



Expedient núm.: 165/2023

Informe del Dept. d'Ensenyament

Procediment: contractació – concessió de serveis - plec de prescripcions tècniques

Assumpte: Contracte de concessió del servei de menjador escolar i servei d'acollida matinal de l'Escola Mestral i Valdelors, i del servei d'àpats del PM de la Llar d'Infants per als cursos 2023-2024, 2024-2025 i 2025-2026 mitjançant procediment restringit

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Contracte de concessió del servei de menjador escolar i servei d'acollida matinal de l'Escola Mestral i Valdelors, i del servei d'àpats del PM de la Llar d'Infants per als cursos 2023-2024, 2024-2025 i 2025-2026 mitjançant procediment restringit

Índex

1. Objecte del contracte
2. Període d'execució dels serveis
3. Lloc d'execució dels serveis
4. Sobre el servei de menjador escolar
 - 4.1. Característiques del servei de menjador
 - 4.2. Sobre les instal·lacions i materials
 - 4.3. Sobre la normativa higienicosanitària
 - 4.4. Sobre les assegurances
 - 4.5. Sobre les tasques de neteja
 - 4.6. Sobre els menús
 - 4.7. Sobre el projecte educatiu
 - 4.8. Sobre el personal adscrit al servei
 - 4.9. Sobre els usuaris del servei
 - 4.10. Sobre l'òrgan de seguiment del menjador
 - 4.11. Reglament de règim intern del menjador
 - 4.12. Tractament de les subvencions als usuaris
 - 4.13. Sobre la gestió de cobraments
5. Sobre el servei d'acollida matinal
 - 5.1. Característiques del servei d'acollida
 - 5.2. Sobre les instal·lacions i materials
 - 5.3. Sobre les assegurances
 - 5.4. Sobre les tasques de neteja
 - 5.5. Sobre el projecte educatiu
 - 5.6. Sobre el personal adscrit al servei
 - 5.7. Sobre els usuaris del servei
 - 5.8. Sobre el control de l'activitat



- 5.9. Sobre la gestió de cobraments
- 6. Sobre el servei d'àpats de les llars d'infants
- 7. Normativa sectorial
- 8. Previsió de l'ús

AJUNTAMENT

Pl. Ajuntament 6 · 43891 Vandellòs
T 977 824 037 · M 662 991 747 · F 977 823 900
CIF P4316400C

CASA DE LA VILA

Alamanda 4
43890 L'Hospitalet de l'Infant
977 823 313

info@vandellos-hospitalet.cat
www.vandellos-hospitalet.cat



1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és el servei de menjador escolar i servei d'acollida matinal de l'Escola Mestral i Valdelors, i del servei d'àpats del PM de la Llar d'Infants per als cursos 2023-2024, 2024-2025 i 2025-2026.

La finalitat del contracte que es proposa és la gestió indirecta mitjançant la concessió dels serveis, on els menjadors escolars de primària són competències delegades pel Consell Comarcal del Baix Camp a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant mitjançant conveni de renovació anual.

D'aquesta manera, es vol dur a terme un servei complementari per als alumnes escolaritzats en els centres educatius d'infantil i primària del municipi durant el curs lectiu, amb una finalitat assistencial, social i educativa.

Aquests serveis s'integren i formen una unitat funcional, atès que per a la seva execució comparteixen espais, materials i personal.

2. Període d'execució dels serveis

El termini d'execució serà de tres anys. Es contempla una pròrroga màxima d'un any, en períodes mínims mensuals, sense excedir en total els quatre anys. El servei s'executarà els dies lectius del curs escolar aprovat per la Generalitat de Catalunya, pel que fa a les escoles de primària i serveis de menjador i acollida. En el cas del servei d'àpats per al Patronat Municipal de la Llar d'Infants de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, que gestiona dues llars d'infants, la Sol i Vent a l'Hospitalet de l'Infant, i la Patufets a Vandellòs, aquest té lloc durant els dies lectius del curs escolar, així com durant els mesos de juliol i agost, en període de vacances escolars, per a la llar Sol i Vent.

3. Lloc d'execució dels serveis

El servei de menjador escolar i d'acollida matinal de l'Escola Mestral es duen a terme al mateix lloc: el menjador escolar de l'Escola Mestral de l'Hospitalet de l'Infant (codi de centre 43004657), que es troba en el recinte escolar del centre. Fa funció de cuina central.

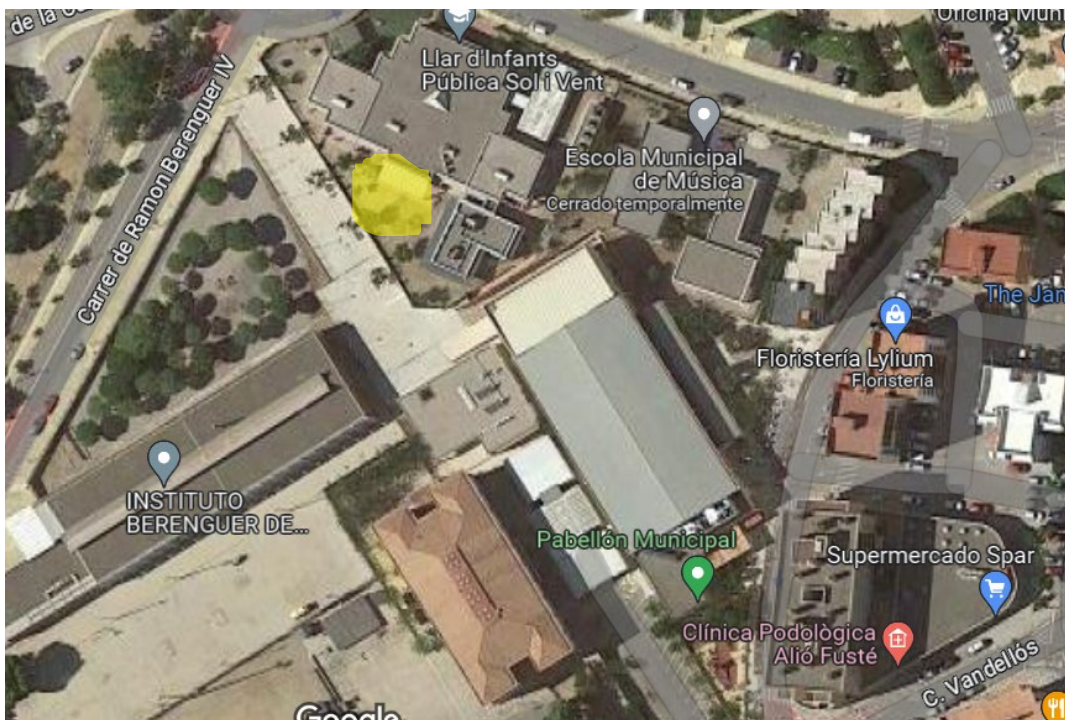




En el cas de l'Escola Valdelors (codi de centre 43004700), a Vandellòs, el servei de menjador escolar es du a terme en una de les aules del centre, condicionada per a aquesta funció, i l'acollida en el mateix centre, en una de les aules classe.



En el cas del servei d'àpats per al Patronat Municipal de la Llar d'Infants de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, aquest està destinat a la llar Sol i Vent (43010797), a l'Hospitalet de l'Infant, i annexa, tot i no formar part del mateix recinte, al menjador de l'Escola Mestral.





Dades dels centres educatius:

Escola Mestral (43004657)
c. Vandellòs, 10
43890 L'Hospitalet de l'Infant
Tel. 977823190 - Fax 977823946 - ceipmestral@xtec.cat
Ensenyaments impartits: Educació Infantil i Primària

Escola Valdelors (43004700)
c. de les Escoles, 11
43891 Vandellòs
Tel. 977824014 - e3004700@xtec.cat
Ensenyaments impartits: Educació Infantil i Primària

Llar d'infants Sol i Vent (43010797)
C. Alamanda, 5
43890 L'Hospitalet de l'Infant
Tel. 977820461 - llarhospitalet@vandellos-hospitalet.cat
Ensenyament impartit: Educació Infantil (0-3 anys)

4. Sobre el servei de menjador escolar

En relació amb el centre d'infantil (2n cicle) i primària Escola Mestral i Escola Valdelors, es fa constar que disposen d'una jornada continuada, a excepció de la majoria de centres educatius d'aquestes característiques a Catalunya.

Aquest fet té com a motiu la inclusió de les escoles del municipi en un pla pilot per a la implementació de la jornada continuada dut a terme pel Departament d'Ensenyament, que té una durada que atén el període d'execució d'aquest contracte.

Això implica que el servei de menjador escolar no és una activitat interlectiva, sinó que té lloc un cop a finalitzat l'activitat lectiva del centre (de 9 a 14h).

Així, si el servei de menjador escolar té una durada de 2,5h, en aquest cas, els servei de menjador escolar té lloc de 14 a 16.30h.

Tot i així, la jornada continuada es renova i confirma cada curs, fet que comporta la possibilitat de retornar a l'horari partit, matí i tarda, fet que comportaria que el servei de menjador fos a ambdós centres en horari interlectiu de 2,5h igualment, però de 12.30h a 15h, sense lliurament d'alumnat a les famílies.

4.1. Característiques del servei de menjador

El servei de menjador escolar de l'escola Mestral es planteja de **forma exclusiva mitjançant cuina in situ**. Així, l'empresa que el gestioni haurà de proveir del personal de cuina necessari, a banda del personal del servei de monitoratge. *No es planteja cap altra forma de proveir els àpats.*

En el cas d'una incidència puntual que no permetés fer ús de la cuina del centre, l'empresa haurà de proveir els menús mitjançant transportat d'àpats elaborats en cuina central. No s'admeten variants en aquest sentit. Per atendre qualsevol eventualitat (talls en el subministrament elèctric, avaria en el sistema del gas, ...), el temps de resposta per proveir àpats des de cuina central haurà de ser d'un màxim de 45 minuts. El contractista adjudicatari haurà de garantir i acreditar aquesta possibilitat com a condició d'execució del contracte. Altrament, el contracte no es podrà formalitzar.

La cuina té funcions de cuina central, atès que cal que sigui des d'aquesta cuina que es serveixin els àpats tant a l'Escola Valdelors, amb el corresponent transport a càrrec de l'empresa, com a la llar annexa Sol i Vent.

Com és el cas que els menjadors escolars de primària tanquen durant l'estiu i, en canvi, la llar continua oberta durant l'estiu, durant aquest període els àpats no es podran servir





a la llar Sol i vent des del menjador de l'Escola Mestral, sinó que caldrà que els menús siguin transportats des de la cuina central més propera de l'empresa.

4.2. Sobre les instal·lacions i materials

Al Mestral, el servei es prestarà obligatòriament amb la modalitat de cuina al propi centre. Les instal·lacions disposen dels permisos per dur a terme l'activitat, d'acord amb la previsió d'ús que consta en aquest Plec.

Al Valdelors, el servei es presta al mateix centre, però amb la modalitat de menú transportat des de la cuina central del menjador de l'Escola Mestral, que cal que siguin elaborats el mateix dia. El transport és a càrrec de l'empresa.

L'empresa adjudicatària s'obliga a realitzar un inventari en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei a ambdós centres i lliurar-lo a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, a ambdós menjadors, anirà a càrrec de l'Ajuntament. Ara bé, l'empresa haurà de respondre als requeriments del Departament de Salut quan pertocin a aspectes relacionats amb la prestació del servei, i assumir-ne el cost. L'empresa no podrà requerir a l'Ajuntament cap millora de les instal·lacions com a condició per executar el servei, si no es requereix pel Departament de Salut, i accepta en el moment de formalitzar el contracte les instal·lacions com a adequades. Qualsevol millora en l'equipament, pot ser duta a terme per l'empresa de forma voluntària, però en cap cas l'Ajuntament retornarà el cost a l'empresa i el material haurà de romandre a l'equipament.

El mobiliari del menjador (taules, cadires ...) el subministrarà i mantindrà l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant en ambdós menjadors.

Relació de material existent per al servei de menjador escolar a l'Escola Mestral:

Gastronom 1/1 H-100	6 uni
Gastronom 1/1 H-65	9 uni
Gastronom 2/3 H 100	10 uni
Gastronom 2/3 H 150	6 uni
Gastronom 1/3 H 100	10 uni
Gastronom 1/6 H150	4 uni
Gastronom 1/6 H 100	8 uni
Gastronom 1/ 9 H 100	4 uni
Gastronom 1/9 H 65	6 uni
Cubeta plàstic 1/ 1 H 200 (reixeta i tapa)	6 uni
Cubeta plàstic 1/3 H 150 (reixeta i tapa)	2 uni
Cubell brossa (Envasos)	2 uni
Cubell brossa (Paper)	2uni





Cubell brossa (Orgànic)	2 uni
Cubells Rebuig (Metàl·lic)	2 uni
Carro servei Inox 2 safates	2 uni
Carro transport brossa	1 uni
Cassola 50 amb tapa	1uni
Cassola 45 amb tapa	2 uni
Olla amb tapa (petita)	1 uni
Olla amb tapa (gran)	1 uni
Casso mitja	2 uni
Casso petit	2 uni
Rallador	1 uni
Colador malla	1 uni
Colador xinès	1 uni
Escurredora inox	1 uni
Escurredora plàstic	2 uni
Embut Inox	1 uni
Mesurador metall	1 uni
<i>Turmix</i> industrial	1 uni
<i>Turmix</i> domèstic	1 uni
Rem PVC	1 uni
Espàtula PVC	1 uni
'Arcó' congelador gran	1 uni
Contenidors isotèrmics	5 uni
Llengua	1 uni
Taula de tall	3 uni
Paelles	3 uni
Cullera de servir	6 uni
Pinces de servir	4 uni





Tisores cuina	2 uni
Escumadora	4 uni
Aranyes	2 uni
Cullerot	2 uni
Cullerot silicona	1 uni
Batedor	1 uni
Ganivet serra	1 uni
Ganivet carnisser (mitjà)	2 uni
Ganivet carnisser (gran)	2 uni
Ganivets pelador ('puntilles')	4 uni

Rasqueta	1uni
Obrellaunes	2 uni
Talla pizza	1 uni
Setrill INOX	1 uni
Setrilleres taula	2 uni
Guant de malla	1 uni
Guants Silicona forn	1 uni
Termòmetre sonda	2 uni
Termòmetre nevera	1 uni
Termòmetre congelador	1 uni
Palet plàstic	1 uni
Cullera sopa	129 uni
Forquilla	143 uni
Cullera postres	108 uni
Ganivet	73 uni
Safata INOX 4 cavitats (infantil)	60 uni
Gots plàstic	141 uni
Gerra d'aigua	14 uni





Congelador 'arcó' gran	1 uni
Prestatgeria 4 estants	2 uni

Ganivet pelador ('puntilla')	2 uni
Cullera de postres	25 uni
Forquilles	15 uni
Setrilleres de taula	1 uni
Escumadora	1 uni
Escumadora petita	2 uni
Talla pizza	1 uni
Rasqueta	1 uni
Rasqueta planxa	1 uni
Cullera servir	1 uni
Pinces carn	2 uni
'Manopla' silicona	1 uni

4.3. Sobre la normativa higienicosanitària

La que es determina segons la normativa sectorial (vegi's punt 6 d'aquest Plec).

4.4. Sobre les assegurances

El contractista estarà obligat a subscriure una assegurança que cobreixi la responsabilitat civil derivada de la prestació del servei i del funcionament del menjador escolar i acollida de l'Escola Mestral i de l'Escola Valdelors, i el servei d'àpats per a la llar, tal com s'estableix al Plec de clàusules administratives particulars.

4.5. Sobre les tasques de neteja

La neteja diària de la cuina correspon a l'empresa adjudicatària. L'empresa haurà d'assumir la neteja diària de les instal·lacions de menjadors a nivell de manteniment. L'empresa adjudicatària comunicarà per escrit a l'Ajuntament la realització de la neteja periòdica referida. La neteja periòdica a fons (tipus industrial) sempre que sigui necessari i, com a mínim un cop al trimestre, serà a càrrec de l'Ajuntament.

Serà per compte de l'empresa adjudicatària la neteja de la vaixel·la, del material del menjador i cuina i dels locals i dependències interiors de cuina, menjador office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments i serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa així com la reposició de material per mal ús.

Serà obligació de l'empresa, un cop finalitzat el servei de menjador, l'operació de traslladar els recipients de la brossa del menjador i cuina des del seu lloc de dipòsit fins el punt del recinte que es determini per a la seva recollida i posterior devolució al lloc de dipòsit. Caldrà preveure la recollida selectiva per al posterior reciclatge, i la recollida a domicili, si s'apliqués.





Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per finalització del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat el material i estris de les instal·lacions del menjador.

Requeriments mínims de neteja al menjador escolar

Descripció de la neteja

Requeriments i freqüència

- | | |
|---|--|
| 1. Interiors de cuina, office i menjador | Diàriament: escombrat, fregat, desinfectat i recollida de papereres.
1 cop per setmana: treure la pols. |
| 2. Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzems, vestuaris....) | Diàriament: escombrat.
2 cops setmana: fregat i desinfectat.
1 cop per setmana: treure la pols. |
| 3. Vaixel·la i material de menjador i cuina | Diàriament, com correspongui. |
| 4. Finestres, vidres, superfícies de vidre i assimilats interiors de la cuina | Trimestralment, fregat. |
| 5. Cortines | 1 cop, a l'inici de curs |

4.6. Sobre els menús

Control de qualitat dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i Salut. L'empresa es compromet a presentar a la direcció dels centres, a les AMPA i a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant la programació mensual dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri nutricional, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present Plec, i per tant, configuri un menjar complet i equilibrat. La programació mensual, per trams setmanals o quinzanals, es presentarà amb una antelació de dues setmanes a l'inici de cada mes, per al seu estudi i revisió, en el seu cas. Haurà d'indicar la composició, valor nutricional i execució dels diferents plats. Caldrà fer una tramesa trimestral a la Comissió de l'anàlisi sanitària (bacteriològica) i dels aliments servits, emesa per un laboratori homologat, i conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors. També caldrà confeccionar un informe, almenys trimestral, de l'evolució de cada alumne quant als hàbits de menjador i activitats de lleure.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, amb especial atenció als menús per a infants de 0 a 3 anys, que han de tenir en compte tant els ingredients, la forma de cuina i les textures de presentació del menjar.

S'hauran de preveure menús especials per a casos específics (celíacs, diabetis i altres anomalies, sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents, essent necessari també l'autorització de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant). Es tindran en compte menús especials per motius religiosos, sempre i quan operativament sigui possible.

Cada menú estarà format per un primer i un segon plat, les postres, pa i beguda. Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, patates, etc. Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates o combinacions d'aquests aliments. Postres: fruita del temps o lactis. L'empresa haurà de garantir almenys un 5% de producte ecològic i un 5% de producte de proximitat durant el curs.

Requisits nutricionals

Els menús homologats constituïran el menjar del migdia i hauran d'aportar al voltant del





35% de l'energia total de les necessitats diàries.

- Perfil calòric: el contingut de greix del menú s'adequarà de forma que els lípids no aportin més del 30-35% de l'energia total; la proteïna haurà de proporcionar un 12-15% del contingut calòric i el percentatge restant provindrà dels hidrats de carboni.

- Perfil lípid: pel que fa a la contribució dels distints àcids greixos –saturats, mono insaturats i poliinsaturats- a l'energia total, el greix saturat no aportarà més del 10% de l'energia total del menú.

Hauran de fer-se servir olis vegetals mono insaturats (oli d'oliva) i poliinsaturats (oli de gira-sol, morenc, soja i cacahuet) pel seu ús com a greix afegit en la preparació de les diverses receptes. S'hauran d'utilitzar preferentment aliments rics en hidrats de carboni complexos (cereals, patates, verdures, lleguminoses, etc..) important font de fibra i nutrients, per fer front així, a l'energia que han de subministrar els hidrats de carboni i aconseguir una altra densitat de nutrients. Es limitaran els aliments amb alt contingut en greix i sucres. Es limitarà el contingut de sal. La beguda d'elecció serà l'aigua. S'acompanyarà el menjar amb pa, fomentant l'ús del consum de diverses modalitats, inclòs els integrals. En cap cas el suc de fruita substituirà a les fruites fresques senceres, que seran les postres habituals. Els lactis constitueixen un bon complement. A més, si es prenen al final del menjar, poden contribuir a mantenir una bona salut dental. No es presentaran com a substituïts freqüents de les fruites a les postres.

Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin plats almenys durant una setmana. Aquesta criteri de varietat cal que contempli, a més a més de la varietat en els aliments, la de les seves formes d'elaboració, diversificació dels processos culinàries (bullits, planxa, fregits, estofats....) i de presentació que ha de resultar atractiva.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la possibilitat de repetir per a tots els comensals el primer i segon plat, i les postres, cadascun un cop.

Es proveirà de menú per emportar als becats que no puguin assistir al menjador, que hauran de recollir les famílies al menjador. També, en tota aquella situació d'emergència social de l'usuari, prèvia comunicació de Serveis Socials. Es donarà compte d'aquestes situacions a les comissions de seguiment.

4.7. Sobre el projecte educatiu

L'empresa s'obliga a realitzar al seu càrrec les activitats durant l'horari de servei proposades en la seva oferta, d'acord amb el calendari presentat a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, i segons les pautes següents:

- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als criteris següents:

a) Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

b) Higiènic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

c) De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com, per exemple, el respecte i la solidaritat.

- Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure.

- Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb els responsables del menjador de l'escola i adaptant-los a la línia del projecte educatiu del centre.

- L'empresa adjudicatària haurà d'informar les famílies de l'evolució de cada alumne pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim trimestral quan afecti comensals de més de sis anys, i quinzenal per als menors d'aquesta edat.

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





Caldrà incloure en la proposta de projecte educatiu els objectius, la metodologia, els continguts, i el calendari d'execució i l'avaluació que es proposin. Caldrà vetllar per l'adequació de la proposta de projecte educatiu a l'especificitat, activitat i característiques de l'Escola Mestral i de l'Escola Valdelors.

4.8. Sobre el personal adscrit al servei

L'empresa contractista està obligada a complir durant tot el període d'execució del contracte les normes i les condicions fixades en el conveni col·lectiu d'aplicació, en especial, al que fa referència a les obligacions de subrogació del personal (vegi's l'annex Relació del personal a subrogar que consta en el Plec de clàusules administratives).

L'empresa comptarà amb el personal adient per atendre l'alumnat durant el període de servei. Les funcions del personal d'atenció a l'alumne seran, a més de les que estableixi la mateixa empresa en la seva oferta, les següents:

- a) Educar i orientar l'alumnat en els hàbits alimentaris saludables.
- b) Ajudar l'alumnat en l'aprenentatge dels hàbits socials i les normes de comportament a la taula.
- c) Vetllar i educar l'alumnat en l'ús i la conservació correcta del parament de menjador.
- d) Vetllar per l'organització i funcionament correcta del menjador.
- e) Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari de servei d'acord amb les instruccions de la direcció de l'escola i amb la programació aprovada.
- f) Avaluar i informar a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant i al centre de l'evolució dels alumnes en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
- g) En general, qualsevol altra tasca relacionada amb l'educació i la vigilància de l'alumnat en el període de servei.
- h) Aquelles altres que li encarreguin el serveis tècnics del Departament d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

El personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, no tenint amb l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant cap relació laboral, i sense que pugui ser subrogat a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant en el supòsit en què ja no continuï assumint la gestió del servei.

El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:

- a) 18 anys complerts o l'edat laboral autoritzada.
- b) Estar en possessió de diploma de monitor d'activitats del lleure infantil i juvenil i/o experiència provada en el desenvolupament d'aquesta tasca.
- c) Formació específica que compregui els següents continguts:
 - Alimentació i nutrició.
 - Higiene alimentària.
 - Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.
 - Aspectes psicopedagògics i d'organitzatius d'activitats de lleure.
 - Domini de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.
 - Formació com a manipulador d'aliments.
 - Formació en primers auxilis i en el protocol d'emergència del menjador.

L'empresa haurà de disposar del vestuari adient per al servei i identificatiu com a empresa adjudicatària del servei de menjador i d'acollida, així identificats els vehicles que en facin ús per al servei.

Tant pel servei de menjador com d'acollida, cal que en cada centre hi hagi una atenció presencial i telefònica als usuaris de 9 a 9.30h, per tal que puguin fer les gestions corresponents al servei de menjador i d'acollida de cada centre. Aquest temps és objecte de millora durant el procés de licitació.





4.9. Sobre els usuaris del servei

Tenen dret a la utilització del menjador els alumnes del centre, així com el personal docent i d'administració i serveis dels centres.

Els alumnes i el personal docent i d'administració i serveis autoritzats a dinar al menjador abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei, sense que es pugui exigir a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant cap deute per impagaments.

Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Educació primària: 25 alumnes

Educació infantil: 15 alumnes

Aquesta ràtio es objecte de millora en el procés de licitació.

(Vegi's la normativa sectorial al respecte, en el punt 6 d'aquest Plec).

4.10. Sobre l'òrgan de seguiment del menjador

La Comissió de Seguiment del Menjador Escolar és l'ens encarregat de fer la supervisió del servei i informar i fer participar a la comunitat educativa. La Comissió està formada per la presidenta, el/la regidor/a d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, la direcció del centre com a vocal, dos representants de l'AMPA com a vocal, un representant de l'empresa adjudicatària com a vocal, i el tècnic del Departament d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, coma a secretari. Aquest ens està regulat i establert pel Reglament de règim intern del menjador escolar aprovat.

4.11. Reglament de règim intern del menjador

El Reglament de règim intern estableix el funcionament del servei de menjador escolar, disposa com a de ser la Comissió de Seguiment i preveu el règim sancionador per als usuaris.

4.12. Tractament de les subvencions als usuaris

Les beques de menjador hauran d'acollir-se a un règim especial de cobrament, essent necessari ajustar-se a les condicions i a la normativa fixada pels ens que les gestionin (Consell Comarcal del Baix Camp). En aquest cas, l'empresa no cobrarà directament als beneficiaris, i serà l'Ajuntament qui efectui el pagament dels imports de subvenció a l'empresa, d'acord amb el circuit proposat pel Consell Comarcal del Baix Camp. El període de pagament a l'empresa es proposa trimestral, sempre i quan l'Ajuntament disposi de la documentació justificativa per part de l'escola Mestral i Valdelors a temps.

4.13. Sobre la gestió de cobraments

Tenint en compte que en aquests centres no hi han alumnes transportats d'altres municipis i, per tant, no assisteixen alumnes que tinguin dret al servei gratuït de menjador escolar, el preu del servei haurà de ser abonat pels usuaris directament a l'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar. Així, l'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar serà qui gestioni el cobrament del preu dels menús directament als usuaris del servei, d'acord amb la modalitat ofertada en llur proposta, sense que es pugui imputar cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

L'empresa podrà exigir el pagament anticipat dels menús, a través de qualsevol fórmula vàlida en dret, per la qual cosa podrà expedir uns tiquets que acreditin l'abonament i permetin als usuaris accedir al servei de menjador escolar o bé exigir el pagament anticipat a través de domiciliació bancària. El referit pagament avançat no podrà ser





superior a un mes. L'empresa haurà d'establir un sistema de devolució o compensació pels alumnes als quals se'ls ha practicat el cobrament anticipat, però que, per qualsevol causa, no han fet ús del servei. Aquesta devolució o compensació s'haurà de realitzar com a màxim dins del mes següent del càrrec del pagament avançat.

L'empresa adjudicatària queda autoritzada per impedir l'accés al servei de menjador dels nens i nenes que els pares o tutors no hagin satisfet el cost per anticipat, sempre que en aquest cas hagi informat prèviament a la Comissió de Seguiment que ve regulada en aquest plec i, en qualsevol cas, a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, qui haurà d'autoritzar aquesta mesura. Aquesta Comissió fixarà les condicions que s'han de donar per tal que l'empresa pugui impedir l'accés d'un nen/a al servei de menjador.

5. Sobre el servei d'acollida matinal

El servei d'acollida matinal és de 8 a 9h, i té com a funció vetllar pels alumnes les famílies dels quals els han de portar a l'escola abans de l'hora d'inici per motius, principalment, laborals.

En relació amb el centre d'infantil (2n cicle) i primària Escola Mestral i Escola Valdelors, es fa constar que és un centre que disposa d'una jornada continuada, a excepció de la majoria de centres educatius d'aquestes característiques a Catalunya. Aquest fet té com a motiu la inclusió de les escoles del municipi en un pla pilot per a la implementació de la jornada continuada dut a terme pel Departament d'Ensenyament, que té una durada que atén el període d'execució d'aquest contracte. Aquest fet no afecta en principi al servei d'acollida matinal, perquè l'hora habitual d'entrada al centre és a les 9h.

5.1. Característiques del servei d'acollida

El servei d'acollida matinal pot ser a càrrec de les monitores que donen servei al menjador escolar. El servei es considera afecte al que estableix la normativa sobre el lleure a Catalunya, tal com consta en el punt 6 d'aquest Plec.

5.2. Sobre les instal·lacions i materials

El servei d'acollida matinal de les escoles Mestral i Valdelors es durà a terme a les instal·lacions del menjador escolar i disposarà dels espais interiors i exteriors de l'escola i, en el cas de mal temps, dels equipaments esportius municipals annexes com a espais addicionals per dur a terme l'activitat lúdica i educativa. Les condicions d'ús de les instal·lacions i el material són les mateixes que en el servei de menjador. L'empresa adjudicatària facilitarà tot el material fungible i didàctic per dur a terme les activitats previstes.

5.3. Sobre les assegurances

Els mateixos requeriments que en el punt 4.4.

5.4. Sobre les tasques de neteja

Els mateixos requeriments que en el punt 4.5. Cal esmentar que un cop s'hagi acabat el servei d'acollida a les 9h, les instal·lacions hauran d'estar en perfecte estat per donar a continuació (14h) el servei de menjador escolar, així com per fer classe a partir de les 9h.

5.5. Sobre el projecte educatiu

L'empresa s'obliga a realitzar al seu càrrec les activitats educatives i de lleure durant l'horari de servei proposades en la seva oferta, d'acord amb el calendari presentat a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar les famílies de l'evolució i adaptació de cada alumne. La periodicitat de l'informe serà com a mínim trimestral quan afecti comensals de més de sis anys, i quinzenal per als menors d'aquesta edat.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa





derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries i tallers.

Caldrà incloure en la proposta de projecte educatiu i de lleure els objectius, la metodologia, els continguts, i el calendari d'execució i l'avaluació que es proposin. Caldrà vetllar per l'adequació de la proposta de projecte educatiu a l'especificitat, activitat i característiques de l'Escola Mestral i de l'Escola Valdelors.

En aquest cas, es comprendrà la limitació horària del servei per dur a terme aquest projecte, fet que el condiciona en un grau molt alt.

5.6. Sobre el personal adscrit al servei

L'empresa contractista està obligada a complir durant tot el període d'execució del contracte les normes i les condicions fixades en el conveni col·lectiu d'aplicació, en especial, al que fa referència a les obligacions de subrogació del personal (vegi's l'annex Relació del personal a subrogar que consta en el Plec de clàusules administratives).

L'empresa comptarà amb el personal adient per atendre l'alumnat durant el període de servei. Les funcions del personal d'atenció a l'alumne seran, a més de les que estableixi la mateixa empresa en la seva oferta, les següents:

- a) Vetllar i educar l'alumnat en l'ús i la conservació correcta del menjador i espais.
- d) Vetllar per l'organització i funcionament correcte del servei.
- e) Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari de servei d'acord amb les instruccions de la direcció de l'escola i amb la programació aprovada.
- f) Avaluar i informar a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant i al centre de l'evolució dels alumnes.
- g) En general, qualsevol altra tasca relacionada amb l'educació i la vigilància de l'alumnat en el període de servei.
- h) Aquelles altres que li encarreguin el serveis tècnics del Departament d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

El personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, no tenint amb l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant cap relació laboral, i sense que pugui ser subrogat a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant en el supòsit en què ja no continuï assumint la gestió del servei.

El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:

- a) 18 anys complerts o l'edat laboral autoritzada.
- b) Estar en possessió de diploma de monitor d'activitats del lleure infantil i juvenil i/o experiència provada en el desenvolupament d'aquesta tasca.
- c) Formació específica que compregui els següents continguts:
 - Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.
 - Aspectes psicopedagògics i d'organitzatius d'activitats de lleure.
 - Domini de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.
 - Formació en primers auxilis i en el protocol d'emergència escolar.

L'empresa haurà de disposar del vestuari adient per al servei i identificatiu com a empresa adjudicatària del servei de menjador i d'acollida.

5.7. Sobre els usuaris del servei

Tenen dret a la utilització del servei d'acollida tots els alumnes del centre.

Les famílies dels alumnes abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei, sense que es pugui exigir a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant cap deute per impagaments.

Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de





prestació del servei d'acollida atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

- 10 alumnes per monitor

Segons el Decret 267 /2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys.

(Vegi's la normativa sectorial al respecte, en el punt 6 d'aquest Plec).

5.8. Sobre el control de l'activitat

De forma subsidiària, s'aplicarà el control establert en els punts 4.10 i 4.11 d'aquest Plec.

5.9. Sobre la gestió de cobraments

El preu del servei haurà de ser abonat pels usuaris directament a l'empresa adjudicatària del servei. Així, l'empresa adjudicatària del servei serà qui gestioni el cobrament del preu directament als usuaris del servei, sense que es pugui imputar cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

L'empresa podrà exigir el pagament anticipat, a través de qualsevol fórmula vàlida en dret, per la qual cosa podrà expedir uns tiquets que acreditin l'abonament i permetin als usuaris accedir al servei o bé exigir el pagament anticipat a través de domiciliació bancària. El referit pagament avançat no podrà ser superior a dos mesos. L'empresa haurà d'establir un sistema de devolució o compensació pels alumnes als quals se'ls ha practicat el cobrament anticipat, però que, per qualsevol causa, no han fet ús del servei. Aquesta devolució o compensació s'haurà de realitzar com a màxim dins del mes següent del càrrec del pagament avançat. En el cas d'interrupció del servei per causa de força major durant el mes, es retornarà la part proporcional als dies lectius no consumits.

L'empresa adjudicatària queda autoritzada per impedir l'accés al servei dels nens i nenes que els pares o tutors no hagin satisfet el cost per anticipat, sempre que en aquest cas hagi informat prèviament a la Comissió de Seguiment que ve regulada en aquest plec i, en qualsevol cas, a l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, qui haurà d'autoritzar aquesta mesura. Aquesta Comissió fixarà les condicions que s'han de donar per tal que l'empresa pugui impedir l'accés d'un nen/a al servei d'acollida.

6. Sobre el servei d'àpats de la llar d'infants

Des de la cuina central del menjador de l'Escola Mestral s'elaboren els menús per a la llar d'infants Sol i Vent (menús per a infants de 0 a 3 anys, i menús d'adults), corresponent al període del curs escolar i els dies lectius del Mestral. Fora d'aquest període (mesos d'estiu) i en situacions d'emergència en les quals no funcioni la cuina central, l'empresa haurà de proveir els menús transportats des de la cuina central més propera, sense cap cost addicional.

L'empresa en tot cas es fa càrrec del transport, inclòs en el preu màxim de menú (3,70€ menú/dia, tant infantil com adult, objecte de millora en el procés de la licitació del servei), sigui en la modalitat de transportat des de fora del municipi o bé des de la cuina central del menjador de l'Escola Mestral.

En aquest darrer cas, es fa esment que la llar Sol i Vent és annexa al menjador de l'Escola Mestral, fet que comporta que el pas sigui fàcil, ràpid i segur. Tot i així, els àpats s'hauran de transportar de forma que se n'asseguri la integritat sanitària, segons normativa.

Es constituirà una comissió de seguiment amb la direcció del centre per tal de fer seguiment del servei, en la qual estarà present el responsable tècnic del Departament d'Ensenyament





de l'Ajuntament de Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant.

En aquesta servei no hi ha monitoratge adscrit.

Les característiques, seguretat i informació dels menús hauran de complir amb totes les previstes en aquest Plec en relació amb el servei de menjador a les escoles Mestral i Valdelors, però adaptats en contingut i forma a l'edat de 0 a 3 anys. Per tot allò que no s'especifiqui en aquest punt, aplicarà el disposat per als menjadors escolars de Mestral i Valdelors.

7. Normativa sectorial

La normativa sectorial que regula l'activitat és:

- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador dels centres públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.
- La Normativa legal sobre Seguretat i Higiene en el treball i en particular el Reial Decret 555/86, de 21 de febrer, sobre estudi i pla de seguretat i higiene en el treball.
- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, que estableix els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per preparar i conservar les maioneses d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figura l'ou com ingredient.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduïdes.
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- La Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, i els reglaments i les altres normes que la desenvolupen.
- El Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995.
- La Llei 18/2009, de salut pública.
- La Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició.
- La Llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris (pendent de publicació al DOGC).
- El Decret 267/2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys.
- La Llei 38/1991, de 30 de desembre, d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
- El Decret 140/2003, de 10 de juny, d'aprovació del Reglament d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
- La Llei orgànica 25/2015, de 28 de juliol, publicada en el BOE en data 29 de juliol de 2015, que modifica l'article 13.5 de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica





del menor, de modificació del Codi civil i de la Llei d'enjudiciament civil.

- El III Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016 Catalunya (Resolució EMO/1528/2015 de 25 de juny) (codi de conveni núm. 79002295012003). DOGC Núm. 6910 10.7.2015 , modificat parcialment per Resolució TSF/514/2019, de 26 de febrer, DOGC Núm.7828 de 12.03.2019.

- Conveni col·lectiu de treball pel sector de les col·lectivitats a Catalunya (Resolució EMO/2501/2015 de 2 de novembre). (codi de conveni núm.79100055012013) DOGC núm. 6993 de 9.11.2015 , modificat per Resolució TSF/2801/2017, de 27 d'octubre, DOGC Núm. 7513 de 11.12.2017.

- Decret 267 /2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys.

- RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2023-2024. (DOGC Núm. 8875, de 15/3/2023).

8. Previsió de l'ús

D'acord amb les dades d'assistència actualitzades de l'Escola Mestral i de l'Escola Valdelors que han assistit al servei de menjador escolar i al servei d'acollida (darrer curs), l'ús és el següent:

Ratis d'assistència al menjador escolar

Centres	Mitjana d'usuaris per dia	Número total d'usuaris per curs (176 dies lectius)
Escola Mestral*	126	22176
Escola Valdelors*	15	2640
Total:	141	24816

Ratis de l'acollida matinal de 8 a 9h

Centres	Mitjana d'usuaris per dia	Número total d'usuaris per curs (176 dies lectius)
Escola Mestral	53	9328
Escola Valdelors	6	240
Total:	59	9568

* Cuina in-situ al menjador del Mestral, que dona servei al menjador de Valdelors.

Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Educació primària: 25 alumnes

Educació infantil: 15 alumnes

D'acord amb la quantitat d'usuaris i la distribució de l'alumnat de primària i infantil als menjadors dels centres Mestral i Valdelors, es preveu la distribució mitjana de monitoratge per curs següent:



Centres	Nombre de monitores Infantil	Nombre de monitores Primària	Total:
Escola Mestral	3	4	7
Escola Valdelors	1	1	2
Total:	4	5	9

La distribució i nombre de monitoratge concrets s'aplicarà durant el curs segons el nombre d'usuaris (infantil i primària), d'acord amb la normativa vigent per a menjadors escolars.

La distribució de la modalitat d'assistència al menjador és un 90% com a usuari fix, i un 10% com a usuari esporàdic (una assistència de menys de tres dies a la setmana).

El nombre de personal monitor per a l'acollida matinal s'estableix en una mitjana de 5 per dia de servei als dos centres.

El personal de cuina in-situ (escola Mestral) és d'una cuinera amb jornada completa i una ajudant de cuina amb jornada parcial, a banda del monitoratge.

Ratis d'àpats del Patronat Municipal de la Llar d'Infants

Centres	Mitjana d'usuaris per dia	Número total d'usuaris per curs (176 dies lectius i 40 dies d'estiu)*
Sol i Vent	40	8.640
Patufets	-	-
Total:	40	8.640

* Mínim de 176 dies de servei (in-situ, des de la cuina del Mestral), amb la possibilitat de 40 dies addicionals els mesos de juliol i agost (transportat).

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

