
PLEC DE PREESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS "EL PATUFET"

1.- OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte del present contracte és la contractació del servei de menjador a la llar d'infants municipal "El Patufet" a Vilobí d'Onyar.

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les llars d'infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període intel·lectiu del migdia.

L'objectiu bàsic del servei de menjador és cobrir les necessitats nutritives dels infants en concret dels infants de 0 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del **servei de menjador** a la llar d'infants "El Patufet", mitjançant el servei de càtering de l'àpat principal, **el dinar**, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari escolar anual aprovat per l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre a les necessitats quant a la preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de la llar d'infants.

Així l'adjudicatari haurà de prestar com a servei complementari, el **servei de monitoratge** durant l'horari de menjador.

Per tant el servei en conjunt comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i la confecció dels menús (dinars).
- El trasllat dels menús a la Llar d'infants.
- La neteja del parament utilitzat pel servei i de les instal·lacions del menjador.
- La gestió del personal necessari per a la prestació del servei contractat
- El servei de monitoratge durant l'horari de migdia.
- Diàriament es procedirà a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc.. generats.

Dades del Centre objecte de la prestació:

Llar d'infants Municipal "EL PATUFET"
c/ Madrenys, 1
17185 Vilobí d'Onyar

Previsió de places màximes ofertades curs 2026-2027: total 74.

EI0: 8
EI1: 26
EI2: 40

Període de prestació del servei:

El període de prestació del servei és d'un curs escolar, amb possibilitat d'una pròrroga.

Curs escolar 2026-2027: des del primer dia lectiu de setembre de 2026 al darrer dia lectiu de juliol de 2027 (coincidirà amb el calendari escolar d'obertura del centre, on es tenen en compte els dies de lliure disposició aprovats pel Consell Escolar Municipal, es preveuen els dies de inici de curs, els dies de vacances, els festius, festes locals, excursions, etc.)

El període de prestació del servei serà de setembre a juliol ambdós inclosos, el nombre de dies lectius pel curs 2026-2027 és de 214 dies, d'acord amb el calendari escolar previst que s'adjunta com **Annex** a aquest plec.

El calendari escolar serà comunicat per la direcció del centre a l'empresa adjudicatària abans d'iniciar-se el curs.

El servei de menjars es prestarà a la llar d'infants tots els dies lectius de dilluns a divendres, **segons les quantitats sol·licitades per la direcció de la llar, concretant amb l'empresa adjudicatària el nombre de menús a servir diàriament.**

Horari del servei:

El servei de menjador es realitza de les 11:45 a les 14:15 hores.

El servei de monitoratge és realitzarà a raó de 2:30 hores diàries (en dies lectius) de 11:45 a 14:15 hores.

El monitor/a amb funcions d'auxiliar de cuina realitzarà 4:00 hores diàries (en dies lectius) de les 10:45 a les 14:45 hores.

Previsió de dinars

La llar d'infants "El Patufet", actualment té autoritzades 6 aules i la seva capacitat màxima és de 82 alumnes. En el curs escolar actual 2025-2026 s'han matriculat 52 alumnes.

De la llar d'infants on cal prestar el servei de menjador es preveu que durant un curs escolar es serviran 7062 menús, tenint en compte la mitjana de menús calculada segons els menús servits durant l'últim curs escolar 2025-2026, del qual s'ha calculat una mitjana de 33 menús servits per dia.

Per tant per calcular el cost del servei es partirà de la previsió de dinars a elaborar durant un curs escolar:

ESTIMACIÓ TOTAL DE MENÚS PER curs escolar	DINARS
Total per curs de Setembre a Juliol	7062

No es garanteix que s'arribi al nombre de menús estimats. **La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes:** nombre final de dies lectius pels període indicats, el nombre d'aules de cada curs escolar, absències dels infants per malaltia, àpats eventuais, etc. **El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.**

Estudi de costos:

Es calcula el cost de servei, tant de personal com de matèria primera, en base a:

- Les taules salarials actualitzades a partir de setembre de 2026 d'acord amb la Resolució EMT/345/2025 de 31 de gener, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del Conveni Col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya, pels anys 2025, 2026, 2027 i 2028 (Codi de conveni núm. 79002295012003).
- Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació, i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027.
- Dades relatives al cursos escolars 2025-2026 respecte al nombre de menús servits.

Pressupost base de licitació:

El pressupost base de licitació calculat per un curs escolar és el següent:

Concepte	Import 1a anualitat
	CURS 26/27
Costos directes:	
Cost mà d'obra preparació càtering	17.789,27 €
Cost monitoratge	23.568,79 €
Cost aliments dinar	36.651,78 €
Total costos directes	78.009,84 €
Costos indirectes:	
Altres costos (combustible, desplaçaments, etc.)	4.680,59 €
Benefici industrial (6%)	4.961,43 €
PRESSUPOST BASE (sense IVA)	87.651,86 €
IVA	6.408,31 €
Total costos indirectes	16.050,32 €
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	94.060,17 €

El pressupost estableix la despesa màxima del servei, calculada amb previsió de 7062 menús, a servir en un curs escolar, de 214 dies lectius. La mitjana de menús diaris és de 33.

Per l'estimació del cost de la matèria primera alimentària s'ha tingut en compte el preu unitari per menú de 5,19€ (IVA exclòs), i la memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjadors dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2026-2027.

Per a l'estimació dels costos de personal s'han tingut en compte els mínims establerts a les taules salarials actualitzades a partir de setembre de 2026 d'acord amb la Resolució EMT/345/2025 de 31 de gener, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del Conveni Col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya, pels anys 2025, 2026, 2027 i 2028 (Codi de conveni núm. 79002295012003).

El pressupost de la possible pròrroga és el següent:

Concepte	Import pròrroga
	CURS 27/28
Costos directes:	
Cost mà d'obra preparació càtering	18.783,20 €
Cost monitoratge	24.570,47 €
Cost aliments dinar	36.651,78 €
Total costos directes	80.005,46 €
Costos indirectes:	
Altres costos (combustible, desplaçaments, etc.)	4.800,33 €
Benefici industrial (6%)	5.088,35 €
PRESSUPOST BASE (sense IVA)	89.894,13 €
IVA	6.532,37 €
Total costos indirectes	16.421,04 €
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	96.426,50 €

En l'import de la pròrroga, per l'estimació dels costos salarials s'ha previst un augment del 4,25% a partir de setembre de 2027 d'acord amb les taules salarials actualitzades d'acord amb la Resolució EMIT/345/2025, mencionada anteriorment. Per tant en cas de pròrroga al preu previst en aquest plec per la pròrroga se li aplicarà el % de baixà presentada pel licitador respecte el PBL.

Per tant, el cost del personal assignat a l'execució del contracte, es desglossa, d'acord amb el següent (cost corresponent a la durada inicial del contracte curs 2026-2027):

PERFIL PROFESSIONAL	NºDIES ANY	NºHORES ANY	NºHORES DIA	SOU ANUAL S/CONVENI LLEURE	SOU PER HORA CONVENI	SOU ANUAL SEGONS HORARI REAL	Hores anuals segons conveni
MONITOR/A	214	535	2,50	18.574,93	10,96	5.862,88	1695
CUINER/A	214	321	1,50	20.500,00	12,09	3.882,30	1695
AUXILIAR CUINA I NETEJA	214	856	4,00	18.600,00	10,97	9.393,27	1695

RETRIBUCIÓ PERSONAL PER SEPARAT			
DENOMINACIO	cost	COST + SS (34%)	TOTAL PERSONAL
3 MONITORS/ES (5862,88 x 3)	17.588,65	5.980,14 €	23.568,79
1 CUINER/A	3.882,30	1.319,98 €	5.202,28
1 AUXILIAR CUINA	9.393,27	3.193,71 €	12.586,99
			41.358,06

El pressupost base de licitació, es formula formulat en termes de preus unitaris i com un pressupost màxim limitatiu (DA 33 LCSP) s'ha calculat d'acord amb les estimacions de les prestacions a realitzar durant l'execució del contracte i no suposa una obligació de despesa per part de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar, atès que aquest es determinarà en funció de les necessitats que es produeixin durant l'execució de contracte, es ha dir en funció dels monitors/es necessaris i en funció dels menús servits.

En qualsevol cas, el pressupost de licitació s'entendrà comprensiu de la totalitat del contracte i porta implícites totes les despeses directes i indirectes que el contractista ha de realitzar per la normal execució del contracte, com ara i entre d'altres les despeses relacionades amb el personal, materials i estris utilitzats, despeses de comunicacions, serveis externs i inclou ports de lliurament i embalatge.

Valor estimat del contracte (VEC):

El valor estimat del contracte és el següent:

VEC	
Import del contracte (1 anualitat)	87.651,86 €
Import de la pròrroga	89.894,13 €
Modificacions previstes (art. 204 LCSP)	- €
TOTAL VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	177.545,99 €

**no es preveuen modificacions*

2.- RÈGIM JURÍDIC

El servei es prestarà amb estricta compliment de la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).
- Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel que s'estableixen normes de desenvolupament de la llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per el foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius (BOE nº 62 de 16/04/2025).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, per el que es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en

matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació (BOE nº322 de 10/12/2020).

- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- 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 en establiments de comerç al menor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.

També es tindran en compte:

- "Guia de l'alimentació saludable en la primera infància" (2022) document elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Guia per a famílies i escoles sobre "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya" Edició 2020.
- "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
- "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya Edició 2024.

3.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CATERING DEL MENJADOR

3.1 L'empresa ha 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.

3.2 El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

3.3 Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària al centre, essent transportat 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, havent-se d'ocupar així mateix l'adjudicatari de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

3.4 L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:

- a) Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.

b) L'empresa, a més del personal d'atenció directe, haurà de designar el personal que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:

- Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa.
- L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i la preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar pel compliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per a tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjat.

3.5 L'empresa 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.

3.6 L'empresa informará puntualment, a la direcció del centre 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 centre, ja sigui per traspassar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.

4.1 La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

4.2 Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per una persona amb la titulació en Tècnic/a Superior en Dietètica i/o el Grau en Nutrició col·legiada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

4.3 Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, alumnes de 0 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'introducció i adaptació de menjar pels infants, així com el subministrament i productes adequats.

4.4 S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no han de tenir espines, les carns no han de tenir tendons ni ossos petits...)

4.5 Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

4.6 No es subministraran peixos panga, perca o tilapia o similars, tampoc es subministraran aliments que continguin oli de palma ni productes que continguin greixos/proteïnes animals o vegetals sense concretar-ne l'origen.

4.7 Es prioritzarà la utilització d'aliments frescos (carn, fruita, verdura) i de temporada per la elaboració dels menús.

Haurà presència diària d'hortalisses, verdures i/o fruites fresca. Per aquest motiu es valorarà la proposta de verdures/hortalisses de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata per mensualitat.

S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim

4.8 El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible.

Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.”

4.9 Els ous seran ecològics o del Grup 1.
Acreditació amb l'etiqueta corresponent

4.10 S'hauran d'incorporar com a mínim 4 dies al mes productes agroalimentaris de producció agrària ecològica i/o de producció integrada diferents en la elaboració des menús.

S'entén com a producte ecològic aquells que compleixen les condicions del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

S'entén com a aliment de producció integrada aquells que compleixen les condicions del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm.287, de 30/11/2002). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

S'haurà de concretar el producte, com per exemple “lleties ecològiques” No s'acceptaran termes genèrics.

4.11 L'empresa adjudicatària presentarà com a mínim 3 dies abans de l'inici de cada mes la proposta de menús degudament confeccionats i supervisats per un dietista o nutricionista referent a cadascuna de les següents varietats:

- Menú per a nadons adaptat a l'edat i les necessitats fisiològiques del moment evolutiu de l'infant.
- Menú normal/estandarditzat que consta de:
 - Primer plat
 - Segon plat
 - Pa
 - Postres

També caldrà presentar la proposta de menús adaptat per trastorns deguts a malalties o per aspectes cultural:

- Les intoleràncies i les al·lèrgies alimentaries (intolerància al gluten-celíac, intolerància a la lactosa, intolerància a l'ou, etc.) .
- Dieta laxant puntual
- Dieta astringent puntual
- Diabetis
- Sense Porc
- Altres necessitats que puguin sorgir

Les variants del menú estandarditzat hauran d'estar justificades per les famílies, ja sigui amb un informe mèdic si és una qüestió de salut o amb una sol·licitud signada per la família, si és un fet cultural o de filosofia familiar, que el centre farà arribar a l'empresa adjudicatària. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

L'empresa subministrarà aquests telemàticament a la direcció de la llar d'infants, prioritzant el format PDF, per facilitar poder-lo reenviar a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes i ingredients. Aquesta proposta haurà de ser aprovada per la direcció del centre.

4.12 Els menús es confeccionaran i es serviran diàriament, tots i cadascun dels dies d'obertura de servei previstos al calendari escolar del curs.

4.13 Un cop iniciat el curs escolar, i en cas de preveure realitzar algun canvi en la proposta de menús presentada caldrà avisar abans d'iniciar el servei del dia a modificar, el canvi en el menú.

4.14 Caldrà adjuntar en el pla de menús el llistat dels proveïdors homologats, indicant el seu registre sanitari, així com les fitxes tècniques de les matèries primes utilitzades en l'elaboració dels menús i tota la documentació necessària que contingui.

4.15 Els menús presentats es realitzaran en funció de les temporades estacionals, primavera, estiu, tardor i hivern.

4.16 El nombre de menús, així com els menús corresponent a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament, per tan el número de menús podrà variar segons la demanada diària de les famílies.

4.17 Atesa l'edat dels infants del centre compreses de les 16 setmanes als 3 anys, i la seva natural evolució, i la diversitat, els menús podran sofrir canvis: verdura sola, verdura amb proteïna, menú intermedi amb incorporacions, així com el seu processament: triturat, aixafat, sencer..., fins arribar al menú considerat estàndard.

4.18 L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat entre les 10:30 i 11.30h, excepte possibles canvis d'horari esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts; haurà d'ajustar el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies segons les indicacions donades per a la direcció de la llar d'infants municipal.

4.19 En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana de servei, per exemple de proteïna: llegum, vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, peix, ou, etc.

4.20 Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, es seguiran les indicacions del Departament de Salut, així com les consideracions següents:

-És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25 % de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.

-Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

-S'haurà de limitar a un màxim d'un dia per setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.

-La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

4.21 L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent. I es guardarà una mostra diària de cada plat en el congelador del centre.

4.22 L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli, sal, vinagre, etc.

5.- PERSONAL PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

5.1.- 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.

Com a mínim s'haurà disposar d'un/a cuiner/a a jornada parcial (a la cuina central), el/la cuiner/a principal haurà de justificar almenys un any d'experiència en serveis de cuina - menjador escolars.

Respecte els monitors/es i l'auxiliar de cuina, es preveu la necessitat de comptar amb 3 monitors/es i 1 auxiliar de cuina.

D'acord amb la previsió d'assistències en relació al curs passat, es preveu la necessitat de comptar amb 5 persones durant l'horari de menjador, per tal de cobrir les ratios marcades per la normativa, per tenir cura de l'alumnat que faci ús del servei de menjador. La Llar d'infants compta amb 2 persones (personal propi de l'ajuntament) durant l'horari de menjador, per tant l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició de la llar d'infants 3 monitors/es per cobrir el servei d'acord amb la previsió d'usuaris, més la persona auxiliar de cuina.

5.2.- L'empresa adjudicària haurà de subrogar el personal que ve prestant el servei d'acord amb les exigències del Conveni Col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable. El personal a subrogar consta a **l'Annex 3** del Plec de clàusules administratives particulars, de conformitat amb l'article 130 de la LCSP.

5.3. El personal ha de disposar de certificat vigent d'antecedents penals i de delictes de naturalesa sexual, d'acord amb la llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència i l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/96, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor.

5.4. El personal d'atenció directa als infants haurà de tenir el títol de monitor/a de lleure.

5.5. 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.

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

5.7. 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 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.

5.8. 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.

5.9 El personal d'atenció directa s'encarregarà de la vigilància i el control de l'alumnat usuari del servei de menjador i de l'acompanyament durant la migdiada, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.

Les funcions del personal d'atenció directa seran les següents:

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics alimentaris i del son així com higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Treballar els hàbits del son durant el temps de la migdiada.
- Canviar els infants en el cas que s'hagin embrutat el bolquer, o fer un acompanyament en el cas de control d'esfínters.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària o aquelles que especifiqui el pla de funcionament.

Dins de l'equip de personal d'atenció directa, hi haurà un referent que farà de coordinador/a, que coordinant-se amb la direcció el centre, tindrà les següents funcions:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar les famílies, quan aquestes ho sol·licitin, de l'avaluació i evolució dels seus fills durant el servei de menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.

5.10 L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es i 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.

Quant al personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

Tot el personal, també haurà de rebre formació per poder atendre correctament l'alumnat amb singularitats alimentaries (diabetis, celiaquia, intoleràncies, al·lèrgies,...) que pugui fer ús del servei de menjador, així com sobre l'aplicació del protocol establert en cada cas.

6. CRITERIS AMBIENTALS

L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar la despesa d'aigua.

Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.

Estris de cuina

1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. En cas de no disposar d'estris reutilitzables, emprar estris biodegradables o fins i tot compostables.

Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

Residus

1. Minimització de residus.
2. No es podran subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic d'un sol ús..
3. Recollida segregada.
4. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
5. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador, i caldrà separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
6. El monitoratge ensenyarà, dins les seves possibilitats i segons l'edat cronològica, als usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats, segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)

7. ASPECTES HIGIENICOSANITARIS I AUTOCONTROLS

7.1. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

7.2 L'empresa adjudicatària hauria de disposar de tots els permisos necessaris per al funcionament del servei de càtering escolar, així com l'autorització sanitària corresponent.

7.3 L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa higiènic- sanitària vigent per a l'elaboració, la manipulació i el trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene segons el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També es responsabilitzarà de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols del sistema esmentat.

Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del servei s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

Correspon a l'ajuntament:

- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- Prevenció de legionel·la (si s'escau)

En relació al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

7.4 . En relació a les mostres s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:

- Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària. Aquest recipient s'haurà de retolar (amb retolador de tinta permanent) indicant la data de presa de la mostra i el plat de què es tracta

(primer plat, segon plat o postres) i, si és una mostra del menú estàndard o d'un menú específic (i de quin es tracta).

- Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies.
- Tot el personal que hagi de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formats en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent.

7.5 L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

7.6 S'haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

ANNEX – PREVISIÓ CALENDARI ESCOLAR

CALENDARI ESCOLAR 2026-27

Setembre 2026						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Octubre 2026						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Novembre 2026						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Desembre 2026						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Gener 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Febrer 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Març 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Abril 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Maig 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Juny 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Juliol 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Agost 2027						
dll	dm	dx	dj	dv	dss	dg
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

*Inici del curs escolar 2026/27: 1 de setembre 2026

*Festes Locals per a l'any 2026: 20 de juliol i 7 de desembre.

*Festes Locals per a l'any 2027: pendents d'aprovar.

*Nadal: del 22 de desembre de 2026 al 7 de gener de 2027 (segons calendari Dep.Ed.Generalitat).

*Setmana Santa: del 21 al 29 de març de 2027.

*Últim dia del curs escolar 2026/27: 30 de juliol de 2027.

X Dies de festa per a tothom

X Festes locals (escola tancada)

X Escola tancada per vacances