



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR I MONITORATGE DE SUPORT DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL CARRILET DE CALELLA

Dades del centre objecte de la prestació:

Escola Bressol Municipal El Carrilet
Carrer Sant Jaume, número 341
08370 Calella

Capacitat màxima de l'escola bressol: 107 infants

Distribució:

- 0 - 1 anys: 8 infants
- 1 - 2 anys: 39 infants
- 2 - 3 anys: 60 infants

Personal educatiu actual: 11 persones

L'Escola Bressol Municipal El Carrilet, depenent de l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament de Calella, des de fa anys ofereix el servei de menjador als infants usuaris/usuàries del centre per tal de respondre a les necessitats actuals de les famílies i així permetre conciliar la vida familiar i laboral.

Clàusula 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella, dividit en 2 lots.

➤ **Lot 1: SERVEI DE CONFECCIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING**

Consisteix en la prestació del servei d'elaboració i confecció de menús (dinars) en calent, inclòs el transport mitjançant sistema de càtering, per a ser servit en les condicions que correspon a cada aliment en el menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella.

➤ **Lot 2: SERVEI DE MONITORATGE DE SUPORT DE MENJADOR**

Consisteix en la prestació del servei de monitoratge de suport en el menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella. L'equip estarà format per dues persones – monitors o monitores de suport - que hauran de preparar el menjar en els carros corresponents juntament amb els estris necessaris per tal que les mestres i educadores de l'escola bressol puguin portar a terme el servei de menjador.

La contractista serà la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària de cada lot prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa metodologia, sense perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserva l'òrgan de contractació.



Clàusula 2. DEFINICIÓ DEL SERVEI

La prestació del servei de cada lot comprèn les tasques següent:

➤ Lot 1: SERVEI DE CONFECCIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING

El servei d'elaboració i confecció de menús diaris mitjançant càtering serà de dilluns a divendres i durant el calendari lectiu oficial de l'escola per a cada curs escolar, que comprèn de setembre (a data d'inici de curs) a juliol inclòs.

L'empresa contractista haurà d'utilitzar la seva pròpia cuina per elaborar el menjar i el seu posterior transport diàriament fins al centre educatiu per tal de ser servit en òptimes condicions de ser consumit (calent o fred segons correspongui a cada aliment) en el menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet.

La contractista haurà de tenir el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableixi, en l'horari indicat per la direcció de l'escola, segons l'horari que comunicarà l'escola bressol municipal El Carrilet abans de l'inici del curs escolar.

La distribució del menjar anirà a càrrec del personal educatiu de l'escola bressol municipal El Carrilet.

- Característiques del servei - Lot 1:

1. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
2. Els menjars seran transportats per personal de l'empresa contractista a l'adreça de l'escola bressol municipal El Carrilet, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
3. El número de menús diaris serà comunicat per part del centre educatiu a l'empresa contractista diàriament, aquest número variarà diàriament i estarà en funció de la demanda diària de les famílies.
4. La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, i adequada a l'edat de l'infant, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.
5. La confecció i control de menús s'ha de realitzar d'acord amb les recomanacions en nutrició facilitades pels organismes oficials de salut pública. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per una persona amb titulació de dietista, atès que l'empresa contractista haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla com a mínim d'una persona amb titulació de dietista. Els menús, excepte els àpats triturats, constaran de:
 - a. Primer plat
 - b. Segon plat (amb guarnició)
 - c. Postres
 - d. Pa
6. L'empresa contractista es farà càrrec de l'aportació i reposició dels estris de cuina i menjador, amb els materials i mides adequades a l'edat dels infants.



7. 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'adaptació al menjar dels infants, subministrant els productes adequats.
8. S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...) i que no siguin recomanats per l'edat. Ex: musclos, fruits secs, crustacis, etc.
9. Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
10. L'empresa contractista es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells alumnes que així ho requereixin en raó de la seva edat, al·lèrgies, prescripció facultativa, motius religiosos...
11. L'empresa contractista subministrarà a la direcció del centre la relació de menús del mes, com a mínim amb una setmana d'antelació per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.
12. L'empresa contractista es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que puguin originar-se per absències, per vacances o malaltia del personal.

- **Control de qualitat dels menús – Lot 1:**

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixi, almenys, durant una setmana.

S'haurà de preparar menús especials per a casos específics derivats de prescripcions mèdiques (diabètics, celíacs, intoleràncies, etc.), sempre a requeriment del pare, mare o tutors, amb els informes mèdics pertinents, essent necessària l'autorització del centre. També caldrà comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.).

Pel que fa al nivell de qualitat de les matèries primeres que formen els menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

- Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, au, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet, i altres productes que es consumeixen a l'escola seran de primera qualitat.
- La fruita, verdures i hortalisses s'utilitzaran fresques de temporada i de proximitat.
- S'oferirà la varietat possible de verdures, hortalisses, llegums, cereals i fruita, tenint en compte la franja d'edat dels infants.
- Atesa l'edat dels infants del centre i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard, tals com:
 - o Triturat d'iniciació.
 - o Triturat (dieta estandarditzada i variada).
 - o Menú estandarditzat.



- o Menús especials (*sempre sota prescripció i/o orientació mèdica*):
 - Menús astringents.
 - Dietes toves.
 - Menús per infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies.
 - Menús sense gluten, en cas d'infants celíacs.
 - Altres.
- o Menú per ideologies religioses.
- o Altres.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

L'empresa haurà de complir la normativa higienicosanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments; haurà d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la normativa; i haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre educatiu.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum. Aquest control sanitari dels aliments s'haurà de dur a terme amb l'obtenció de mostres dels diferents aliments per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

S'inclou també la presa de temperatura dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, i seguint els protocols de registre homologats.

L'empresa contractista guardarà mostres del menjar elaborat perquè pugui ser realitzada una investigació davant la sospita d'una infecció alimentària o d'un problema de qualitat de l'àpat segons la normativa vigent. Aquestes mostres han d'estar degudament envasades i etiquetades amb el nom del plat, dia que s'ha elaborat i el dia que s'ha servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació el temps que senyali la normativa vigent.

L'empresa contractista establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.

Tots els controls sanitaris hauran de ser realitzats per una empresa especialitzada i acreditada a l'efecte.

L'Ajuntament de Calella, a través de l'escola bressol municipal El Carrilet, es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris pel bon i efectiu funcionament del menjador escolar, en especial en allò referent a la prestació objecte d'aquesta contractació, a la qualitat i quantitat dels menús servits.



- **Menús a subministrar – Lot 1:**

Les dades concretes dels menús a subministrar es comunicarà directament des de l'escola bressol municipal a l'empresa contractista. Per fer l'estimació dels menús previst a tipus orientatiu es basa en la mitjana del curs 2024/2025 amb una mitjana de 16/24 menús diaris amb puntes de mínim de 10 menús i màxim de 37 menús en funció del mes de l'any i les necessitats de les famílies durant el curs concret.

Si algun membre de l'equip educatiu ho sol·licita, podrà ser usuari del servei de menú (sense fer ús de l'espai de menjador dels infants), pagant el preu/menú de l'adjudicació.

L'estimació de subministrament de menús en aquesta contractació pel càlcul del valor estimat del contracte es fixa en 4.600 menús anuals.

➤ **Lot 2: SERVEI DE MONITORATGE DE SUPORT DE MENJADOR**

El servei de suport de monitoratge en el càterring de menjador diari es realitzarà de dilluns a divendres i durant el calendari lectiu oficial de l'escola per a cada curs escolar, que comprèn de setembre (a data d'inici de curs) a juliol inclòs, i s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

La franja horària del servei de suport de monitoratge de menjador amb atenció específica dels infants ha de ser de 11.15 hores a 14.30 hores de dilluns a divendres: els monitors/es de suport hauran de desenvolupar totes les tasques pròpies que es desprenen del servei de suport a l'equip educatiu del centre que fa les funcions de monitoratge de menjador en aquesta franja d'edat tan específica (0 a 3 anys).

- **Funcions dels monitors/es – Lot 2:**

Els 2 monitors i monitores hauran de romandre escrupolosament en el centre educatiu en un espai de temps anterior a la preparació del moment del servei de menjador amb temps suficient per a la preparació i emplatat del dinar, és a dir, d' **11.15 hores a 14.30 hores**. Si no es produeix aquest fet el centre ho comunicarà a l'empresa adjudicatària.

Les funcions dels 2 monitors/es de suport vinculades al servei de menjador escolar comprendran:

- Prendre les temperatures dels aliments.
- Preparar els carros amb els aliments i estris necessaris per a cada grup d'infants.
- Preparar, ordenar i deixar en condicions òptimes l'espai de descans dels infants.
- Realitzar la neteja i endreç dels estris i espais relacionats amb el servei de menjador. Per tal que estigui en condicions òptimes per a la seva utilització el dia següent, la neteja ha de ser diària.
- Realitzar la neteja i endreça dels equipaments i/o mobiliari de cuina.
- Realitzar la neteja i desinfecció dels espais/aula en els quals s'hagi dut a terme el servei de menjador.
- Assistir a les reunions a les quals els convoqui la direcció del centre.
- Hi haurà un coordinador o coordinadora de l'empresa que tindrà periòdicament contactes amb la direcció del centre per revisar i coordinar les tasques que realitzin els monitors/es de suport.
- La llengua vehicular emprada amb els infants serà el català.



- Els monitors/es hauran de fer ús d'un equipament específic subministrat per l'empresa (bata, samarreta...) pel servei que esdevé en primer lloc un component higiènic indispensable en l'àmbit alimentari.
- Els monitors/es hauran de complir les normes d'higiene, pel que fa a actituds, hàbits i comportament.
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
- Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur la roba de treball neta i d'ús exclusiu, i utilitzar roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat.
- Informar la direcció de l'escola de les possibles incidències que puguin sorgir durant la prestació del servei, sense perjudici de resoldre-les en la mesura del possible.
- Fomentar el reciclatge i de l'educació mediambiental.
- Seguir en tot moment les instruccions de la directora de l'EBM El Carrilet.
- L'equip dels 2 monitors/es de suport han de portar a terme el projecte educatiu presentat per l'empresa, adaptat i consensuat per la direcció del centre.
- Qualsevol altra funció que li pugui encomanar l'empresa responsable del servei, en coordinació amb la direcció del centre amb l'objectiu que el servei funcioni correctament.

Així mateix, l'empresa contractista presentarà la relació de persones que adscriurà al servei, indicant nom, cognoms, NIF, estudis realitzats i experiència laboral relacionada amb les tasques a desenvolupar. En cas de substitució per malaltia o altres circumstàncies, facilitarà igualment currículum amb aquestes dades de les persones que contracti. L'empresa contractista s'ha de comprometre a canviar el mínim possible l'equip de monitors i monitores.

- Característiques dels 2 monitors/es de suport – Lot 2:

L'equip de monitoratge ha de complir els següents requisits:

- Les persones que formin part de l'equip de monitoratge han de complir el següent:
 - o Ser persones majors d'edat amb capacitat per la tasca encomanada.
 - o Tenir, com a mínim, domini de la llengua catalana.
 - o Estar en possessió del carnet de manipulació d'aliments i altres programes de formació rebuda per a disposar de formació en higiene i seguretat per poder desenvolupar correctament les funcions que els hi pertoquen.
 - o Estar en possessió de l'acreditació de la carència de delictes de naturalesa sexual, o en el seu cas, la inexistència d'ells, segons el que preveu la Llei Orgànica 1/1996, de Protecció Jurídica del Menor, modificada per la Llei 26/2015 i la Llei 45/2015.
- L'empresa contractista es responsabilitzarà i acreditarà davant d'aquest Ajuntament que la titulació de l'equip de monitoratge és l'adequada i estipulada per normativa vigent.
- L'empresa contractista es compromet a aportar l'equip de monitoratge amb experiència en la franja de 0-3 anys, evitant el mínim els canvis de personal.
- L'empresa contractista ha de disposar d'un pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària. Aquest pla és un dels prerequisits que ha de desenvolupar l'establiment dintre del seu



sistema d'autocontrols, tal i com recull, en els requisits i formació dels manipuladors d'aliments, la Secretaria de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

- **Neteja i manteniment – Lot 2:**

De les instal·lacions:

L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de la neteja, la desinfecció i el manteniment dels espais, mobiliari i l'equipament del servei amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higienicosanitàries i, com a mínim, diàriament.

De l'equipament:

L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de la neteja i higienització de l'equipament: vaixel·la, estris, fregalls, baïetes, etc. Amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higienicosanitàries i, com a mínim, diàriament.

Productes de neteja:

L'empresa contractista haurà d'estar assabentada del protocol de la normativa de seguretat dels productes emprats així com la seva correcta manipulació.

Gestió dels residus:

L'empresa contractista ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei:

- S'han d'aplicar, durant la prestació del servei, mesures destinades a la minimització de residus.
- La relació dels residus es recolliran de forma selectiva: envasos, paper, cartró, vidre, matèria orgànica i rebuig.
- La freqüència de la retirada dels residus generats ha de ser diària.

Clàusula 3. RESPONSABLE DEL SERVEI

L'empresa que resulti adjudicatària de cada lot haurà de designar a una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant l'escola bressol municipal El Carrilet de qualsevol incidència i que actui com a interlocutor en la prestació d'aquesta contractació.

L'Ajuntament de Calella, a través de la direcció de l'escola bressol municipal El Carrilet o en qui delegui, podrà supervisar qualsevol clàusula d'aquest servei i en qualsevol moment.

Clàusula 4. OBLIGACIONS

L'empresa contractista està obligada a:

- Prestar el servei amb subjecció a aquest Plec de prescripcions tècniques i al Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan de contractació doni a l'empresa contractista per interpretar-les.
- Complir amb el conveni col·lectiu del sector que resulti d'aplicació en cada lot.
- Comptar amb els recursos humans suficients per garantir el correcte funcionament del servei de cada lot i per cobrir immediatament les necessitats de cada servei.



- L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució del servei, informant al centre educatiu quan sigui necessari.
- Complir amb la netedat, decòrum, uniformitat, cortesia, tractament amable i educat del seu personal.
- Responsabilitzar-se davant l'Ajuntament de Calella de faltes comeses durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, sens perjudicis de les sancions que corresponguin en cada cas concret.
- Compliment de la normativa higiènica sanitària.
- Disposar d'una assegurança que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivats dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec o d'una deficient prestació del servei.

Calella, a data de la signatura electrònica

La tècnica d'Educació

Margaret Llahuet i Borrull