



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADORES DEL CONTRACTE PER AL SERVEI DE CÀTERIG I BOSSA PERSONAL DE MONITORATGE, DE LA LLAR D'INFANTS ROJAS FELIU

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE, 2

1.1 OBJECTIUS ESPECÍFICS, 2

1.2 NORMATIVA, 2

2. DURADA DEL CONTRACTE, PERÍODES I HORARIS DE PRESTACIÓ DEL SERVEIS, 3

2.1. LA DURADA, 3

2.2. EL PERÍODE DE PRESTACIÓ, 3

2.3. ESTIMACIÓ D'INFANTS AL SERVEI, 4

3. CARACTERÍSTIQUES EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA, 4

3.1. CARACTERÍSTIQUES GENERALS, 4

3.2. ELS HORARIS DEL SERVEI DE CUINA, 4

3.3. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI, 5

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING, 6

4.1. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS, 6

4.2. MENÚS ESPECIALS, 7

4.3. INFORMACIÓ I SUPERVISIÓ PER PART DE LA LLAR D'INFANTS, 8

4.4. ELABORACIÓ DE MENÚS I ETIQUETATGE, 8

4.5. MATERIES PRIMERES I ELABORACIÓ, 9

4.6. TEMPERATURA I TRASLLAT DELS ALIMENTS, 9

4.7. CONTROL DE QUALITAT, 9

4.8. GESTIÓ I COMUNICACIÓ, 10

4.9. INFRAESTRUCTURA, ESPAIS I NETEJA, 11

4.10. CRITERIS AMBIENTALS, 11

4.11. MAQUINÀRIA, ESTRIS DE CUINA I USOS, 11

5. SERVEI DE BOSSA D'HORES DE MONITORATGE, 12

5.1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI, 12

5.2. HORARI, 12

5.3. TASQUES DEL PERSONAL DE LA BOSSA DE MONITORATGE, 13

5.4. PERFIL PROFESSIONAL, 13

5.5. ACTIVACIÓ DEL SERVEI I REGISTRE D'HORES, 14

5.6. COORDINACIÓ I INTERLOCUCIÓ, 14

6. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA, 14

7. EDUCACIÓ PER A LA SALUT, FORMACIÓ I INFORMACIÓ, 15

8. RÈGIM JURÍDIC, 15

ANNEX 1. CÀLCUL DE VALOR ESTIMAT D'UN CURS

ANNEX 2.- INVENTARI DEL MATERIAL DE CUINA DE LA LLAR D'INFANTS



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte té per objecte la prestació del servei de **càtering** per a la Llar d'Infants Municipal Rojas Feliu (c/Cirerers 2, Santa Coloma de Cervelló), incloent-hi el subministrament diari dels àpats, així com la constitució d'una bossa de personal de **monitoratge** per donar suport puntual a l'equip educatiu en l'espai de menjador quan sigui necessari.

1.1. OBJECTIUS ESPECÍFICS

El menjador escolar és un **servei complementari** essencial per al funcionament de la Llar d'Infants. No només garanteix l'alimentació diària dels infants, sinó que constitueix un espai social i educatiu que afavoreix l'adquisició d'hàbits saludables, alimentaris, d'higiene i de convivència, contribuint al seu benestar integral. Els objectius d'aquest contracte de serveis són:

Servei de càtering:

- Assegurar una alimentació saludable, equilibrada i segura, d'acord amb els criteris del Departament de Salut i la normativa vigent.
- Oferir aliments ecològics, de temporada i de proximitat, promovent la sostenibilitat i evitant el malbaratament alimentari.
- Adaptar els menús a les necessitats nutricionals segons franja d'edat, així com a al·lèrgies, intoleràncies, prescripcions mèdiques o creences religioses.
- Garantir la correcta manipulació, transport i conservació dels aliments.
- Garantir la recollida selectiva de les deixalles, residus, etc. i la seva disposició en el lloc indicat.
- Garantir el servei de cuina.

El servei inclou:

- Subministrament de dinars i berenars.
- Personal d'auxiliar de cuina.
- Subministrament de material necessari.

Servei de monitoratge:

La bossa de monitoratge es configura com un recurs de suport puntual, activable només quan sigui necessari per garantir una adequada organització i atenció durant l'espai de menjador.

- Assegurar la cobertura de necessitats ocasionades per incidències, baixes o situacions excepcionals que requereixin reforç temporal.
- Garantir l'acompanyament i la supervisió dels infants durant l'àpat i les rutines associades, afavorint hàbits d'autonomia, higiene, convivència i relació.
- Donar suport a l'equip educatiu en l'organització del menjador, l'atenció individualitzada i la gestió de les rutines.
- Vetllar per un ambient segur i de qualitat, coherent amb el projecte educatiu de la llar.

El servei inclou:

- personal de suport per a l'organització de l'espai de Menjador i acompanyament als infants en les rutines de l'horari de menjador d'adquisició d'hàbits alimentaris, d'higiene, i d'autonomia.

1.2. NORMATIVA.

L'empresa adjudicatària haurà de complir, en tot moment, tota la normativa vigent relacionada amb les condicions laborals, el medi ambient, la salut i la seguretat, la prevenció de riscos, la igualtat, la protecció de dades, així com amb el control de qualitat i la higiene alimentària.

Així mateix, haurà de garantir el control de qualitat en totes les fases d'elaboració, manipulació, transport i servei dels aliments, assegurant que es compleix la normativa sanitària aplicable. El control haurà d'incloure com a mínim:

- la confecció i la rotació dels menús,
- els circuits net/brut,



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- el control del transport i de la temperatura,
- la conservació i la desinfecció,
- la qualitat dels aliments fins al moment del consum.

Per garantir el control sanitari, l'empresa proporcionarà el material i la informació necessaris per a la recollida de mostres d'aliments, la seva conservació i, si cal, les anàlisis bacteriològiques corresponents. També es durà a terme la presa de temperatures amb equips homologats i segons els protocols establerts. Les mostres s'hauran de conservar conforme als terminis fixats pel Departament de Salut.

L'empresa presentarà trimestralment una anàlisi sanitària dels aliments servits, emesa per un laboratori acreditat i, l'Ajuntament podrà demanar analítiques addicionals quan ho consideri necessari.

Els documents que acreditin l'origen i la traçabilitat dels productes hauran d'estar sempre a disposició de l'Ajuntament.

El Servei de Sanitat municipal podrà efectuar inspeccions periòdiques d'aliments crus o cuinats, així com controls del personal manipulador.

Finalment, queda prohibit introduir canvis en els menús o en els ingredients sense l'autorització prèvia de la Direcció de la Llar d'Infants.

2.DURADA DEL CONTRACTE, PERÍODES I HORARIS DE PRESTACIÓ DEL SERVEIS

2.1. LA DURADA

La durada del contracte serà de **24 mesos**.

Termini d'execució:

El termini d'execució coincidirà amb el calendari escolar, de setembre a juliol (ambdós inclosos), iniciant el servei en el moment de la formalització del contracte, prevista per als cursos següents:

- **Curs 2026-2027** (previsió inici previst: 7 de setembre de 2026)
- **Curs 2027-2028** (finalització del contracte: 31 d'agost de 2028)

El contracte es podrà prorrogar una vegada, per un període de **12 mesos**, corresponent al curs 2028-2029.

2.2. EL PERÍODE DE PRESTACIÓ

El període de prestació del servei és el següent:

Un curs equival a 11 mesos de prestació efectiva, distribuïts així:

- **curs escolar:** de setembre a juny (ambdós inclosos)
- **casalet:** mes de juliol

Els serveis es regiran pel **calendari escolar vigent** de la Llar d'Infants Municipal, que habitualment inclou:

- Inici de curs: setembre
- Vacances de Nadal: segons calendari escolar municipal
- Vacances de Pasqua: segons calendari escolar municipal
- Finalització del curs: data aprovada per l'Ajuntament
- Casalet d'estiu: juliol
- Festes locals: dos dies
- Festes de lliure disposició: dos dies

Període d'adaptació

El període d'adaptació s'estén des de l'inici de curs al setembre fins a la tercera setmana d'octubre. Durant aquest temps, l'ús del servei de menjador és progressiu i variable:



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- els infants nous s'hi incorporen de manera gradual;
- els infants que ja utilitzaven el servei el curs anterior hi assisteixen a partir del segon dia de curs.

Les dates definitives i qualsevol modificació del calendari es confirmaran cada curs segons l'aprovació oficial corresponent.

2.3. ESTIMACIÓ D'INFANTS AL SERVEI

L'estimació d'infants al servei de Menjador, de manera fixe, és la següent:

Llar d'infants Rojas Feliu	curs escolar	Juliol
Dies servei	180	20
Nombre d'alumnes	56	30

3. CARACTERÍSTIQUES EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA.

3.1. CARACTERÍSTIQUES GENERALS

El contractista posarà a disposició de la llar un/a auxiliar de cuina, d'acord amb l'horari establert a l'apartat 3.2. Les seves funcions i obligacions seran les següents:

- 1. Recepció i preparació del servei de menjador.**
Rebre els dinars subministrats per l'empresa adjudicatària i preparar-los per al seu correcte servei (disposició d'estris, trossejat de fruites, preparació de textures, etc...) d'acord amb les necessitats de cada grup d'edat.
- 2. Preparació del berenar.**
Preparar el berenar abans de finalitzar la jornada, garantint la mateixa cura en la manipulació, higiene i presentació.
- 3. Control de temperatures i registres.**
Dur a terme diàriament els controls de temperatura dels aliments en el moment de la recepció i abans del servei, utilitzant els equips homologats i registrant els resultats segons el procediment establert al Pla d'Autocontrol.
Es recomana que la diferència entre l'hora d'arribada del menjar i la de l'auxiliar sigui la mínima possible, per assegurar un control correcte.
- 4. Neteja i desinfecció dels espais i materials.**
Realitzar la neteja i desinfecció de la cuina (espais, mobiliari i equipament i rebost), així com dels estris, maquinària i vaixela utilitzats per al servei, assegurant la seva correcta desinfecció i deixant constància documental en els registres corresponents.
- 5. Gestió del material i subministraments.**
Garantir que la cuina disposi del material necessari per al funcionament des servei (paper de cuina, tovallons, bosses escombraries i reciclatge, productes i estris de neteja, etc.).
El subministrament d'aquests materials correspon a l'empresa contractista, que n'ha d'assegurar la reposició i qualitat.
- 6. Neteja de la roba de cuina.**
Vetllar per la neteja i manteniment de la roba de cuina (guants tèrmics, davantals, manyoples, i altres elements tèxtils), garantint-ne l'estat higienicosanitari adequat.

3.2. ELS HORARIS DEL SERVEI DE CUINA.

L'horari del servei de cuina haurà de garantir el correcte funcionament del servei del menjador i el compliment de totes les operacions associades: recepció i verificació dels aliments, preparació i manipulació, control de temperatures, disposició dels menús, preparació del material i neteja i desinfecció de l'espai i els estris utilitzats.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

L'empresa adjudicatària establirà l'horari del personal de cuina d'acord amb les necessitats organitzatives del servei i amb el seu Pla d'Autocontrol, complint en tot moment la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

En qualsevol cas, l'horari haurà de garantir la cobertura del servei durant la franja de menjador, fixada entre les **11:00h i les 14:30h**.

Qualsevol modificació excepcional dels horaris haurà de ser comunicada i validada per la Direcció de la Llar d'infants.

Horari habitual

- L'horari de la persona auxiliar de cuina serà de **10:30 a 14:30h**, tots els dies lectius.
- D'acord amb dades dels cursos anteriors, es calcula un màxim de **4 hores diàries** per a les tasques pròpies del lloc.

L'Ajuntament es reserva el dret de modificar aquests horaris en funció del nombre de menús o de les necessitats organitzatives del servei, comunicant-ho amb la deguda antelació.

Requisits de subministrament i organització

- El menjar haurà d'arribar a la Llar d'Infants com a màxim a les **11:00h**, complint la normativa sanitària respecte al temps entre envasat i entrega.
- Els dinars han d'estar llestos per ser servits a partir de les **11:45h**, amb flexibilitat específica per al grup de nadons. En situacions excepcionals es podrà avançar lleugerament per als altres grups.
- L'empresa haurà de garantir que tots els materials i preparacions necessàries estiguin disponibles abans de les 12:00h.
- Haurà de subministrar els escalfadors d'aliments necessaris per mantenir la temperatura adequada fins al moment del servei.

3.3. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

L'empresa contractista haurà de garantir, sempre que sigui possible, la continuïtat del mateix personal durant tot el curs escolar, atesa la importància de l'estabilitat per al bon funcionament del servei i per al vincle amb els infants. Només es permetran canvis per causes de força major o per motius degudament justificats.

Substitucions

En cas necessari, l'empresa assumirà íntegrament l'organització del traspàs d'informació perquè la persona substituïda conegui les funcions, procediments i rutines del lloc. Aquest traspàs haurà de garantir la continuïtat del servei sense minvar-ne la qualitat ni la seguretat.

Equipament i higiene

El personal adscrit haurà de portar en tot moment la roba de treball adequada: protector de cabells, bata o jaqueta de cuina, davantal i calçat tancat i antilliscant, d'acord amb la normativa vigent. Tot l'equipament serà proporcionat per l'empresa contractista i haurà d'estar sempre en condicions òptimes d'higiene.

Formació obligatòria

L'empresa adjudicatària serà responsable de garantir la formació inicial i contínua del personal que inclourà com a mínim:

- Formació en manipulació i higiene alimentària, d'acord amb la normativa aplicable.
- Procediments i protocols del Pla d'Autocontrol de l'empresa i els procediments específics de la Llar d'Infants.
- Protocols de seguretat alimentària, control de temperatures i mesures preventives relatives a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Aquesta formació haurà d'estar degudament actualitzada i documentada.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Acreditacions i documentació

Abans de l'inici del servei, i sempre que sigui requerit, l'empresa aportarà a l'Ajuntament:

- Acreditació de formació en manipulació d'aliments, d'acord amb els requisits establerts al Reglament (CE) 852/2004 sobre higiene alimentària i la normativa aplicable a Catalunya.
- Documentació que acrediti la formació específica en higiene, control de temperatures, seguretat alimentària i protocols d'al·lèrgies i intoleràncies.

El personal haurà de mantenir actualitzades totes les acreditacions exigides per la normativa sanitària.

Disponibilitat i incidències

- L'empresa contractista garantirà que tots els aliments, materials i preparacions necessaris estiguin disponibles a l'hora de servir els menús.
- Qualsevol incidència detectada haurà de ser resolta amb mitjans propis de l'empresa i sempre abans de les 12.00h.
- L'empresa subministrarà els equips necessaris per al manteniment de la temperatura dels aliments en funció del nombre d'infants usuaris del menjador, complint la normativa sanitària.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING

4.1. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

Els menús del servei de càtering hauran de ser equilibrats, saludables i adequats a les necessitats nutricionals dels infants de 0 a 3 anys. Les propostes presentades hauran d'estar certificades per dietistes-nutricionistes titulats.

L'alimentació se situarà en el marc de la dieta mediterrània i prioritzarà aliments frescos, de temporada, de proximitat i el més naturals possible, d'acord amb els criteris de sostenibilitat i salut pública. Es reduirà al mínim el consum de sal, sucre i additius i s'eliminaran els greixos trans i qualsevol ingredient no recomanat per la normativa o les guies de salut infantil.

a) Elaboració i estructura dels menús

Els menús s'adaptaran a les diferents etapes del desenvolupament infantil i es presentaran detallats per gramatges, productes, freqüència, estacionalitat i forma de preparació.

Els tres tipus de menús base seran:

1. **Lactants (0-12 mesos):** seguint el procés evolutiu d'introducció d'aliments establert individualment pel pediatre.
2. **Menú de traspàs (1-2 anys):** incorporació progressiva d'aliments com carn, peix, verdures cues, llegums i aliments flatulents.
3. **Menú 2-3 anys:** basat en aliments sòlids adequats a la seva edat i autonomia.

Els menús es presentaran en els formats: triturat, triturat-sòlid i sòlid. Els purés arribaran ja preparats; les fruites es lliuraran senceres per ser manipulades al centre. Si fos necessària una trituradora industrial, l'empresa la subministrarà.

b) Criteris nutricionals i sanitaris

Els menús compliran les recomanacions i guies oficials en alimentació saludable ("L'alimentació saludable a l'etapa escolar", dels Departaments d'Educació i Salut, la Guia de "l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)" de l'ASPCAT), i la normativa de seguretat alimentària vigent, incloent control de temperatures, higiene i qualitat.

S'evitaran: excés de sal o sucre, additius i conservants innecessaris, greixos trans i aliments no adequats per a infants de 0 a 3 anys.

c) Estructura dels àpats

La composició general dels dinars serà:

- primer plat, prioritzant verdures i hortalisses (bullides o en puré),



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- segon plat amb proteïna i guarnició,
- Postres amb fruita fresca de temporada (un làctic sense sucre un dia per setmana),
- Pa i aigua.

El berenar inclourà:

- entrepà,
- un làctic un cop per setmana,
- fruita fresca (triturada si cal per als infants més petits).

d) **Compliment del servei**

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar diàriament tots els components del càtering. Davant oblits o incidències, la substitució serà immediata i sense afectar el funcionament del servei.

La Direcció de la Llar d'Infants podrà proposar ajustaments puntuals si algun plat no s'adequa al grup d'edat o les necessitats evolutives dels infants.

4.2. MENÚS ESPECIALS

L'empresa garantirà l'elaboració de menús especials per motius de salut, intoleràncies, al·lèrgies, prescripcions mèdiques, motius culturals o religiosos, així com adaptacions per a infants alletats. Els menús especials es facturaran al mateix preu que els menús ordinaris.

a) **Menús especials per motius de salut**

Per infants amb celiaquia, intolerància a la lactosa, al·lèrgies (PLV, fruits secs, peix,...) dietes restringides o altres preinscripcions mèdiques.

Es confeccionaran segons la prescripció mèdica facilitada per la família i supervisades per la Direcció de la Llar d'Infants.

Modalitats mínimes:

- ✓ Menú restringent
- ✓ Menú astringent (triturat o sòlid)
- ✓ Menús específics per intoleràncies i al·lèrgies

Els menús especials hauran d'estar clarament identificats i etiquetats, garantint l'absència de contaminació creuada i el compliment estricte de tots els protocols sanitaris.

b) **Menús per motius culturals o religiosos**

S'inclouran alternatives com menús vegetarians, vegans, halal o altres modalitats.

Aquests menús es facturaran al mateix preu que la resta i hauran de presentar-se identificats i diferenciats.

c) **Adaptacions per a infants alletats**

Per a infants que reben llet materna o llet especial per a nadons, es podrà ajustar l'ordre dels àpats (per exemple, oferir la fruita en el dinar).

En aquests casos, la fruita la facilitarà l'empresa, i l'alimentació s'adaptarà al ritme individual de cada infant, garantint l'absència de contaminació creuada.

d) **Menús especials per festes**

Per celebracions (Nadal, Carnestoltes, Sant Joan, Fi de curs, ...), l'empresa prepararà dinars especials.

Els infants amb dietes específiques rebran una versió adaptada del dinar especial corresponent.

4.3 INFORMACIÓ I SUPERVISIÓ PER PART DE LA LLAR D'INFANTS

La Direcció de la Llar d'Infants facilitarà a l'empresa tota la informació sobre alimentació, dietes especials, restriccions i variacions necessàries.

L'empresa haurà de garantir l'aplicació correcta i continuada de totes les indicacions.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

L'empresa haurà d'ajustar la quantitat de menjar a les necessitats reals per evitar el malbaratament, garantint a l'hora que tots els infants puguin repetir si ho necessiten, sense que això comporti un sobreaprovisionament injustificat.

4.4 ELABORACIÓ DE MENÚS I ETIQUETATGE

Els àpats s'elaboraran a la cuina central de l'empresa adjudicatària, en línia calenta i seguint les condicions higiènic-sanitàries vigents.

L'empresa presentarà mensualment (amb 15 dies d'antelació) la proposta de menús, que inclourà:

- planificació setmanal amb rotació mínima de 5 setmanes,
- ingredients detallats i tècniques de cocció,
- identificació clara de productes ecològics o de proximitat.

Els menús especials hauran d'estar clarament etiquetats de manera diferenciada.

Els aliments hauran de ser de primera qualitat, especificant origen, varietat i categoria.

De forma preceptiva, el servei incorporarà:

- oli d'oliva,
- fruita i verdura fresca de temporada,
- aigua mineral (minimitzant envasos d'un sol ús). No es permetrà la instal·lació d'osmosi als centres educatius, d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut.

4.5. MATERIES PRIMERES I ELABORACIÓ

L'empresa haurà de:

- a) Prioritzar productes ecològics, de proximitat o de temporada.
- b) Aplicar tècniques de cocció saludables (vapor, bullit, forn, planxa...).
- c) Reduir l'ús d'aliments precuinats (màxim dues vegades al mes).
- d) Evitar sucre, mel i edulcorants.
- e) Utilitzar oli d'oliva.
- f) Cuinar sense sal; si es fa servir sal, cal que sigui iodada.
- g) Oferir carns adequades a l'edat i sense ossos petits. Evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- h) Prioritzar peix blanc sense espines i de proximitat.
- i) Oferir fruita fresca variada quatre dies a la setmana.
- j) Subministrar làctics naturals sense edulcorants.
- k) Minimitzar la presència de fruits secs.
- l) Excloure edulcorants artificials, espesseïdors i conservants no autoritzats.
- m) Excloure greixos trans i hidrogenats.

4.6. TEMPERATURA I TRASLLAT DELS ALIMENTS

L'oferta presentada per l'empresa adjudicatària inclourà el trasllat diari dels menús a la Llar d'Infants Municipal, garantint el compliment de la normativa vigent d'higiene, manipulació i transport.

Els àpats es traslladaran en contenidors i vehicles isotèrmics, homologats, assegurant el manteniment de la temperatura fins al lliurament.

La temperatura mínima, en el moment de la recepció, serà de 63° o superior.

El centre realitzarà controls diaris, i l'Ajuntament podrà efectuar-ne en qualsevol moment.

4.7. CONTROL DE QUALITAT

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el control de qualitat en totes les fases del procés d'elaboració, manipulació, transport i servei dels aliments, assegurant en tot moment el compliment íntegre de la normativa sanitària i higiènic-alimentària vigent.

El sistema de qualitat haurà d'incloure:

- supervisió de la rotació dels menús,
- manteniment dels circuits net/brut,
- control de temperatura i transport,



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- condicions de conservació,
- procediments d'higiene i desinfecció.

a) **Controls sanitaris i registres**

Per garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària facilitarà:

- material per a la presa de mostres,
- registres sanitaris,
- informació sobre procediments i traçabilitat.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la recollida, conservació i registre de mostres testimoni d'acord amb la metodologia i terminis aprovats pel Departament de Salut.

b) **Analítiques i informes**

L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emesa per un laboratori acreditat.

Així mateix, l'Ajuntament podrà exigir analítiques complementàries i puntuals quan ho consideri necessari.

c) **Documentació i traçabilitat**

La documentació d'origen i traçabilitat estarà sempre disponible per a l'Ajuntament.

d) **Inspeccions**

El Servei de Sanitat municipal podrà realitzar inspeccions i controls addicionals, sempre que ho consideri oportú.

e) **Incompliments**

L'incompliment greu de la normativa alimentària i sanitària o la reiteració d'incidències pot comportar la resolució del contracte.

4.8. GESTIÓ I COMUNICACIÓ

L'empresa designarà una persona responsable del servei com a referent habitual davant la Direcció..

a) **Comunicació dels menús**

- Enviament diari del menú entre les 9.00 h i les 9.15 h.
- Enviament de la graella mensual dels menús amb un mínim de 2 setmanes d'antelació.

b) **Documentació diària**

El contractista proporcionarà diàriament:

- imprès per al registre del servei de menjador efectivament elaborat, amb indicació de la quantitat i tipologia de menús servits,
- Albarà de sortida/arribada, signat per l'auxiliar de cuina, amb temperatures,
- Albarà de recepció
- Full de control de temperatura en el moment de servir els diferents plats.

c) **Reunions de seguiment**

Per garantir la correcta gestió del servei, es duran a terme reunions periòdiques entre la persona coordinadora del servei designada per l'empresa, la persona responsable de la Regidoria d'Educació, i la Direcció de la Llar d'Infants.

4.9. INFRAESTRUCTURA, ESPAIS I NETEJA

L'empresa adjudicatària és responsable de la neteja, manteniment i bon estat higiènic-sanitari de tots els espais, materials i estris utilitzats en el servei (cuina, rebost, menjador, maquinària, vaixel·la i qualsevol altre espai que la llar d'infants cedeixi temporalment).

Haurà de disposar d'un pla de neteja específic i actualitzat, que indiqui la periodicitat, els productes utilitzats i els procediments aplicats. Aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc visible per facilitar-ne la inspecció per part dels organismes competents. Serà responsable també de la neteja dels termos utilitzats per al transport.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

A l'inici i al final de cada curs, l'empresa durà a terme inspeccions de l'estat dels espais i equipaments, garantint que es troben en condicions òptimes d'ús. Durant el curs, vetllarà pel correcte manteniment i per la seva higiene continuada.

Qualsevol incidència o deficiència detectada s'haurà de comunicar immediatament a la Direcció de la llar i a l'Ajuntament, perquè s'hi puguin adoptar les mesures pertinents.

Pel que fa als productes de neteja, s'hauran d'emprar productes segurs i respectuosos amb la salut i el medi ambient, i l'empresa assumirà la reposició de tots els consumibles necessaris (bosses d'escombraries, fregalls, sal per al rentavaixelles, etc.) seguint sempre les directrius municipals en matèria de medi ambient i recollida selectiva de residus.

La neteja de la roba de cuina (draps, guants tèrmics, davantals, manyoples, etc.) també anirà a càrrec de l'empresa. No obstant això, es podrà acordar amb la llar d'infants l'ús de la seva bugaderia interna.

4.10. CRITERIS AMBIENTALS

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar criteris de sostenibilitat i minimització de l'impacte ambiental en tots els processos vinculats al servei, especialment en els àmbits següents:

- **Aigua:** aplicació de bones pràctiques en l'ús, promovent un consum eficient i responsable i d'incorporar, sempre que sigui tècnicament viable, mecanismes i procediments que minimitzin la despesa d'aigua.
- **Energia:** optimització del consum energètic i substitució progressiva de fonts fòssils per energies renovables, sempre que sigui possible.
- **Emmagatzematge i distribució:** ús de canals logístics i de distribució amb criteris de baix impacte ambiental, promovent la reducció d'emissions, la racionalització de rutes i l'ús de mitjans sostenibles.
- **Envasos i embalatges:** utilització d'envasos i embalatges lliures de substàncies perilloses i preferentment reutilitzables o reciclables.
- **Residus:** compromís de minimitzar la generació de residus i de garantir-ne una correcta gestió mitjançant la recollida selectiva:
 - segregació de fraccions,
 - contenidors diferenciats per colors a les dependències de la cuina.
 - separació correcta de matèria orgànica, vidre, envasos lleugers, paper i resta.

4.11. MAQUINÀRIA, ESTRIS DE CUINA I USOS

Maquinària i inventari

La maquinària, parament, estris i eines cedits per l'Ajuntament consten a l'Annex 2 (Inventari). Un cop adjudicat el servei, l'Ajuntament i l'empresa comprovaran conjuntament l'inventari i signaran l'acta de lliurament. Tot el material és propietat municipal i es cedeix en ús a l'empresa durant la vigència del contracte.

Conservació, reparacions i reposicions

L'empresa és responsable del manteniment i reparació dels aparells, maquinària, estris i equipaments durant la prestació del servei.

- Les avaries derivades d'un ús incorrecte, contrari a les instruccions d'ús de la maquinària o negligent seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària, que haurà d'assumir-ne íntegrament la reparació o substitució.
- Quan el mal funcionament es derivi del desgast propi de l'ús normal o de la seva antiguitat, especialment en el cas d'equipaments amb molts anys de servei, no serà exigible a l'empresa adjudicatària la seva substitució i correspondrà a l'Ajuntament valorar i, si escau, assumir la reposició.
- En aparells nous o de recent instal·lació, qualsevol deteriorament causat per un ús incorrecte o negligent, la reparació o substitució recaurà íntegrament sobre l'empresa.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Les reposicions efectuades per l'empresa, prèvia autorització municipal, hauran de complir criteris de màxima eficiència energètica i estalvi d'aigua.

En finalitzar el contracte, l'empresa retornarà tots els estris i equips cedits en les mateixes condicions d'ús en què els va rebre (excepte el desgast propi de l'ús correcte).

Subministraments i equips de temperatura

Les despeses de llum, aigua, gas i telèfon són a càrrec de la Regidoria d'Educació. L'empresa disposarà d'un armari escalfador (o equip equivalent homologat) al centre per mantenir la temperatura adequada dels àpats fins al servei.

Ús per part del centre

Per necessitats pedagògiques, l'equip educatiu podrà utilitzar vaixela i altres estris fora de la cuina, sempre que no interfereixi en el servei i es retornin en perfecte estat i degudament nets. El material trencat fora del servei de menjador serà responsabilitat de l'Ajuntament.

En activitats extraordinàries del centre, descans de personal o situacions mèdicosanitàries, i prèvia coordinació amb la persona responsable de cuina, el personal de la llar d'infants podrà utilitzar:

- el rebost (prestatergia destinada a material alimentari amb finalitats pedagògiques),
- les neveres (per dipòsit puntual de begudes i aliments), d'acord amb el personal de cuina i respectant l'organització de l'espai i la seguretat alimentària,
- el rentaplats (per a la neteja de joguines o material pedagògic, sempre coordinant horaris per no interferir en el servei de cuina).

5. SERVEI DE BOSSA D'HORES DE MONITORATGE

5.1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

La bossa d'hores de monitoratge és un recurs de suport puntual destinat a cobrir necessitats extraordinàries o imprevistes en l'espai de menjador de la Llar d'Infants. Aquest servei no forma part de l'equip estable del centre, sinó que s'activa només quan és necessari, per situacions com:

- absències del personal habitual,
- increment puntual del nombre de menús,
- necessitats de reforç per motius organitzatius,
- situacions d'emergència o circumstàncies especials.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la disponibilitat immediata (marge de 3 hores) d'aquest personal quan la Direcció del centre ho sol·liciti.

5.2. HORARI

L'horari d'activació es correspon amb l'horari del servei de menjador i les rutines associades. De manera general, la franja de prestació serà:

- de 11:00 h a 15:00 h.
(o la franja concreta que el centre determini segons l'organització del centre).

La Direcció de la Llar d'Infants podrà ajustar l'horari segons les necessitats del moment, sempre dins la bossa d'hores contractada.

5.3. TASQUES DEL PERSONAL DE LA BOSSA DE MONITORATGE

El personal adscrit durà a terme tasques de suport vinculades a l'espai de menjador i a les rutines dels infants, entre les quals s'inclouen:

- Acompanyament i supervisió dels infants durant l'àpat.
- Suport en les rutines d'alimentació, higiene i adquisició d'hàbits.



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- Ajuda en l'organització dels grups, espais i materials relacionats amb el menjador.
- Acompanyament dels infants al dormitori i vigilància durant la migdiada.
- Atenció individualitzada a infants que ho requereixin.
- Vetllar per la seguretat, el benestar i la convivència durant l'estona de menjador.
- Suport a l'equip educatiu en situacions de reforç necessari o incidències puntuals.
- Col·laboració en tasques logístiques auxiliars relacionades amb l'àpat (posar i treure taules, recollida d'estris, etc.), sempre en coordinació amb la Direcció del centre.

Aquest personal no substitueix el personal de cuina, sinó que reforça la part educativa i d'acompanyament del servei de menjador.

5.4. PERFIL PROFESSIONAL

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el personal adscrit al servei disposa de la formació, qualificació i competències professionals necessàries per treballar amb infants de 0 a 3 anys. També vetllarà perquè aquest personal rebi la formació obligatòria en prevenció de riscos laborals i perquè actuï segons els protocols i criteris de qualitat establerts.

Requisits mínims

- Títol de monitor/a de lleure o formació equivalent en l'àmbit socioeducatiu.
- Certificat de manipulació d'aliments en vigor
- Certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual, d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitat de treball en equip, tracte respectuós, actitud professional i adequació al projecte educatiu del centre.
- Habilitats per a l'acompanyament dels infants en l'àpat i en les rutines associades (autonomia, higiene, convivència).

L'empresa garantirà la disponibilitat immediata de personal qualificat per cobrir suplències derivades d'absentisme, vacances, baixes o altres contingències.

Responsabilitats i comportament professional

El personal haurà de prestar el servei amb diligència, puntualitat, correcció i respecte envers els infants, les famílies i el personal de la llar d'infants.

L'empresa establirà mecanismes de supervisió necessaris per garantir:

- el compliment dels horaris,
- la dedicació efectiva prevista al contracte,
- l'adequació de les funcions assignades.

En cas que la Direcció acrediti un incompliment o una actuació incorrecta, l'empresa haurà de procedir al relleu immediat del treballador/a. L'adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament de qualsevol falta, actuació incorrecta o dany causat pel seu personal.

5.5 ACTIVACIÓ DEL SERVEI I REGISTRE D'HORES

La Direcció de la Llar d'Infants serà qui activarà la bossa d'hores quan es detecti una necessitat. L'empresa haurà de garantir:

- la disponibilitat de personal per cobrir les hores sol·licitades,
- el registre i justificació de les hores utilitzades,
- la comunicació immediata de qualsevol incidència relacionada amb la prestació del servei.

5.6. COORDINACIÓ I INTERLOCUCIÓ

L'empresa designarà un/a representant amb poder suficient per canalitzar totes les relacions derivades del contracte. Aquesta persona:

- serà localitzable durant l'horari de prestació del servei,
- realitzarà visites periòdiques al centre,
- resoldrà incidències,



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- i mantindrà contacte directe amb la Direcció de la Llar i amb el Departament d'Educació.

6.OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei sota la coordinació de la persona designada com a interlocutora amb el Departament d'Educació i amb la Direcció de la Llar d'Infants, i serà responsable del correcte funcionament del servei en totes les seves fases.

1. Responsabilitat en l'elaboració i transport dels aliments

L'empresa assumirà tota la responsabilitat legal en cas d'error, negligència o manca de rigor en els procediments d'elaboració, manipulació, transport o distribució dels aliments, especialment en els menús destinats a infants amb necessitats alimentàries especials.

Així mateix, haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant el període establert per la normativa sanitària aplicable i, en qualsevol cas, no inferior a 72 hores.

2. Obligacions generals de prestació del servei

L'empresa adjudicatària haurà de:

- a) Prestar el servei amb diligència, continuïtat i qualitat, vetllant perquè tot el personal actui amb correcció i respecte envers els infants, les famílies i el personal del centre.
- b) Mantenir la maquinària, els estris i els equipaments en perfecte estat de neteja, funcionament i desinfecció.
- c) Designar una persona representant amb poder suficient, localitzable durant tota la jornada de prestació del servei, per coordinar-lo i resoldre incidències.
- d) Assistir a reunions de seguiment, com a mínim 1 cop l'any, amb el Departament d'Educació i la Direcció de la Llar d'infants.
- e) Informar de manera immediata de qualsevol incidència que afecti o pugui afectar la correcta prestació del servei.
- f) Facilitar un telèfon d'urgència per atendre incidències fora de l'horari ordinari.
- g) Presentar a l'Ajuntament còpies de totes les inspeccions sanitàries realitzades durant la vigència del contracte.

3. Gestió en cas de vaga del personal de l'empresa

En cas de vaga legal del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de:

- Informar de manera permanent a la Regidoria d'Educació sobre:
 - o l'evolució de la vaga,
 - o les incidències produïdes,
 - o els serveis mínims acordats o establerts.

Una vegada finalitzada la vaga, l'empresa haurà de presentar, en un termini màxim d'una setmana, un informe detallat que inclogui:

- o els serveis mínims efectivament prestats,
- o el nombre d'hores o serveis no realitzats,
- o la validació de la Direcció de la Llar d'Infants o del departament responsable.

L'Ajuntament, un cop verificats els incompliments derivats de la vaga, aplicarà la deducció corresponent en la factura del període afectat. Aquesta deducció es comunicarà per escrit a l'empresa i s'aplicarà a la factura del mateix període o, si escau, a la següent.

7. EDUCACIÓ PER A LA SALUT, FORMACIÓ I INFORMACIÓ

Sens perjudici que l'empresa contractista inclogui o no un projecte d'educació per a la salut en l'alimentació, haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

educativa amb els infants, referent al tema d'educació per a la salut i estar oberta en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut, innovacions alimentàries, etc. d'acord i sota la direcció de la directora del centre.

8. RÈGIM JURÍDIC

El servei s'haurà de prestar amb estricta compliment de la normativa vigent aplicable en matèria de seguretat alimentària, salut pública, higiene alimentària i gestió de menjadors escolars, sense caràcter exhaustiu s'inclou la normativa i documentació de referència:

8.1. Normativa bàsica de seguretat alimentària i nutrició

- Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen les normes de desplegament de la Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius. Publicat al BOE núm. 92 del 16/04/2025.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE núm. 160, de 06/07/2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5495, de 30/10/2009).

Normativa d'higiene i manipulació d'aliments

- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis generals de la legislació alimentària.
- 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.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, sobre les condicions per a la formació de manipuladors d'aliments a Catalunya.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).

Recomanacions, guies i documents tècnics

- "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar", elaborada pels Departaments d'Educació i de Salut i per l'Agència de Protecció de la Salut.
- "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)", de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- "Petits canvis per menjar millor", de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Altres documents de suport publicats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i el Programa de revisió de menús escolars.

Aquest informe s'ha signat electrònicament a Santa Coloma de Cervelló per:

La Tècnica d'educació

ANNEX 1. CÀLCUL DE VALOR ESTIMAT D'UN CURS



AJUNTAMENT DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Servei càtering	preu / unitari màxim Base Imposable	Estimació núm. menús/any (11 mesos)	Base Imposable	Import IVA 10%	Total import IVA inclòs
Menús	4,99 €	10.624 menús	53.013,76€	5.301,38 €	58.315,14€
Servei càtering	preu / hora màxim Base Imposable	Estimació núm. hores/ any	Base Imposable	Import IVA 21%	Total import IVA inclòs
Auxiliar cuina	20,22 €	796 hores	16.091,95€	3.379,31€	19.471,27€
Servei càtering	preu màxim / hora Base Imposable	Estimació núm. hores/ any	Base Imposable	Import IVA 21%	Total import IVA inclòs
Monitoratge	19,67€	500	9.833,15€	2.064,96€	1.898,11€
			78.938,87€	10.745,65€	89.684,52€

ANNEX 2.- INVENTARI DEL MATERIAL DE CUINA DE LA LLAR D'INFANTS

	GRANS	MITJANS	PETITS	PLÀSTIC	VIDRE
CULLERES	5	78	76		
FORQUILLES	5	5	70		
GANIVETS	15				
CULLEROTS	7				
TISORES	9				
PINCES	3				
PLATS	35	(fondos)87	55	105	
GOTS				25	49
BOLS GRANS				2	8
BOLS PETITS				15	
GERRES				11	
POTS				5	
CARRETONS SERVIR MENJARS				5	
ELECTRODOMÈSTIC		MARCA			
Frigorífic	BALAY				
Rentaplats	SILANOS E-50 CON BOMBA DE DESAGÜE				
Batedora elèctrica	BRAUN				
Expremedora domèstica	FAGOR				
Taula calenta	DONMAKINON				