

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIXEN LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT URGENT, PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR EN ELS CENTRES ESCOLARS ACOLLITS AQUESTA LICITACIÓ, DES DEL PRIMER DIA LECTIU DEL CURS 2023-2024 I 2024-2025, I TRES POSSIBES PRÒRROQUES PELS CURSOS 2025-2026, 2026-2027 I 2027-2028.

Objecte del contracte

Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei de menjador escolar de caràcter preceptiu i opcional de diferents centres escolars de la comarca del Baix Llobregat gestionats pel Consell Comarcal del Baix Llobregat i que s'especifiquen a l'annex A dels plecs administratius.

D'acord amb el Decret 160/1996, de 14 de maig, es considera menjador de caràcter opcional el servei que es presta, de forma opcional, a l'alumnat no transportat per l'ens comarcal.

La finalitat del contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, així com de la neteja de les instal·lacions de cuina i menjador i estris.

Les principals funcions del servei escolar de menjador són les següents:

Proporcionar als comensals un àpat de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons criteris higiènics, sensorials i educatius. Segons el tipus de prestació del servei de menjador establert, l'empresa ha de garantir la qualitat del servei i els aliments, tenint en compte els següents criteris:

Varietat gastronòmica. Disposar d'aliments de tots els grups bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, fruita seca, verdura, llegums, carn, peix, ous, oli d'oliva, entre d'altres) i presentar-los i preparar-los de diferents maneres.

Aliments frescos. Procurar que en els menús hagin productes frescos com ara fruita, hortalisses o verdures.

Projecte de sostenibilitat del servei en tots els àpats (menjar del temps, mediterrani, etc.), processos i nivells del servei de menjador.

Desenvolupar processos d'aprenentatge hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, i promocionar també els aspectes socials i convivencials dels àpats i de l'espai de menjador.

El Consell Comarcal del Baix Llobregat actualitzarà abans de l'inici de cada curs escolar la relació continguda de centres que s'adhereixen al servei continguda a l'Annex A dels plecs administratius i ho comunicarà a l'empresa adjudicatària que haurà d'assumir els possibles increments o disminucions en el número de centres o comensals que es produeixin, sempre que el nombre total de comensals habituals de cada menjador no sigui inferior a 10.

1. Prestació del servei

La prestació del servei de menjador escolar s'ha de fer d'acord amb aquestes prescripcions tècniques i, en tot cas, és a càrrec íntegrament de l'empresa licitadora:

L'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració de plats cuinats i de menús adequats a l'alumnat usuari del menjador i, si és el cas, el trasllat del menjar al centre escolar.

Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció a l'alumnat durant el temps de menjador fixat a l'horari escolar.

La neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador i el manteniment d'aquests en condicions higièniques òptimes.

La implantació dels procediments d'autocontrol en matèria sanitària que figuren al Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

L'empresa haurà de garantir la sostenibilitat del servei tot tenint un sistema de gestió ambiental per tal de reduir la generació de residus, assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament i potenciar la utilització d'embalatges reutilitzables.

A més a més, podrà incorporar altres mesures de millora ambiental com ara prioritzar l'ús de productes en envasos retornables, o prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini, sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat, entre d'altres mesures.

L'empresa haurà de desenvolupar activitats paral·leles en el temps de menjador que tinguin en compte el projecte educatiu del centre.

En el servei de menjador queda inclòs el servei de monitoratge d'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei i els períodes de temps anterior i posterior des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

2. Característiques del servei

D'acord amb les necessitats i característiques de cadascun dels centres, l'empresa adjudicatària de catèring haurà d'utilitzar la seva cuina central per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins als centres receptors i servir-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui), o podrà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina del centre per preparar i escalfar el menjar.

En el cas de cuina pròpia es faran servir les instal·lacions del centre.

Els servei de menjador també inclou el servei de vigilància, atenció a l'alumnat i la realització d'activitats interlectives. Serà el personal monitor qui s'encarregui d'aquest servei que consta de les següents tasques:

- a) Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
- b) Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjar correctament.
- c) Fomentar i treballar els hàbits de neteja i higiene en el menjador.
- d) Dur a terme les activitats interlectives incloses dintre de la memòria tècnica formulada per l'empresa adjudicatària i en coordinació amb el professorat i el projecte educatiu de centre.
- e) Informar a les famílies de l'evolució de cada alumne quant als hàbits que es treballen al menjador, com a mínim:
 - per als alumnes majors de 6 anys trimestralment
 - per als alumnes menors de 6 anys setmanalment
- f) Encarregar-se sota la seva responsabilitat, de la vigilància dels alumnes que s'han de traslladar en casos específics d'un centre a un altre durant el servei de menjador.
- g) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat.
- h) L'empresa adjudicatària assumirà també tota responsabilitat civil o d'altres naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats interlectives.

Poden ser usuaris/es del servei de menjador escolar els alumnes que hi siguin matriculats i formalitzin la seva inscripció i acceptin el Pla específic del centre escolar corresponent. També en pot ser usuari/a el personal docent i d'administració i serveis del centre.

Excepcionalment, poder ser usuaris/es del servei de menjador d'una escola alumnes matriculats en un altre escola pública del municipi.

Els i les comensals eventuais no es computaran a l'efecte del càlcul de les ràtios de personal, motiu pel qual l'admissió d'aquests comensals dependrà de la decisió de la direcció o el consell escolar del centre.

El centre educatiu ha d'informar a l'empresa adjudicatària del nombre d'usuaris/es que faran ús del servei de menjador escolar. Aquesta informació s'ha de trametre diàriament com a mínim tres hores abans de l'inici del servei. En el supòsit que no es doni aquesta informació per causes imputables al centre educatiu, l'empresa ha d'elaborar el mateix nombre de menús que el dia hàbil immediatament anterior.

En cas que un/a comensal, de forma puntual o sistemàtica, no tingui intenció d'utilitzar el servei de menjador en dies concrets o de forma continuada, caldrà que el pare, mare o representant legal ho comuniqui per escrit al coordinador/a del menjador i a la direcció del centre.

Si els i les comensals produeixen incidents o conductes contràries a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador, s'aplicaran les mesures que estableixi el centre educatiu.

El nombre d'usuaris orientatiu de cada centre està a l'annex A dels plecs administratius. L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els i les usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris/es sigui superior o inferior a la previsió inicial.

3. Personal, ràtios i horaris

L'empresa adjudicatària assumirà la subrogació de personal pertinent, si s'escau. El personal estarà format per:

- Els i les monitores que s'encarregarà de l'atenció a l'alumnat i de la realització de les activitats intel·lectuals.
- Personal de cuina i/o personal de neteja.
- Coordinador/a de monitors/es que dirigirà i controlarà les activitats dels i les monitores a cada centre educatiu que tingui tres o més monitors/es adscrits al servei i que actuarà d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador de cada centre, quan així ho reculli.

Haurà de coordinar-se amb la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador i la Direcció del centre per realitzar el seguiment del servei i el pla d'activitats del període interlectiu que segueixi la línia del projecte educatiu del centre.

També haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador.

Els i les monitores de menjador hauran de ser a l'escola als horaris i en els dies que s'especifiquen per a cada centre en els plecs administratius. El personal de cuina i neteja haurà d'estar el temps necessari per l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies. Els horaris es podran adaptar als requeriments del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya a les seves indicacions i a les necessitats del centre.

Les dotacions de personal monitor per l'atenció de l'alumnat al servei de menjador s'atendrà a als ratios ofertats i adjudicades, calculades a partir de l'alumnat que utilitza el servei de forma continuada (l'alumnat usuari habitual, no l'eventual del servei).

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant del Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus i les seves empleades durant la prestació del servei i estarà obligada 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 en cada cas concret.

L'empresa adjudicatària comptarà amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament correcte del personal.

4. Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.

El menú escolar ha de ser únic per a tots els i les comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre educatiu.

Tal com indica el Decret 160/1996, els menús s'han de poder adequar a les necessitats dietètiques i de salut de l'alumnat i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments.

S'ha d'elaborar diàriament un menú especial, del mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten, etc.).

Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, beguda i postres.

Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat.

Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de cars, peix, entre d'altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició.

La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.

S'ha d'utilitzar l'oli d'oliva per amanir i cuinar.

Els postres hauran de ser variats, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps – si és possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat- i els productes làctics.

Caldrà tenir cura de mantenir una bona qualitat i quantitat de menjar. En els centres d'educació especial, alumnat en edats compreses entre 12 i 21 anys, s'ha de vetllar per que els gramatges siguin suficients per a la seva edat.

S'oferirà el menú halal en els centres escolars acollits a la licitació, que tinguin aquesta demanda.

És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

La planificació s'haurà d'enviar amb antelació a la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del centre per tal de que aquesta pugui fer propostes de millora.

La planificació definitiva (amb especificacions sobre els plats) s'haurà de fer arribar a les famílies dels i les comensals per tal de mantenir-les informades i per a que puguin complementar la dieta de l'alumnat.

Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a les persones interessades el motiu del canvi.

5. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

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, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments; també els hi correspon el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

6. Instal·lacions i material

L'empresa adjudicatària podrà fer ús i tindrà disponibilitat de les instal·lacions del centre per realitzar el servei de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre.

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de mantenir les instal·lacions del centre utilitzades en les millors condicions possibles de neteja i d'higiene.

Els centres docents disposen de la dotació del material i estris que s'inclouen com a annex d'aquest plec.

El centre que en aquest moment disposi de parament, mobiliari o altra maquinària haurà de garantir que el material estigui en perfecte estat de conservació i funcionament.

Abans de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària lliurarà al Consell Comarcal una llista de tot el material que aportarà per a la correcta prestació del servei.

Les despeses de conservació i reparació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre que el material es destini directament al servei de menjador.

Les inversions en equipament de la cuina, per finalitzar la seva vida útil o per millores, no aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

7. Requisits higiènics i sanitaris, manteniment i tractament dels residus

En acabar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons de la cuina, els estris, la maquinària, i les altres instal·lacions utilitzades durant la realització del servei, d'acord amb la normativa vigent.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotlló eixugamans, productes de neteja, etc).

L'adjudicatari haurà de permetre que el Consell Comarcal, l'AFA (prèvia autorització del Consell Comarcal) i la direcció del centre escolar puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions on es preparen els dinars.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que siguin propietat del centre i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de conservació i funcionament, i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries.

Els escombraries que s'origini amb motiu de la prestació del servei han de ser dipositada en bosses al lloc que la direcció del centre determini, tot respectant les ordenances municipals.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.

Al final del curs, si és necessari i a requeriment del Consell Comarcal, l'adjudicatari haurà de repintar i reparar els desperfectes ocasionats en el menjador, la cuina i els espais utilitzats durant la prestació del servei.

8. Activitats intel·lectuals, projecte educatiu i lleure.

L'empresa adjudicatària haurà de concretar, en l'adjudicació del contracte, la proposta detallada de programació amb els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació de les activitats d'ensenyament i aprenentatge que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà d'adequar-se al projecte educatiu de centre.

La proposta haurà d'incloure i garantir com a mínim els següents criteris i/o continguts:

- Alimentari: els alumnes han d'assolir una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de tot, menjar de manera equilibrada, menjar de manera correcta i autònoma, etc.). Es realitzarà un mínim de tres jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
- Higiènic i sanitari: L'objectiu és que l'alumnat conegui i practiqui aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador (rentar-se les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents, etc.).
- De relació social: L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. Es realitzaran un mínim de tres activitats diferents a la setmana, diferenciat per nivells educatius, si s'escau.



S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure (jocs de pati, ludoteca, tallers...) i dotar del material necessari per a dur-les a terme (pilotes, jocs de taula...) que haurà de finançar l'empresa adjudicatària.

- D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i la sensibilització (estalvi energètic, recollida selectiva, etc) Es realitzaran al menys una activitat cada dos mesos relacionada amb aquest contingut.
- Educació especial, Potenciar el bon desenvolupament de les funcions bàsiques de masticació i deglució, seguint les orientacions dels professionals pertinents i planificant un programa individualitzat de treball que ha de tenir en compte factors com: el control postural, el tipus d'estrís, la textura dels aliments, el ritme d'alimentació, la introducció de nous aliments, etc.

El projecte educatiu i de lleure del servei de menjador s'haurà de portar a terme en coordinació amb els i les responsables del centre educatiu i adaptar-ho a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal d'acomplir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries.

10. Comunicació amb les famílies

S'exigirà a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

- Sessions de presentació del servei a la direcció dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball i continguts pedagògics, dins dels 3 primers mesos d'inici del servei.
- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes, i en cada curs escolar informar a les famílies noves, mitjançant les portes obertes o similars que han de permetre la difusió i promoció del servei de menjador escolar.
- Informació diària de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador de P3
- Informació mensual de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador escolar de P4 i P5.
- La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- La programació d'un espai de tutories per atendre a les famílies.
- L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer l'espai de menjador, el seu funcionament i els seus objectius pedagògics i activitats.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe es lliurarà a les famílies

11. Comissió de seguiment del servei de menjador

En el moment en què els centres escolars estan acollits aquest servei mitjançant la gestió directa del Consell Comarcal, cada escola haurà de crear, en el si del seu Consell Escolar, una Comissió del seguiment del servei de menjador d'acord amb el que preveu el Decret 87/1986, pel qual es regulen els òrgans de govern dels centres públics d'ensenyament de nivell no universitari de Catalunya.

La Comissió de seguiment del servei de menjador estarà integrada per una persona representant de:

- L'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del centre.
- AFA del centre educatiu.
- Coordinador/a de l'empresa adjudicatària i/o representant de l'empresa.

Si es sol·licita per part del centre o de l'empresa adjudicatària, també podrà formar part un/a representant del Consell Comarcal.

Aquesta Comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei.



Consell Comarcal
del **Baix Llobregat**

El Consell Escolar del centre comunicarà al Consell Comarcal els noms i cognoms dels membres escollits, així com els principals acords aprovats.

Baix Llobregat, abril de 2023