

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ, MITJANÇANT  
PROCEDIMENT OBERT, DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE  
MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL ELS GARROFERS**

**1.- OBJECTE DEL CONTRACTE**

És el que ve definit a la clàusula 1 del Plec de clàusules administratives que regeix el present procediment.

**2.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS D'EXECUCIÓ DEL SERVEI**

Amb caràcter general, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica i sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària vigent.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes, interessa que l'empresa disposi d'un sistema d'homologació de proveïdors.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir productes directament a l'escola, havent-ne de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tingui establerta la direcció del centre.

Per a la confecció i subministrament dels menús que siguin necessaris en cada moment, l'adjudicatari farà servir les instal·lacions del propi centre.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

Al lliurament dels articles alimentaris/menús subministrats per l'adjudicatària, es presentarà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament.

Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.



L'adjudicatari haurà de dissenyar uns menús, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments. L'adjudicatari haurà de fer arribar a l'escola els menús proposats pel mes següent, per tal de poder informar a les famílies. Aquests menús hauran d'estar revisats per un dietista col·legiat.

La resta d'especificitats queden regulades en la clàusula següent d'àmbit alimentari.

#### 2.1.- Pel que fa a la infraestructura dels espais:

L'adjudicatari s'encarregarà de la gestió diària dels espais que el centre posi a disposició del servei (cuina, office i menjador i espais de lleure i aules si es donés el cas). En aquest sentit, a l'inici i a final de curs, hauran de realitzar les inspeccions oportunes per garantir que els espais estiguin en condicions de ser utilitzats. Durant la prestació vetllaran perquè tots els elements que integren el servei estiguin en òptimes condicions d'ús.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de la cuina, com del menjador pròpiament dit o d'altres espais cedits pel centre per a la realització del servei.

En el menjador hi haurà d'haver un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció que correspongui.

En general, serà la responsable d'avisar al centre escolar i a l'Ajuntament de les deficiències detectades en els espais utilitzats, a fi i efecte que els òrgans competents puguin fer les actuacions que calgui.

Pel que fa als patis utilitzats, vetllaran perquè tots els elements que els integren siguin segurs per als usuaris, informant al centre escolar i a l'Ajuntament, en cas que detectin l'existència de perills potencials.

#### 2.2.- Pel que fa al material necessari pel servei:

a) La dotació del mobiliari bàsic del menjador escolar (taules, cadires, calefacció, WC, penjabrobes...) va a càrrec de l'Ajuntament. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser l'adjudicatari qui ha d'informar al centre escolar i a l'Ajuntament del material bàsic que manqui o el que estigui malmès per a dur a terme correctament la prestació.

b) L'Ajuntament aportarà una dotació d'electrodomèstics necessaris per a dur a terme correctament el servei. L'adjudicatari efectuarà la reposició i manteniment del material



inventariable tenint en compte el que preveu la clàusula 19 i 22 del Plec administratiu que regeix aquesta contractació, relativa a la reversió.

c) La dotació del material considerat de vaixel·la (coberts, plats, safates autoservei, gots, gerres, cullerots de servir...) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec de l'adjudicatari, que aportarà preferentment material nou.

d) La dotació del material de suport (carros de servir, palets, armaris per guardar la vaixel·la neta, armaris pels productes de neteja, (armaris pel material de lleure, si escau), casellers pels objectes personals dels treballadors del servei que es puguin tancar amb clau, etc...) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec del adjudicatari, que aportarà preferentment material nou.

e) La dotació de les cuines i de tota la resta de material necessari per a prestar correctament el servei correspon als adjudicataris, d'acord amb les disposicions tècniques sanitàries vigents, així com les instruccions que pertoquin i que formulin els òrgans competents del Departament de Sanitat. L'adjudicatari aportarà preferentment material nou i informarà per escrit a l'Ajuntament.

f) L'adjudicatari haurà d'equipar els treballadors amb bates, guants, còfia, així com tota la resta d'elements que marqui la legislació vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

El material haurà d'estar en perfecte estat d'ús, sent a càrrec de l'adjudicatari reparació, reposició i manteniment del material malmès, sense perjudici de la clàusula de reversió pel que fa als electrodomèstics i material revertible. Tot i així, l'Ajuntament es reserva el dret d'exigir a l'adjudicatari la substitució d'aquell material que consideri que no reuneix les condicions òptimes per donar un bon servei.

### **3.- ÀMBIT ALIMENTARI**

3.1.-Pel que fa als menús:

a. La confecció i el control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública, tenint en compte les necessitats energètiques per a cada edat. En el supòsit que l'administració contractant, per motius d'interès públic i per garantir la tranquil·litat dels usuaris pel que fa a la seva salut, consideri adient proposar la retirada d'algun aliment en els menús, l'adjudicatari assumirà la proposta garantint en tot moment l'equilibri nutricional.

b. Per a la confecció dels àpats, l'empresa utilitzarà de base la dieta mediterrània, preferentment amb productes de proximitat i temporada i, si escau, utilitzarà aliments ecològics, complint la normativa específica (oli d'oliva, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries....) i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la



Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)".

- c. El pla de menús per a cada curs escolar es dividirà, com a mínim, en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada cinc setmanes.
- d. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres, pa i beguda i la tarda per un berenar. En el cas dels lactants estarà compost al migdia per un triturat i postres i a la tarda per un triturat de fruites. Els biberons seran subministrats per les famílies però l'adjudicatari és l'encarregat de la seva preparació.
- e. S'hauran de preveure menús especials per a casos específics, com les indisposicions esporàdiques, i per altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis, i intoleràncies alimentàries.
  - f. Es respectaran els costums culturals, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat.
  - g. Els menús es faran públics, prèvia autorització de l'Ajuntament, i s'enviaran per correu electrònic a la direcció de l'escola per tal que aquesta ho pugui penjar al web del centre i/o passar-ho per correu electrònic a les famílies.

Els licitadors faran constar en la memòria tècnica la manera com han de gestionar el menjador escolar, tenint en compte les necessitats i demanda del centre escolar.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius del curs escolar.

3.3.- Pel que fa al control de qualitat dels aliments, els adjudicataris hauran de dur, com a mínim, els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar fins al seu consum al centre, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

Els adjudicataris hauran de presentar a l'Ajuntament una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.



#### **4.- ALTRES OBLIGACIONS DELS ADJUDICATARIS**

4.1.- No realitzar a les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per elles mateixes, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

4.2.- Permetre que es pugui inspeccionar en qualsevol moment l'estat de conservació de les instal·lacions i la forma de presentació del servei, per part de la direcció del centre i d'altres...

4.3.- Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que els siguin imputables.

4.5.- A final de curs, actualitzar l'inventari i donar-ne còpia a l'Ajuntament.

#### **5.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI**

5.1.- Es comprendran les tasques següents no limitatives, sota la responsabilitat de les empreses adjudicatàries:

- Gestionar la venda dels tiquets esporàdics mitjançant una entitat bancària o per via telemàtica/passarel·la online (Exemple TPV Escola).
- Complir els horaris establerts. L'adjudicatària acceptarà com a normativa el document del reglament de Règim Intern, la Normativa d'Organització i Funcionament del Centre (NOFC) i el Reglament Marc (Ordenança).
- Vetllar pel bon funcionament del menjador organitzant, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del mateix.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar sigui una experiència agradable i satisfactòria.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.

5.2.-Projecte educatiu.

5.2.1.- Els adjudicataris hauran de concretar i presentar, abans de l'inici de cada curs escolar, una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir al llarg del curs segons l'edat, la qual haurà de respondre als àmbits següents:



1. Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els usuaris assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
2. Higienic i sanitari: l'objectiu és que els usuaris coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
3. De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
4. Hàbits de descans: els infants necessiten una estona de descans després de dinar i es treballa l'hàbit d'anar a dormir.

5.2.2.- Els projectes s'ha de portar a terme en coordinació amb la direcció del centre escolar, adaptant-los a la línia del projecte educatiu del centre. Per tal de complir aquest darrer requisit, els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre i de l'Ajuntament.

5.2.3. L'adjudicatari haurà d'informar diàriament a les famílies, mitjançant l'agenda escolar de cada infant, sobre el dinar, la migdiada i el control d'esfínters. Al finalitzar el curs, haurà d'elaborar un informe sobre l'evolució de l'infant i els hàbits treballats durant l'estona del menjador.

5.2.4.- L'adjudicatari assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats. A aquest efecte, hauran de disposar també de la pòlissa de responsabilitat civil complementària d'acord amb el Decret 137/2003, de 10 de juny, que regula les activitats en temps de lleure en el qual participen menors de 18 anys.

## **6.- PERSONAL DEL SERVEI**

6.1.- Tracte amb els usuaris. El personal del servei mantindrà sempre un tracte correcte amb els usuaris. L'adjudicatari serà responsable del capteniment dels seus treballadors i posarà remei de forma immediata a qualsevol mal comportament d'aquests.

La direcció de l'escola comunicarà les queixes rebudes en aquest sentit l'adjudicatari perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

6.2.- L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es que vénen prestant el servei al centre escolar relacionat a l'Annex VI, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la



Indústria d'Hosteleria i Turisme de Catalunya que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable, i a l'Annex VII, d'acord amb el Conveni Col·lectiu del sector d'oci educatiu i animació sociocultural.

6.3.- Tot el personal i també aquell que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir la formació necessària que marca la legislació vigent i complir les normes d'higiene establertes. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals, així mateix tot el personal adscrit al servei haurà de comptar amb Certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals.

6.4.- Quan els responsables de la neteja dels espais de cuina o office estiguin lliures del servei, podran realitzar les funcions de neteja de l'espai i del material. En cap cas, podran iniciar els treballs de neteja mentre hi hagi usuaris en els espais.

6.5.- Idoneïtat dels monitors i del personal de cuina i neteja. El personal que participi en les diferents tasques de menjador i de lleure ha d'estar format i tenir la titulació que requereix la legislació vigent per manipular aliments. L'adjudicatari, en el moment de formalitzar el contracte, presentarà una declaració responsable degudament signada mitjançant la qual certificarà la idoneïtat dels tots els treballadors. Així mateix, complirà el que mana el plec administratiu en tot el que fa referència al personal.

6.6.- L'adjudicatari haurà de preveure, per a tot el seu personal contractat, la realització de cursos de formació. A tal fi, i per a cada curs escolar, s'haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran.

6.7.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

6.8.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable del personal en relació al públic.

6.9.- L'adjudicatari serà responsable 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 es poguessin produir en qualsevol tipus d'instal·lació per una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

L'adjudicatari haurà de presentar una còpia de les titulacions del personal contractat i informes sobre la idoneïtat dels monitors contractats.



## **7.- MONITORATGE: RATIS I HORARIS**

7.1.- D'entrada, el centre ha de comptar amb una coordinadora responsable de tota l'organització diària del servei. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atindran, com a mínim, als ratis següents:

	alumnes
2 monitors	Fins a 22 comensals
3 monitors	Entre 23 i 32 comensals
4 monitors	A partir de 33 comensals i fins 42

7.2.- Es tindran en compte també les característiques especials del seu alumnat, en el sentit que en cas que el centre tingui algun alumne que necessiti atenció personalitzada durant part o tota l'estona que duri el servei, l'empresa concessionària haurà de garantir la seva atenció individualitzada (prèvia presentació per part de la família del justificant emès per l'òrgan competent).

7.3.- Quan es pugui preveure que durant els dies d'adaptació del mes de setembre tinguin menys comensals, l'adjudicatari posposarà l'inici del servei en la data acordada amb l'Ajuntament.

## **8.- IMATGE CORPORATIVA**

L'adjudicatari, seguint les directrius tècniques de la imatge corporativa d'aquesta administració, inserirà en tots els seus documents el logotip de l'Ajuntament.

## **9- CONDICIONS ECONÒMIQUES**

- El preu del menú per comensal i dia serà de 9,80 € (IVA inclòs) per als alumnes fixes i de 10,30 € (IVA inclòs) per als alumnes esporàdics. Per als alumnes de l'aula de lactants, menors de 8 mesos que portin els biberons, la llet i els cereals de casa, el preu serà de 6 € (iva inclòs) per als alumnes fixes i de 7 € (IVA inclòs) per als alumnes esporàdics.
- Els alumnes fixes del servei de menjador, en el cas de no utilitzar-lo, tindran dret a la devolució íntegra del preu del menú no servit, sempre que s'hagi avisat al centre abans de les 9.30 h del matí.
- Els preus contemplats en aquest plec són els actuals, millorables a la baixa, i són subjectes a modificació mitjançant canvis en la Ordenança Reguladora de Preu Públic corresponent.

Sant Vicenç de Montalt, desembre 2017