14.770

Monitoratge de menjador

La franja horària de prestació del servei serà de dilluns a divendres d'11 a 15 h. L'Ajuntament podrà modificar-la en cas necessari, previ acord amb el contractista i en funció de les necessitats organitzatives.

7. PERSONAL PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

Servei de càtering

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

És obligació del licitador garantir la formació suficient de higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats del personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc., de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir mecanisme de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causes, 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.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per al personal de cuina. En aquest sentit, l'empresa haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, indicant les dates i els temes que es tractaran. La formació abastarà tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

Monitoratge de menjador

El servei de menjador serà cobert per personal amb titulació mínima de monitor/a en lleure, el carnet de manipulació d'aliments vigent i una formació mínima de 2 h en matèria de primers auxilis.

En cas de no posseir el carnet de manipulador d'aliments i/o la formació sobre primers auxilis, l'empresa adjudicatària disposarà d'un termini de 15 dies per fer-los la formació des de la data de la formalització del contracte. Totes les formacions hauran de ser remunerades i comptabilitzades com a hores treballades.

Les persones monitores han de tenir domini de la llengua catalana.

En aplicació de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, que estableix els requisits d'accés i d'exercici de llocs de treball que impliquen contracte habitual amb menors, els monitors/es hauran d'estar en possessió de la certificació negativa del registre central de delinqüents sexuals.

Abans de l'inici del servei i un cop formalitzat el contracte l'empresa adjudicatària haurà de presentar, a més de tota la documentació requerida durant el procés d'adjudicació, un *currículum vitae* de cada una de les persones contractades per prestar el servei.

Les funcions dels monitors/monitores de menjador seran les següents:

- L'atenció directe als infants durant l'àpat dels migdies pel que fa a l'alimentació, el descans i la higiene i el condicionament dels espais on es desenvolupa l'activitat.
- Donar suport als hàbits d'higiene necessaris dels infants: hàbits d'higiene abans i després dels àpats, durant el dinar, atenció durant el descans i al despertar, ajudar-los a desvestir-se i/o vestir-se i totes aquelles activitats relacionades amb aquestes situacions quotidianes, orientant la intervenció segons el PEC dels centres.
- Dona suport a l'educador/a referent del centre durant el desenvolupament de l'àpat: Preparar els plats, servir, retirar els plats i recollir les taules, posar aigua als vasos i donar suport en general al desenvolupament de l'àpat.
- La neteja i desinfecció de les instal·lacions i mobiliari utilitzat del menjador i de les estances on s'ha portat a terme el servei.
- La recollida dels estris utilitzats durant el servei de menjador i la col·locació al rentaplats per a la seva neteja i desinfecció.
- La preparació dels llits i l'estança per al descans, així com la recol·locació i endreça de l'estança, un cop finalitzat el temps de descans.
- Responsabilitzar-se del descans del grup d'infants assignat.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- Potenciar actituds que afavoreixen una bona convivència i resoldre totes les incidències que puguin presentar-se.
- Desenvolupar una actitud de respecte vers l'entorn, els materials i les instal·lacions de les llars d'infants.
- 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.

8. AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

L'adjudicatari assignarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

9. NORMATIVA

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

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
 - Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
 - Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Reial Decret 1021/2002, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris a establiments de comerç minorista.
 - Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de l' Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
 - Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
 - Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
 - Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUEL núm. 304, 22 de novembre de 2011).
 - Reglament (CE) 2017/2158 de la comissió, de 20 de novembre de 2017, pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per a reduir la presència d'acrilàmida en els aliments.
 - I qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.
- L'empresa que presti el servei de subministrament de menjar ha de disposar d'un servei de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

També es tindran en compte:

- *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a les famílies i escola elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.*
- *L'alimentació saludable en la primera infància. Document elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.*
- *Petits canvis per menjar millor. Guia alimentària elaborada per l'Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.*

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- *Exemples de menús per a la primera infància, 2023.*
- *Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància, 2023.*

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

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

10. RESPONSABILITAT CIVIL

El contractista haurà de tenir contractada i vigent una assegurança, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivada dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient prestació del servei.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



LOT 2: SERVEI DE CÀTERING I MONITORATGE DEL MENJADOR PER ALS CASALS D'ESTIU MUNICIPALS

El servei de menjador en els casals és complementari i necessari. Vol donar resposta a les necessitats de moltes famílies que, per la seva situació laboral o personal, necessiten aquest servei per al migdia perquè la conciliació sigui una realitat.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de menjador en la modalitat de càtering i el monitoratge del menjador per als casals municipals. Seran menús adreçats a infants d'entre 3 i 12 anys. El servei inclourà la preparació i transport de l'àpat del dinar i el monitoratge per part de tres persones 3 h cada dia, d'acord amb les característiques que figuren al plec de clàusules.

Dades de l'espai objecte de la prestació

Menjador de l'escola Lacustària
C/ Lleó I, 6
17240 Llagostera

El menjador del casal és un servei essencial i addicional a l'activitat matinal dels casals municipals amb una clara funció educativa. No es limita només a l'alimentació dels infants, sinó que també fomenta la seva interacció i socialització. A través d'aquest servei, es garanteix una alimentació equilibrada alhora que es promouen hàbits saludables, tant socials com alimentaris, d'higiene i de benestar. Així mateix afavoreix la conciliació laboral i familiar de les famílies en el període estival.

L'objecte del contracte s'identifica amb el següent codi CPV (nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes):

Serveis de subministrament de menjars per a escoles: 55523100-3.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix en dos anys, el servei en qüestió es portarà a terme els mesos d'estiu, a comptar des de la formalització del contracte (juny 2026–agost 2026) i (juny 2027–agost 2027).

3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contracte s'executarà amb subjecció a aquest Plec de 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 del seu personal del servei d'Educació.

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'empresa adjudicatària prestarà el servei en coordinació amb la directora de les llars d'infants municipals, la qual establirà l'organització i metodologia que es portarà a terme durant el servei. L'òrgan contractant es reserva les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància.

Els drets i les obligacions de l'Ajuntament de Llagostera i l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen aquest plec de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Obligacions de l'empresa adjudicatària en relació amb el servei de càtering:

1. Haurà de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.
2. Pel que fa al transport, haurà d'efectuar les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles i haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
3. Els menjars seran transportats pel personal de l'empresa adjudicatària fins al menjador del centre en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per la transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari s'encarregarà també de la recollida i la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
4. Caldrà assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.
5. Haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament marcats en el present plec.
6. Subministrarà els productes que siguin necessaris per al desenvolupament del servei i del menjador (productes: oli, sal, vinagre,...) i la seva reposició.
7. Garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.
8. Informarà puntualment a la coordinació del casal i a l'Ajuntament, de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el casal, ja sigui per traspasar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar les famílies i avaluar el funcionament del servei.
9. Enviarà la proposta de menús en format pdf, com a mínim, una setmana abans de finalitzar el mes a l'adreça electrònica de la coordinació del casal que se li facilitarà.
10. Assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present plec.

Obligacions de l'empresa adjudicatària en relació amb el monitoratge de menjador:

1. Prestar el servei de monitoratge amb estricte subjecció al contingut d'aquests Plecs.
2. Complir amb el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural pel qual es regeix aquest contracte.
3. Vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat. La coordinació del casal haurà d'estar informada prèviament dels possibles canvis de personal que proposi l'adjudicatari, tot indicant els motius pel qual pren la decisió.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



4. Comptar amb recursos humans suficients per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, finalitzacions de contractes, vacances, baixes, permisos, etc., de manera que en cap moment quedi reduïda la dotació de personal necessària.
5. Oferir un uniforme adequat a les seves funcions i a les necessitats higièniques del lloc de treball a totes les persones monitores.
6. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del seu personal.
7. L'adjudicatari serà responsable davant de 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.
8. L'adjudicatari està obligat al compliment de la normativa higienicosanitària.

4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària serà responsable d'elaborar la programació mensual dels menús, seguint la normativa vigent i prioritant la seguretat de l'alumnat. A més, haurà de complir les recomanacions dietètiques i nutricionals establertes per la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar*, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, garantint una alimentació saludable, variada i equilibrada.

L'empresa també haurà de disposar de les fitxes tècniques dels plats que conformen els menús, detallant la quantitat d'ingredients (tant en volum com en pes) i els al·lèrgens presents. Aquestes fitxes hauran d'estar disponibles per ser presentades si es requereixen. A més, hauran d'incloure informació sobre els productes utilitzats en l'elaboració dels menús, en compliment de les normes d'etiquetatge i d'informació per a les persones consumidores.

Les programacions hauran d'incloure, com a mínim, un conjunt de menús per a quatre setmanes (un mes). Aquests menús es podran repetir després d'aquest període, però mai abans, introduint petites variacions adaptades a la temporada dels aliments i a l'època de l'any.

La proposta de menús haurà de ser validada per la coordinació del casal i comptar amb l'aprovació d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

Els menús s'adaptaran a les edats dels infants (de 3 a 14 anys), tenint en compte les seves necessitats i característiques. La mida de les racions variarà segons l'edat, seguint el gramatge recomanat pel Departament de Salut. A més, caldrà garantir una quantitat suficient perquè els infants puguin repetir si ho desitgen.

Cada menú inclourà un primer plat, un segon plat amb guarnició (com ara hortalisses), postres —prioritzant fruita de temporada i un làctic sense sucre un cop per setmana—, així com pa, que ha de ser preferentment integral, i l'aigua mineral envasada necessària per al servei de menjador.

La tipologia dels menús haurà de ser:

- Menú normal.
- Menús especials:
 - Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentàries vegetarianes o veganes.
- Altres dietes per a infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials destinats a infants amb necessitats mèdiques, com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies, hauran de ser el més semblants possibles als menús generals, utilitzant ingredients que permetin minimitzar les modificacions. Aquests menús estaran clarament identificats per diferenciar-los dels estàndards i es facturaran al mateix preu.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la programació mensual establerta, sense modificar menús, plats o ingredients sense una justificació prèvia. En cas de circumstàncies excepcionals que requereixin canvis, caldrà informar la coordinació del casal amb antelació perquè les famílies en siguin notificades. Aquestes modificacions no poden afectar la qualitat dels productes, la quantitat o la mida de les racions, ni la periodicitat dels plats establerta.

L'empresa també haurà d'assegurar que l'alimentació subministrada al casal sigui segura, saludable, responsable, sostenible i ètica, tant per als infants com per al medi ambient. A més, haurà d'implementar estratègies per evitar el malbaratament alimentari i reduir la generació de residus. Es fomentarà l'ús d'aliments principalment d'origen vegetal, frescos o mínimament processats, excloent completament els productes ultraprocessats.

En els menús que l'empresa adjudicatària elabori s'haurà de donar importància al consum de varietat i rotació de fruita, hortalisses (inclou les verdura que són de fulla verda) i llegums, la preferència dels aliments frescos, de proximitat i de temporada i prioritzar la utilització de varietats integrals de cereals.

L'empresa adjudicatària, en la determinació del tipus i la freqüència d'aliments, haurà de seguir les recomanacions que indica l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana del servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall d'indi, porc, xai, etc.

A l'hora d'elaborar els menús:

- Si aquests no inclouen carn, peix ni ous hauran d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats).
- S'haurà de limitar les quantitats d'aliments proteics d'origen animal, en especial de la carn.
- El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada 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. Tampoc se servirà peix tipus perca, halibut o panga.
- S'haurà de tenir present que si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.
- Caldrà que hi hagi a cada àpat presència d'algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- A cada àpat caldrà proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- Es seguiran les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments i de tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa...
- S'haurà d'evitar o reduir al màxim la sal, i, quan s'utilitzi, aquesta ha de ser iodada. Els purés de verdures per als infants més petits han de ser sense sal.
- Caldrà utilitzar sempre per amanir oli d'oliva verge. En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.
- Els ous seran ecològics o del grup 1.
- No podran contenir aliments que suposin un risc per a l'alumnat (el peix ha de ser sense espines, la carn no ha de tenir tendons ni ossos petits...).

Es podrà demanar a l'adjudicatari sempre informació de les matèries primeres:

- Origen
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Mida...

Les matèries primeres emprades hauran de complir, en tot moment, amb els requisits de salubritat i higiene establerts per la normativa vigent. No es podran utilitzar productes amb dates de caducitat ja superades en el moment de la seva utilització. A més, serà imprescindible dur a terme un control rigorós de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i garantir la seguretat alimentària en general.

Els aliments hauran d'arribar al menjador del casal a la temperatura adequada segons el tipus de servei (fred o calent) i en condicions òptimes per ser servits immediatament, sense necessitat de manipulacions prèvies. Per garantir-ne la correcta conservació fins al moment del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels recursos necessaris. En cas que sigui imprescindible l'ús de taules calentes o escalfadors d'aliments per mantenir la temperatura dels plats calents, l'empresa en serà responsable del subministrament, adaptant-se al nombre d'infants usuaris del menjador.

5. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

El contractista efectuarà anàlisi dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment a l'Ajuntament de Llagostera.

L'empresa adjudicatària guardarà a les seves cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament de Llagostera, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higienicoalimentàries dels productes emprats.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'Ajuntament de Llagostera.

6. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Calendari

Servei de càtering i monitoratge de menjador

El servei es prestarà de dilluns a divendres, en horari de 12.30 a 15.30 h.

A títol orientatiu, el casal Matins d'Art s'inicia just després de la finalització del curs escolar i s'allarga fins a finals de juliol, amb una durada aproximada de sis setmanes. En total, es preveu un màxim de 30 dies de servei.

Volum i horari del servei

Servei de càtering

- El nombre màxim de menús diaris serà de 40.
- El nombre exacte de menús per a cada dia serà comunicat per la coordinació del casal a l'empresa adjudicatària entre les 9.15 h i les 9.30 h. Aquest nombre pot variar segons la demanda de les famílies.
- El dinar s'haurà de lliurar al centre entre les 11 h i les 11.30 h.
- Els àpats hauran d'estar preparats i en condicions òptimes per ser servits a partir de les 13 h.

En cas de sortides, activitats especials o modificacions del calendari, la coordinació del casal ho comunicarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies d'antelació.

Càlcul estimat de menús totals del casal:

Activitat	Menús totals estimats
Matins d'Art	1.200 (40 menús x 30 dies)

Servei de monitoratge de menjador

- El servei de monitoratge es prestarà de dilluns a divendres, entre les 12.30 h i les 15.30 h.
- L'Ajuntament es reserva la possibilitat d'ajustar aquest horari, si calgués, d'acord amb l'empresa adjudicatària i segons les necessitats del casal.

7. PERSONAL PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

Servei de càtering

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

És obligació del licitador garantir la formació suficient de higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats del personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc., de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir mecanisme de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causes, 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.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per al personal de cuina. En aquest sentit, l'empresa haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, indicant les dates i els temes que es tractaran. La formació abastarà tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

Monitoratge de menjador

El servei de menjador serà cobert per personal amb titulació mínima de monitor/a en lleure, el carnet de manipulació d'aliments vigent i una formació mínima de 2 h en matèria de primers auxilis.

En cas de no posseir el carnet de manipulador d'aliments i/o la formació sobre primers auxilis, l'empresa adjudicatària disposarà d'un termini de 15 dies per fer-los la formació des de la data de la formalització del contracte. Totes les formacions hauran de ser remunerades i comptabilitzades com a hores treballades.

Les persones monitores han de tenir domini de la llengua catalana.

En aplicació de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, que estableix els requisits d'accés i d'exercici de llocs de treball que impliquen contracte habitual amb menors, els monitors/es hauran d'estar en possessió de la certificació negativa del registre central de delinqüents sexuals.

Abans de l'inici del servei i un cop formalitzat el contracte l'empresa adjudicatària haurà de presentar, a més de tota la documentació requerida durant el procés d'adjudicació, un *currículum vitae* de cada una de les persones contractades per prestar el servei.

Les funcions dels monitors/monitores de menjador seran les següents:

- Atendre directament els infants durant l'àpat del migdia, vetllant per una alimentació adequada, una correcta higiene i el bon condicionament dels espais. Això inclou la preparació i parament de taules, així com el repartiment dels aliments.
- Donar suport en l'adquisició i reforç dels hàbits d'higiene necessaris abans, durant i després dels àpats.
- Realitzar les tasques de neteja i desinfecció tant de les instal·lacions i mobiliari utilitzats al menjador com de les estances on s'ha desenvolupat l'activitat.
- Netejar i desinfectar els estris de cuina, vaixela i altres elements utilitzats durant el servei.
- Fomentar actituds que afavoreixin una bona convivència entre els infants i resoldre les incidències que es puguin presentar durant el servei.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/axr/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- Desenvolupar i transmetre una actitud de respecte vers l'entorn, els materials i les instal·lacions de l'escola.
- Atendre i fer el monitoratge dels infants un cop finalitzat l'àpat i fins a la recollida per part de les famílies (a les 15 h).
- Comunicar al/la responsable del casal qualsevol incidència que es produeixi al llarg del servei de menjador.

8. AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

L'adjudicatari assignarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

9. NORMATIVA

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

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
 - Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
 - Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris a establiments de comerç minorista.
 - Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de l' Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
 - Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
 - Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
 - Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUEL núm. 304, 22 de novembre de 2011).
 - Reglament (CE) 2017/2158 de la comissió, de 20 de novembre de 2017, pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per a reduir la presència d'acrilàmida en els aliments.
 - I qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.
- L'empresa que presti el servei de subministrament de menjar ha de disposar d'un servei de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

També es tindran en compte:

- *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a les famílies i escola elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.*
- *L'alimentació saludable en la primera infància. Document elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.*
- *Petits canvis per menjar millor. Guia alimentària elaborada per l'Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.*
- *Exemples de menús per a la primera infància, 2023.*

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



- *Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància, 2023.*

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

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

10. RESPONSABILITAT CIVIL

El contractista haurà de tenir contractada i vigent una assegurança, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivada dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient prestació del servei.

Signatura 1 de 1	
Mireia Malagón Dausà	08/07/2025

	Per verificar l'autenticitat d'aquest document podeu consultar la web	
	Codi Segur de Validació	9c89588057644210b5d0f76f66909547001
	Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=060
	Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

