

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES

Contracte:

Prestació del servei de menjador col·lectiu del Centre d'Educació Especial Sant Jordi de la Diputació de Tarragona a Jesús (Tortosa). Cursos escolars 2023-2024 i 2024-2025.

CPV: 08_55.523100-3 Servicios de comidas para escuelas

Expedient e-contracta: 8004330008-2022-0023934

ÍNDEX

1. Objecte del contracte/Abast.
2. Condicions de les Instal·lacions
 - 2.1. Instal·lacions
 - 2.2. Subministraments de les instal·lacions
 - 2.3. Neteja i gestió de residus
3. Requisits del servei de menjador
 - 3.1. Requisits generals dels menús a presentar
 - 3.2. Requisits específics
 - 3.3. Criteris Valorables
4. Organització i prestació del servei
 - 4.1. Horaris i distribució
 - 4.2. Usuaris
 - 4.3. Personal del servei
5. Control i seguiment del servei
6. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

1. OBJECTE DEL CONTRACTE / ABAST

1.1 Objecte del contracte

És objecte d'aquest contracte el servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Jordi de la Diputació a Jesús (Tortosa).

Aquest contracte de servei es posarà en funcionament d'acord amb l'establert en aquest plec de prescripcions tècniques.

L'objectiu bàsic del servei de menjador és **cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició d'hàbits alimentaris i d'higiene** en el marc de convivència del centre.

A més, el servei de menjador ha de complir uns objectius tècnics necessaris per al correcte funcionament del mateix. Els objectius són els següents:

Adquirir matèries primeres de bona qualitat, de proximitat i quilòmetre 0.

Conservar i emmagatzemar de manera correcta les matèries primeres.

Elaborar els menús programats i el seu emplatat per part del personal de cuina.

Netejar les instal·lacions de la cuina en cada servei que es realitzi.

Qualsevol altre servei relatiu al servei de menjador que el centre pugui sol·licitar de manera extraordinària, d'acord amb els requisits generals i els requisits específics dels plecs tècnics.

1.2 Abast

Servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Jordi de la Diputació a Jesús (Tortosa).

2 CONDICIONS DE LES INSTAL·LACIONS

2.1. Instal·lacions

La Diputació de Tarragona posarà a disposició l'ús de les instal·lacions del centre d'Educació Especial Sant Jordi a Jesús (Tortosa) a l'empresa adjudicatària, destinades a cuina, magatzem, refrigeradors, així com la maquinària, mobiliari i els estris i materials necessaris per a la prestació del servei objecte de la licitació.

La Diputació de Tarragona es farà càrrec del manteniment i de la reparació de les instal·lacions, aparells, estris i altres mitjans posats a disposició del servei, que es deteriorin com a conseqüència de l'ús normal realitzat per l'empresa adjudicatària, la qual haurà de vetllar pel seu bon ús.

Al principi del curs escolar la Diputació de Tarragona realitzarà un inventari del mobiliari i els béns de la seva propietat, que estan en els espais que utilitzarà l'empresa adjudicatària per prestar el servei (espai de cuina i menjador). Aquest inventari es lliurarà a l'empresa, també, al principi de cada curs escolar a fi i efecte de vetllar per la cura, manteniment i evitar pèrdues de material propietat del centre.

En finalitzar cada curs escolar, la Diputació de Tarragona revisarà aquest inventari i l'empresa adjudicatària l'haurà de signar, a fi i efecte de corroborar l'estat de l'inventari. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació i reposició del material malmès que sigui conseqüència d'una inadequada utilització.

2.2. Subministraments de les instal·lacions.

La Diputació de Tarragona es farà càrrec de les despeses produïdes pel consum dels subministraments d'aigua, gas, electricitat i telèfon que siguin necessaris per a la prestació del servei en les instal·lacions destinades a aquesta finalitat.

L'empresa haurà de fer un ús sostenible d'aquests recursos.

2.3. Neteja i gestió dels residus.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de:

- La neteja diària de les dependències de cuina, lavabos (forns, fogons, planxa, fregidora, campana extractora inclosos els filtres...), mobiliari (taulells, taules, cadires, finestres...) i els estris (safates, paelles, olles...) destinats a la prestació del servei objecte de la licitació.
- A l'inici dels curs escolar, durant la primera setmana del mes de setembre i abans d'iniciar el servei de menjador escolar, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Aquesta neteja inclourà un tractament específic per als greixos, de paret, terra i sostres, així com de la campana extractora i els seus filtres, i de la sortida de fums de la cuina. Sense oblidar portes i finestres, que requeriran també neteja.
- En finalitzar el curs escolar, no més tard del 30 de juny, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Aquesta neteja inclourà un tractament específic per als greixos de paret, terra i sostres, així com de la campana extractora i els seus filtres, i de la sortida de fums de la cuina. Sense oblidar portes i finestres, que requeriran també neteja.

- Els productes de neteja i materials necessaris per a dur a terme la neteja tant diària com anual, que d'acord amb la normativa sanitària siguin necessaris per a la seva neteja i desinfecció.
- Haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts segons les corresponents ordenances municipals i la normativa vigent.
- També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació de servei.
- Si es detecta qualsevol tipus de plaga d'insectes o l'existència d'algun rosegador, primerament s'haurà d'avisar al centre per acordar quines mesures adoptar. Queda prohibit la utilització d'insecticides domèstics o altres mecanismes que no estiguin autoritzats previ acord amb el centre.

3. REQUISITS DEL SERVEI DE MENJADOR

3.1. Requisits generals dels menús a presentar

3.1.1. Menús basats en dietes específiques

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre a dietes extraordinàries en els següents casos, sense cost addicional:

- a. Dietes especials per prescripció mèdica.
- b. Variacions de menús en alumnes amb dificultat de masticació i/o deglució.
- c. Dietes adaptades a identitats religioses o per particularitats ideològiques.
- d. Fer front en un moment puntual a una alternativa de menú que per problemes de salut algun alumne/a no pugui seguir.

L'empresa garantirà que els menús especials també tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions del Departament de Salut.

Els menús que s'hauran de presentar són:

1. Normal
2. Hipocalòric
3. Musulmà

4. Musulmà hipocalòric
5. Sense carn
6. Vegetarià
7. Vegà
8. Al·lèrgia a l'ou
9. Al·lèrgia al peix
10. Celiàquia
11. Diabetis
12. Intolerància a la lactosa
13. Intolerància a la proteïna de la llet
14. Fàcil masticació
15. Triturat hipocalòric
16. Triturat hipercalòric
17. Triturat de tots els altres possibles menús
18. Alguna altra patologia que s'especificaria per prescripció mèdica
19. Alguna altra variació per motius ideològics.

3.1.2. L'elaboració de la programació mensual de menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta haurà de garantir que tots els **menús** estiguin programats, **supervisats i/o validats per professionals** amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, que segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, i per la normativa vigent aplicable.

El lliurament de la programació de menús serà efectuada amb un mínim d'1 mes d'antelació, abans de començar el mes entrant, per a que el centre la pugui valorar i fer els suggeriments o canvis que es creguin necessaris, si fos el cas. Els menús lliurats hauran de ser tots els requerits.

3.1.3. Una setmana abans de l'inici del mes següent, l'empresa haurà de presentar telemàticament tots els menús requerits pel centre, incloent-hi els canvis que aquest li hagi comunicat.

3.1.4. Els menús programats hauran de ser **variats, sans i equilibrats**, amb ingredients de primera qualitat i seguint les directrius de la Dieta Mediterrània.

La seva presentació també haurà de ser canviant, acurada i evitant la repetició de la disposició i tipus d'aliments.

3.1.5. **No** es podrà **repetir l'estructura dels menús** segons el dia de la setmana (exemple: dijous sempre amanida + paella). També s'evitarà la repetició de plats almenys en 3 setmanes.

3.1.6. La redacció del menú haurà de donar una **informació clara i detallada**. Hi haurà de constar:

- Els **ingredients** que formen cada plat (exemple: mongeta tendra amb patata, enlloc de verdura amb patata. Poma enlloc de fruita).
- El tipus de **coccio** utilitzada (exemple: bullit, al forn...), i **l'elaboració** (carbonara, a la Basca, a la catalana, bolognesa, florentina, pesto, a la cubana...)
- A la fulla de menú mensual també haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom de el/la dietista-nutricionista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat/da.

3.1.7. S'haurà de presentar la taula de gramatges/racions, adaptades a l'edat dels usuaris i a les seves necessitats energètiques. Les quantitats orientatives de les racions dels aliments en el menjador escolar s'hauran d'ajustar a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya (document: Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies).

3.1.8. Si algun alumne/a vol **repetir** d'algun plat (primer o segon), una vegada, es permetrà amb el consentiment del professional responsable, i això no comportarà cap càrrec econòmic addicional.

3.1.9. **El centre es reserva el dret de poder esmenar o modificar els menús** en funció de les èpoques de l'any, dels hàbits de l'alumnat o si detecta una manca de variabilitat d'aliments o de repetició d'àpats.

3.1.10. L'empresa adjudicatària té dret de **variar els menús proposats** si, per causa de força major o per manca de matèries primes, es veïés en la impossibilitat de subministrar els menús inicialment acordats, sempre amb la comunicació prèvia al responsable del centre. El centre no acceptarà canvis en el menú sense justificació.

En tot cas, l'empresa ha de garantir el reemplaçament del menú que no pugui servir per un altre d'equivalent, sense cap pertorbació del servei ni cost addicional.

3.1.11. Els menús s'hauran d'adaptar a **les diferents estacions de l'any**. Cada època de l'any té uns aliments característics que han de ser presents per donar valor als productes de temporada i de proximitat, quilòmetre 0, prioritzant empreses del territori.

Pel que fa a les fruites, verdures i hortalisses, s'escolliran d'acord amb el calendari estacional i segons la disponibilitat que hi hagi.

3.1.12. Es d'obligat compliment la utilització de matèria primera adequada, amb **condicions de salubritat i higiene** (NO utilització de productes amb caducitats vençudes). Amb tamany i grau de maduració adequat.

3.1.13. S'hauran d'incloure **propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats** i aspectes culturals dels nostre territori (exemple: castanyes a la Castanyada).

3.1.14. Per amanir s'ha d'utilitzar **oli d'oliva verge**

3.1.15. Per cuinar s'ha d'utilitzar **oli d'oliva**.

3.1.16. En l'ús de la fregidora es permet utilitzar **oli de gira-sol alt oleic**.

3.1.17. La utilització de la **sal** ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut. L'única sal a utilitzar ha de ser **sal iodada**.

3.1.18. L'**aigua embotellada** ha de ser la beguda principal en els menús de pícnic en activitats fora del centre. En el menjador escolar el consum d'aigua és per sistema d'òsmosi propietat del centre

3.1.19. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tovallons de paper d'un sol ús en cada àpat, per a tots els usuaris del servei.

3.1.20. L'empresa adjudicatària ha de garantir el servei de menjador, davant qualsevol tipus d'incidència que pugui sorgir i que no permeti la utilització de les instal·lacions del centre, és a dir tenir la logística suficient per poder subministrar el menú de manera externa.

3.1.21. S'haurà de presentar la taula de freqüències setmanals de consum d'aliments, recomanades segons la Guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar. Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Grups d'aliments	Freqüència setmanal
Primers plats	
Arròs	1
Pasta	1
Llegums	1-2
Patates, hortalisses i verdures	1-2

Segons plats	
Carn	1-3
Carns blanques	1-3
Carns vermelles o processades	0-1
Peix (blau, blanc, sípia, calamars)	1-3
Ous	1-2
Proteics vegetals (llegums i derivats)	0-5
Guarnicions	
Verdura crua	2-3
Verdures cuites	1-2
Altres guarnicions (bolets, patata, llegums)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Lactis (iogurt, formatge fresc, quallada)	0-1
Dolços (flam, natilles, gelats, etc.)	0-1/mes
Tècniques culinàries	
Precuinats	≤ 1/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana

3.2. Requisits específics

Dinar

La proposta de l'àpat de dinar estàndard haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició i postres, pa (blanc/integral) i aigua embotellada. En casos excepcionals o per festes i celebracions el menú anirà acompanyat d'un refresc sense cafeïna, sempre.

3.2.1. Primer plat. Els productes bàsics que formaran part del primer plat són: pasta, arròs, llegums, patata i verdures. Aquests s'hauran d'anar alternant al llarg de la setmana i variant la presentació per tal de millorar l'acceptació dels comensals.

En cas de ser un primer plat d'amanida aquesta ha de ser completa, amb un mínim de 4 ingredients vegetals i 1 ingredient proteic. Si un alumne no pot consumir amanida, es substituirà per un puré de verdures.

3.2.2. Segon plat. S'hauran d'alternar productes com: carn de diferents varietats (vedella, pollastre, gall d'indi, conill, porc, xai), peix blanc, peix blau, marisc, mol·luscs i ous. També s'haurà d'especificar el tipus de preparació a fi i efecte de que siguin variades i no es repeteixin sovint les mateixes cocccions.

Cal evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades (vedella, porc, xai, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.). Com a màxim es serviran 1 vegada a la setmana.

L'ús de l'ou serà exclusivament per a l'elaboració de truites variades (carabassó, tonyina, xampinyons, patata, a la francesa...)

El peix s'ha de presentar sempre en forma de filet sense espina sobretot per als usuaris més petits i per aquells que presenten dificultats per poder separar-ne les espines i així evitar-ne accidents amb elles.

Les varietats del peix, tant sigui blanc, com blau han de ser:

Peixos de la conca Mediterrània: tonyina, maire, bacallà, bonítol, seitó, llenguado, lluç, mer, peix espasa, sardina, daurada i llobarro.

Marisc: gamba, escopinyes, cloïsses, musclos, sípia i calamar.

3.2.3. Guarnicions. Els segons plats aniran acompanyats d'una guarnició, donant prioritat a les preparacions amb verdura crua (amanides). És imprescindible especificar quins aliments formen part de la guarnició (cogombre, api, tomàquet, pebrot, espàrrecs, pastanaga, remolatxa, blat de moro, enciam, etc.) i evitar propostes poc definides com amanida o amanida verda.

Dins la prioritat anterior, les guarnicions també han de ser variades, evitant la repetició, per tal de millorar l'acceptació dels comensals. Podran ser amb verdures crues, verdures cuites, bolets, patates, etc., puntualment es podran incloure fruits secs i llavors, adaptant-se a l'edat del comensal o a la seva capacitat de masticació/deglució.

Si la guarnició consisteix en patates, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'una vegada a la setmana (dins les coccions de fregits, les patates xips no s'inclouran més d'una vegada al mes dins la programació de menús).

3.2.4. Postres. La majoria de postres de la setmana escolar han de ser en base de fruita fresca i es pot reservar un dia per a postres làctics, donant preferència al iogurt natural.

Cal especificar el tipus de postres i la preparació. Es recomana que la fruita fresca tingui un grau acceptable de maduració (no verosa), que no sigui sempre la mateixa varietat i tampoc es presenti sempre de la mateixa manera (una peça de fruita), per exemple: meló, rodanxes de poma amb suc de llimona, macedònia de fruita, etc.

No es permet donar bolleria industrial o postres làctics (natilles, flams, gelat...) a no ser d'una petició especial del centre per alguna celebració en concret.

3.2.5. Pícnics

El centre podrà demanar a l'empresa adjudicatària la preparació de menús tipus pícnic amb motiu de sortides o excursions. Aquests àpats consistiran en una bossa individual per usuari amb 2 entrepans variats o 1 menú carmanyola, una peça de fruita, una ampolla d'aigua de 75cl i 2 tovallons de paper.

Els entrepans han d'anar sucats amb oli d'oliva, embotits variats i de qualitat o amb patés vegetals. També seran benvingudes altres idees d'entrepans que ajudi a que siguin entrepans més gustosos i saludables.

Per a l'alumnat amb dificultats de masticació i deglució l'empresa substituirà l'entrepà per menjar de fàcil masticació o triturat envasat en condicions higièniques i que hauran de ser adequats per als alumnes amb intoleràncies, si fos el cas.

3.2.6. Menús extraordinaris segons festes i celebracions.

Durant el curs escolar es prepararà un menú extraordinari o es subministraran alguns aliments característics, amb motiu de les següents celebracions:

- Castanyada: aportar castanyes i/o panellets.
- Dinar de Nadal (final del primer trimestre).

- Dinar abans de Setmana Santa (final del segon trimestre).
- Diada de Sant Jordi (abril).
- Dinar final de curs (juny)

Aquests àpats han tenir una qualitat garantida, donant importància a la matèria prima utilitzada, ja que es tracta de menjades destacades durant l'any. Sense que això impliqui un detriment de la resta de programació de menús de la resta de l'any.

3.2.7. Els **tipus de coccions** i tècniques culinàries seran variades, donant prioritat a les preparacions més sanes com són al forn, guisat, estofat, bullit i a la planxa. S'evitaran les coccions excessives que suposin un aliment massa eixut o sec.

En el cas d'aliments fregits es tindrà cura de no sobrepassar les freqüències recomanades d'un màxim d'1-2 cops a la setmana, entre segons plats i guarnicions.

3.2.8. S'evitaran o eliminaran de la programació de menús aquells plats que s'hagin comprovat que tenen **poca acceptació** per part dels comensals.

3.2.9. Es recomana adequar les **combinacions** de primer i segon plats de manera que no siguin **ni massa denses ni massa lleugeres**.

Quan en el primer plat s'hi inclou algun aliment proteic (carn, peix o ou), la ració d'aquest aliment proteic en el segon plat haurà de ser més petita.

3.2.10. El centre, o en el seu defecte la Diputació de Tarragona, pot no acceptar la programació d'algun aliment dins els menús proposats si té indicati de sospita d'una **baixa qualitat nutricional** o es considera inadequat per a les característiques dels usuaris del servei.

4. ORGANITZACIÓ I PRESTACIÓ DEL SERVEI

4.1. Horaris i distribució

L'horari de menjador ha de començar a les 12,00 h, amb el servei a l'alumnat més petit o que necessita ajuda per menjar, i s'allargarà fins a les 15,00 h, aproximadament.

Abans de les 10h del matí es passarà a cuina el llistat amb el nombre de comensals i menús previstos per al servei, així com les especificitats. A les 12h ha d'estar tot a punt per poder donar el servei de dinar puntualment.

La distribució del menjar anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària a través del personal de cuina.

4.2. Usuaris

Són usuaris del servei de menjador l'alumnat amb edat compresa entre els 3 i els 21 anys, i els professionals del centre que per atenció al servei i jornada de treball hagin de fer ús del servei.

També podran ser usuaris aquelles persones que, puntualment, per necessitats del servei i amb l'autorització del centre demanin utilitzar-lo, com per exemple:

- personal de la Diputació
- alumnat i personal d'altres centres amb motiu d'un intercanvi o jornada de convivència
- l'alumnat extern que faci pràctiques al centre.
- altres que es cregui convenient, **a consideració de la direcció i l'administració.**

El nombre d'usuaris del servei ordinari de menjador s'estima en un màxim de 75 menús dia.

En el cas que hi hagi una variació important en la quantitat de menús, tant per augment com per disminució, es podrà preveure una modificació de les condicions del contracte.

Aquesta quantitat variarà en funció de l'increment o disminució de la matrícula que el centre pugui tenir cada curs pel que fa a alumnes, professionals i altre personal.

4.3. Personal del servei

4.3.1. Personal de cuina

L'empresa adjudicatària aportarà el personal necessari per desenvolupar el servei (d'acord amb l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors).

La jornada laboral serà de dilluns a divendres i els horaris estaran repartits segons necessitat i les hores contractades seran les següents:

- Un/a cuiner/a a jornada completa, **8h/dia**
- Un/a auxiliar de cuina i serveis a jornada parcial, **6h/dia**

Les contractacions del personal de l'empresa adjudicatària que de forma habitual o esporàdica prestin els seus serveis al centre hauran de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la seguretat social. El

personal contractat també haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de cada categoria professional.

Al tractar-se d'un centre escolar d'educació especial és necessària la col·laboració per part del personal de l'empresa en el tracte especial que requereix alumnat del servei, per aquest motiu serà necessària la comunicació i coordinació amb la direcció i administració del centre, en cas de qualsevol incidència.

L'empresa adjudicatària es compromet a designar una persona responsable del bon funcionament del servei que sigui nexa en les relacions entre l'empresa i el centre. Per aquest motiu, l'empresa ha d'establir un contacte mensual mínim amb el responsable del centre o sempre i quan hi hagi una necessitat expressa de comunicació.

L'empresa serà responsable davant de la Diputació de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els danys causats, sense perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

L'empresa proporcionarà als seus treballadors el vestuari necessari per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, i resta de la comunitat educativa. L'empresa també aportarà els equips de protecció individual que corresponguin d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

Funcions del personal de cuina:

- Cuinar d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir.
- Mantenir la cuina, les seves instal·lacions, el menjador i el material en bon estat de conservació i netedat, després de cada servei.
- Retirar els residus generats.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa a petició de la Diputació de Tarragona o del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Vetllar que els proveïdors compleixin amb el dia i horari de lliurament que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren.

4.3.2. Servei de monitors/es

L'empresa adjudicatària haurà de garantir com a mínim, que tot el personal de monitoratge estigui en possessió del títol de monitor/a de menjador i formació acreditada de manipulació d'aliments.

A més, el personal haurà de tenir les capacitats necessàries per tal de donar suport als/les professionals del centre durant l'hora de menjador, en l'atenció a l'alumnat usuari del servei amb problemes de deglució, masticació, entre altres dificultats, i en l'estona de lleure i descans.

El període en el qual prestaran servei al centre serà des del primer dia lectiu que comenci el curs escolar i finalitzarà el darrer dia lectiu d'aquest.

- De dilluns a divendres, de 12,30h a 15,00h, en horari partit, i de 12,00 a 14,30 hores, quan la jornada sigui intensiva, amb un total màxim de 12,50 h a la setmana, per cada monitor.
- **9 monitors/es** en jornada parcial, 2,50 hores/dia.

La contractació del personal de monitoratge, al igual que el de cuina, haurà de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la seguretat social. Aquest personal haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de la seva categoria professional.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

L'empresa proporcionarà als seus treballadors el vestuari necessari per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, i resta de la comunitat educativa. L'empresa també aportarà els equips de protecció individual que corresponguin d'acord amb la normativa vigent.

Funcions del personal de monitoratge

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Potenciar la participació de l'alumnat en les dinàmiques de lleure de forma individualitzada.

- Dinamitzar activitats lúdiques, esportives, d'esbarjo, etc. durant la prestació de servei amb el suport dels professionals del centre.

4.3.3. Altre personal

L'empresa adjudicatària podrà contractar, en cas necessari i justificat, un suport al servei de neteja habitual per tal de complir amb les especificacions de neteja indicades en el punt 4.3. d'aquest Plec.

4.3.4. Substitucions

En cas de no assistència per qualsevol incidència (malaltia, baixa, permís, etc.) del personal contractat (cuina o monitors) aquest haurà d'avisar amb la màxima antelació possible a l'empresa i al centre, per poder cobrir aquesta vacant de la forma més immediata, per tal que no es vegi afectat el bon funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament o quan han comès faltes greus, d'acord amb la normativa vigent. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

Quan s'incorpori personal nou al servei del menjador, l'empresa adjudicatària el presentarà a la direcció i a l'administració del centre, i li donarà la informació necessària per a la realització de les funcions del seu lloc de treball i per garantir la correcta prestació del servei.

4.3.5. Alumnes en pràctiques

El CEE Sant Jordi imparteix un Programes de Formació i Inserció i el seu alumnat té la possibilitat de fer pràctiques en empreses. Per aquest motiu, es demanarà a l'empresa que, en moments determinats, accepti a alumnat en pràctiques a la cuina del centre a través dels convenis de col·laboració que preveu el Departament d'Educació per a aquest tipus de formació professional.

5. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

La Diputació de Tarragona o en el seu cas l'equip directiu i l'administració de cada centre es veu en el dret d'exercir el control i la supervisió del servei de menjador, d'una manera objectiva.

Aquest seguiment es realitzarà per garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment dels presents plecs de condicions i del contracte.

El control consistirà en verificar el compliment de:

- horari del servei

- menús subministrats
- qualitat dels aliments del menú
- bones pràctiques en la utilització del material del servei
- el compliment de les obligacions sociolaborals de l'empresa
- altres condicions establertes en el present plec

Per tal de dur a terme aquest control, mensualment es requerirà l'empresa adjudicatària perquè aporti la documentació següent, actualitzada al mes que es demana:

- ITA (Informe de treballadors en alta)
- RLC (Rebut de liquidació de cotitzacions)
- Justificants de pagament de les nòmines del personal
- Documentació acreditativa de les altes i baixes de personal que s'hagin produït durant el període (còpia dels nous contractes i dels documents de baixa)
- Acreditació de la formació del personal realitzada durant el mes, si és el cas, segons el pla de formació anual que l'empresa haurà de presentar a l'inici del curs acadèmic.

En cas d'una queixa o requeriment es procedirà a fer una inspecció més acurada i s'emetrà l'informe corresponent. En aquest sentit, l'empresa es compromet a donar tota la informació necessària per poder emetre l'informe final. Ja sigui aportant mostres, registres de proveïdors, documentació requerida, etc.

Si l'empresa adjudicatària no compleix amb el paràgraf anterior o bé incompleix les condicions d'aquest plec tècnic se li aplicarà la sanció especificada a l'apartat "Incompliment del contracte" de la memòria.

6. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

6.1. L'obtenció dels **permisos necessaris** per al funcionament del servei de menjador els ha de tramitar i aconseguir l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent.

Certificat o document d'autorització sanitària per desenvolupar l'activitat de restauració per a col·lectivitats.

6.2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la **normativa higienicosanitària** vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els prerequisits estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en les instal·lacions són les següents:

- ✓ Pla de control de l'aigua potable, si s'escau
- ✓ Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- ✓ Pla de control de neteja i desinfecció
- ✓ Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau
- ✓ Pla de formació i capacitació del personal
- ✓ Pla de control de proveïdors
- ✓ Pla de control d'al·lèrgens
- ✓ Pla de control de residus
- ✓ Control de les temperatures
- ✓ Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
- ✓ Prevenció de legionel·la, si s'escau
- ✓ Aquests plans i altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar

6.3. L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i complir un **sistema de traçabilitat** que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba a l'usuari.

6.4. Haurà de disposar d'un **pla d'anàlisis microbiològiques** que permeti verificar la qualitat de la matèria prima, les condicions sanitàries en què s'ha elaborat un plat, i l'efectivitat del procés de conservació dels plats elaborats. Així que l'empresa haurà de conservar mostres del menjar subministrat i presentar una anàlisi de qualitat sanitària de forma trimestral i lliurar una còpia a l'administració del centre.

Rosa Bayerri Rosa
Dietista-Nutricionista col. CAT000288
Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments