Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Consell Comarcal del Gironès

Àrea d'Ensenyament

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES reguladores del contracte de serveis corresponent al servei integral de menjador escolar per l'alumnat de les Escoles púbiques Balandrau, Carme Auguet, Santa Eugènia de Girona i l'Escola Sant Jordi de Sant Jordi Desvalls (Lot 1), i per a l'alumnat de l' Escola Palau (Lot 2) de Girona pel curs escolar 2023-2024 (i les seves pròrrogues) mitjançant procediment obert i harmonitzat i amb una pluralitat de criteris d'adjudicació.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

ÍNDEX

0. PODER ADJUDICADOR

1. OBJECTE DEL SERVEI I TERMINI D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

2. ANÀLISIS ECONÒMICA DEL SERVEI

3. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A INSTAL·LACIONS, MATERIAL I ALTRES BÉNS DEL SERVEI

4. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A PROGRAMACIÓ, ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

5. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

6. TRASLLAT DELS MENÚS

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

8. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

9. DEFINICIÓ DEL PERSONAL DE CADA SERVEI DE MENJADOR QUE INTEGREN ELS DIFERENTS LOTS

10. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT AL PERSONAL DEL SERVEI

11. RÀTIOS I HORARIS DEL PERSONAL D'ATENCIÓ DIRECTA A L'ALUMNAT

12. COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

13. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

0. PODER ADJUDICADOR:

Nom: Consell Comarcal del Gironès
NIF: P6700003-D
Adreça: C/ Riera de Mus, 1, A. 17003 Girona.
Perfil del contractant: www.girones.cat

Informació als licitadors en relació als plecs:
Consell Comarcal del Gironès. Àrea d'Ensenyament.
Tel.: 972 213 262 (extensió 327 o 329).
Adreça electrònica: ensenyament@girones.cat

1.OBJECTE I TERMINI D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei integral de menjador escolar per l'alumnat que correspon per aquests tres lots:

LOT 1 ESCOLES GIRONÈS: El servei integral del menjador consisteix en la preparació i entrega dels dinars, transportats en línea calenta, i en el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat durant tot el període interlectiu que dura el servei de menjador escolar; L'alumnat és de segon cicle d'educació infantil i primària, i a l'Escola Sant Jordi també per alumnat de primer cicle d'educació infantil (I1 i I2) si és autoritzat pel Departament d'Educació.

Adreça **Escola Balandrau**: Ctra. de Taialà, 2, 17007 Girona
Adreça **Escola Carme Auguet**: C/ Illes Filipines, 8, 17007 - Girona
Adreça **Escola Santa Eugènia**: C/ Mare de Déu de la Salut,30, 17005 - Girona
Adreça **Escola Sant Jordi**: C/ Escoles, 2, 17464 - Sant Jordi Desvalls
Horari general del servei amb alumnes: de 12:30 a 15h (excepte Escola Sant Jordi Desvalls: 13 a 15h i per a l'alumnat I1 i I2, de 12 a 14h)
Número estimat d'usuaris diaris del servei: 468

	Alumnes
Escola Balandrau 17010049	167
Escola Carme Auguet 17001887	95
Escola Santa Eugènia 17004335	150
Escola Sant Jordi Desvalls 17003471*	56

(*) A Sant Jordi Desvalls inclou 8 alumnes de I1 i I2.

LOT 2 ESCOLA PALAU: El servei integral del menjador consisteix en l'elaboració dels dinars, cuinats in situ i en el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat durant tot el període que dura una vegada han dinat i fins l'acabament de les classes i té consideració de servei de menjador escolar.

Adreça **Escola Palau**: Pujada Creu de Palau, 43, 17003 Girona
Horari general del servei de monitoratge amb alumnes: de 14:30h a 16.30h
Número estimat d'usuaris diaris del servei : 32

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Dies estimats de prestació del servei: 180 dies lectius per curs escolar (s'ajustarà al que determini el Departament d'Educació per cada curs escolar)

El calendari de prestació del servei serà el corresponent al calendari lectiu de l'escola, i el servei es prestarà mitjançant els recursos tècnics i humans adients segons les especificacions del plec de les clàusules administratives particulars i aquest plec de les prescripcions tècniques corresponents.

2. ANÀLISIS ECONÒMIC DEL SERVEI

LOT 1- ESCOLES GIRONÈS

Número d'usuaris mig: 468 **Dies totals contracte: 180 dies curs escolar**

Preu/menú transportat i ASN: 3,78€ (IVA no inclòs)

Preu atenció a l'alumne exempt d'IVA: 2,60 €

PREU TOTAL/USUARI: 6,38 € (IVA no inclòs)

Import màxim de licitació: 537.451,20 € (IVA NO inclòs)

LOT 2- ESCOLA PALAU:

Número d'usuaris mig: 32 **Dies totals contracte: 180 dies curs escolar**

Preu/menú cuinat in situ: 3,95 € (IVA no inclòs)

Preu personal cuina i ASN: 5,64 € (IVA no inclòs)

Preu atenció a l'alumne: 15,14€ (exempt d'IVA)

PREU TOTAL/USUARI: 24,73 € (IVA no inclòs)

Import màxim de licitació: 142.444,80 € (IVA NO inclòs)

3. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A INSTAL·LACIONS, MATERIAL I ALTRES BÉNS DEL SERVEI

A. INSTAL·LACIONS I MATERIAL

3.A.1 El Consell Comarcal del Gironès, a través de les direccions de les escoles, facilitarà a l'empresa adjudicatària l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais.

Pel que fa al material, les escoles disposen dels aparells, estris de cuina/office (rentavaixelles, forn, etc.) i del parament de taula (vaixella) que figuren a **l'Annex 9** del Plec de clàusules administratives.

3.A.2 Quant al material, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació.

Això inclou:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

- Els béns que figuren a **l'Annex 9** que resultin necessaris per la prestació del servei segons la normativa vigent i pel bon funcionament del menjador.

- Quan sigui necessària la compra d'electrodomèstics, aquests comptaran amb l'etiqueta energètica comunitària de classificació A o equivalent.

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, rentavaixelles, bosses d'escombreries compostables pels residus orgànics, etc.).
  Es valorarà **que tots els productes de paper utilitzats durant el servei (tovallons, paper de cuina, etc.) estiguin fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible o equivalent. Veure criteris d'adjudicació.**

  En el cas d'oferir aquesta millora, caldrà indicar el productor i portar l'etiqueta, distintiu o altre mitjà equivalent d'acreditació.

- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.

- Els armariets necessaris per a la roba de treball del personal de l'empresa adjudicatària, si s'escau.

- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua (si s'escau).

- El material de parament (vaixella, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre d'usuaris/torns, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixella necessària per a la correcta prestació del servei.

  Amb l'objectiu de reduir la generació de residus, aquest material de parament (plats, gots, coberts, etc.) ha de ser reutilitzable.

  Tot el material ha d'estar degudament adaptat, quan sigui necessari, a les necessitats especials de l'alumnat de cada escola per facilitar la màxima autonomia d'aquest alumnat a l'hora de menjar. Cal que estigui validat per la direcció de l'escola qui detallarà les especificitats de cada alumne. Aquesta actuació afecta bàsicament als Lot 2.

- En cas que durant la vigència del contracte, s'incorporin nous menjadors a la gestió del servei (o desdoblin els existents), l'empresa adjudicatària, en el cas que sigui necessari, haurà d'aportar tot l'equipament de maquinària i utensilis de cuina, parament de taula per dur a terme segons normativa vigent el servei de menjador.

- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn a l'escola. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la

incidència detectada i complir amb el termini determinat. També caldrà enviar una còpia d'aquest pla de millora al centre docent i entregar-lo al personal de cuina/office perquè en tingui coneixement i l'arxivi, juntament amb l'acta de Salut corresponent, per tal que en noves inspeccions es pugui comprovar que les no conformitats s'han corregit.

En el cas que el Departament de Salut estableixi una taxa per a les actes d'inspecció, el cost d'aquesta l'haurà d'assumir l'empresa adjudicatària.

- L'empresa adjudicatària haurà d'assumir un fons de contingència i reposició d'inversions (que inclou: manteniment de maquinària que necessitin per dur a terme el servei, la seva reposició, parament de taula, productes de neteja i higiene, sistema d'antiincendis i neteja de la campana extractora de fums -quan hi hagi cuina in situ- , caldera/termo mosquiteres i insectocutors, entre altres, així com el material lúdic i de suport per a l'alumnat usuari del menjador segons el pla de funcionament i/o el que proposi la direcció de l'escola amb el vist-i-plau de la comissió de seguiment de menjador o consell comarcal. Es podrà exigir, d'acord amb els costos, fins a 0,19€/menú pel LOT 1, i pel LOT 2 fins a 0,29€ (atès és cuina in situ, i a més a més, pel reduït número d'usuaris). Durant la vigència del contracte es portarà un registre de la despesa efectuada per aquests conceptes. En relació al material lúdic s'ha d'acreditar una despesa mínima de 3€/curs/usuària i disposar d'un document de conformitat de recepció de la direcció de l'escola. Finalitzat el curs escolar i comprovades les despeses realitzades per inversions, manteniments, productes de neteja... si no s'ha exhaurit aquests imports previstos per a cada lot, les direccions de les escoles podran proposar noves actuacions d'actualització o adequació dels equipaments al servei de menjador en un màxim de 0,05€/menú i amb el vist-i-plau previ del consell comarcal, seran obligatòries per l'adjudicatari. Aquests imports són independents de l'oferta que pugui realitzar l'adjudicatari respecte el criteri de qualitat en els equipaments dels menjadors (punt 1.3 de l'apartat I del QC del PCAP).

  Caldrà presentar a través de l'aplicatiu del Consell comarcal una relació (document format Exel .xlsx) de les inversions i manteniments realitzats així com el material lúdic (acompanyat de les factures) abans del 30 de juny o bé quan el Consell Comarcal ho requereixi en el termini de 10 dies des de la recepció del requeriment.

- En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

- Les dotacions de material i inversions que siguin necessàries per atendre adequadament al servei, en especial aquelles que figurin en les actes d'Inspecció de Salut, seran realitzades per l'adjudicatari prèvia comunicació al Consell Comarcal i quedaran en propietat del servei de menjador independentment de l'oferta que hagi previst l'adjudicatari, inclosos els armaris de material, de vestuari del personal.

3.A.3 Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades hauran de ser comunicats al consell comarcal.

B. NETEJA

3.B.1 Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'empresa adjudicatària s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

- L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos que s'utilitzen exclusivament pel servei de menjador escolar, si s'escau), els aparells que hi hagi, les finestres, la campana extractora quan es cuina in situ (inclosos els filtres) i si s'escau, l'elevador (muntacàrregues), aires condicionats, si n'hi ha.
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc)

3.B.2 A l 'inici i a la finalització del curs escolar, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei, inclòs, les rajoles i vidres/finestres de l'espai de cuina/office i menjador. Per portar a terme aquesta tasca s'han previst una mitjana de 10h a les escoles del LOT 1 i LOT 2;

3.B.3 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 per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola. Pels residus orgànics, l'empresa haurà de proporcionar bosses compostables,complint amb el pla de residus de l'empresa.

3.B.4 Quan procedeixi, serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei, seguint els protocols normatius establerts.

3.B.5 Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

3.B.6 Així mateix es duran a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries per al bon funcionament del servei.

3.B.7 Durà a terme tots els protocols de neteja que dicti el Departament de Salut, i tindrà al dia les revisions necessàries per a dur el servei: del gas i caldera, si s'escau dels aparells d'aire condicionat, en cas de cuina in situ: sistema antiincendis -en cas de què no se'n disposi caldrà donar-lo d'alta -, i neteja dels filtres de la campana extractora dels fums. Aquesta llista és enunciativa, si el Departament de Salut n'exigeix un altre caldrà complir amb els terminis i formes exigits.

C. ALTRES OBLIGACIONS

L'empresa adjudicatària també haurà d'assumir les obligacions següents:

3.C.1 L'assumpció de la despesa de gas (i manteniment de l'escalfador d'aigua calenta), llum i aigua (si s'escau) que correspongui de l'ús i manteniment de l'equipament dels menjadors integrants d'aquesta licitació, inclosos, si és requereix, els canvis de responsable dels comptadors.

L'empresa haurà de presentar al Consell Comarcal els certificats que acreditin aquestes altres inspeccions diferents de la de Salut, conforme s'han portat a terme i no hi figuren "no conformitats".

3.C.2. Aportar diàriament 1 menú per a cada servei de menjador escolar per a destinar a personal docent (o PAS) el qual físicament romandrà al centre escolar durant el servei de menjador escolar i amb càrrec a l'adjudicatari.

3.C.3 Al finalitzar el curs, si s'escau, caldrà que actualitzi l' inventari del material de cada centre escolar (tant de cuina/office/menjador, com del lúdic). Caldrà presentar-lo al consell quan li sigui requerit en termini i forma (i com a mínim un any abans de l'acabament del contracte/pròrroga).

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

3.C.4. Auditoria de qualitat: Encarregar a una empresa externa especialitzada en auditories de qualitat una avaluació del servei de menjador escolar objecte de licitació, en relació a la qualitat, satisfacció del servei i compliment normatiu del servei.

S'haurà de realitzar l'avaluació en el període comprès entre els mesos de gener i març (ambdós inclosos) de cada curs escolar.

Caldrà presentar informe i factura de l'empresa que realitzi aquesta avaluació en el termini d'un mes des de la seva realització i en qualsevol cas, **abans del 30 d'abril** de cada curs.

En el cas que es detectin anomalies, l'adjudicatària adjuntarà un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat

3.C.5 No permetrà que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars.

3.C.6 Permetre que mares/pares representats del servei de menjador puguin tastar el menjar, prèvia autorització per part del Consell Comarcal i de les direccions de les escoles, una vegada/curs escolar, i un màxim de 2-3 persones. Sempre i quan no hi hagi situacions d'emergència sanitària que no ho facin possible.

3.C.7 El pla de menús mensual, que haurà d'estar signat pel dietista de l'empresa i organitzat per trams setmanals. En el pla de menús també caldrà incloure una proposta de sopar per tal que aquest complementi a nivell de les necessitats nutricionals del menor el menú del migdia.

3.C.8 Disposarà d'un pla mensual (detallant el dia a dia i per grups/torns..) de dinamització d'activitats, jocs i temàtica del servei de menjador actualitzat al mes o mesos d'aplicació, una vegada concretat amb cada centre educatiu el pla de funcionament de menjador escolar. Aquest pla de jocs caldrà que arribi a les famílies a través de l'escola i/o AFA, els quals ho publicaran a la web o altra forma de comunicació que tinguin previst.

3.C.9 Cal disposar d'un pla de reducció del **malbaratament alimentari**: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

3.C.10 Cal disposar d'un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

3.C.11 **Abans del dia 30 d'octubre caldrà tenir omplert a través del formulari previst a l'aplicació en línea del Consell Comarcal la declaració de personal del servei.** Indicant les dades següents: NIF, Nom i cognoms, Conveni col·lectiu aplicable, categoria professional, tipus de contracte, data d'alta contracte, hores del contracte i horari laboral, antiguitat, venciment del contracte, salari brut anual estimat per cada treballador atenent a la seva jornada i categoria, vigència del certificat negatiu al Registre de Delinqüents Sexuals, etc. Aquestes dades del personal caldrà mantenir-les actualitzades mensualment amb les altes/baixes corresponents al llarg del curs, i en aquells mesos que no hi ha hagut canvis, no caldrà omplir a excepte que sigui requerit pel Consell Comarcal. **També entrarà mensualment -abans del dia 10 del mes següent- a l'aplicació els productes diaris ecològics o d'economia social servits al menú (si s'escau).**

Presentarà mensualment els RNT i nòmines del personal del servei, pla de menús mensual (ha d'incloure la proposta de sopar); Si s'escau, presentarà factures de productes ecològics, productes de proximitat i factures de productes produïts per

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

empreses d'economia social o comerç just, pla de jocs –quan hi hagi variacions respecte mes anterior- .

3.C.12 **Aportarà, quan correspongui per venciment o per data de realització, la documentació següent**: rebut de pagament de les pòlisses de responsabilitat civil i d'accidents actualitzades, certificat de riscos laborals vigent, respecte a la formació del personal certificarà i acreditarà mitjançant presentació del programa formatiu (temàtica, hores i qui imparteix el curs), factura i comprovants d'assistència dels monitors de cada servei fins al nombres d'hores que s'hagi compromès l'adjudicatari per la suma de les hores de formació addicionals ofertes, inventari de material, relació d'inversions i manteniments realitzats (amb les factures corresponents), vigència dels certificats de qualitat ISO o similars previstos a l'apartat **G.1** del Quadre de Característiques del PCAP, pla de funcionament vigent, acreditació de la resta de les millores ofertes i altres documents requerits pel consell comarcal per dur a terme el seguiment del contracte.

3.C.13 En el supòsit de crisi sanitària o altres emergències, l'empresa adjudicatària estarà obligada a complir amb tota la normativa i les recomanacions vigents que determinin les autoritats competents en la matèria, per tal de garantir tant la seguretat dels comensals del servei i del centre, com del propi personal de l'empresa, i subministrar els menús de la forma que es determini (per exemple: menús a domicili per a confinament domiciliari per instrucció de les autoritats competents). També, i a càrrec seu, haurà de dotar del material de protecció necessari (mascaretes, guants, gel hidroalcohòlic –si s'escau -, o altres elements que normativament s'exigeixin, etc.) al personal de cuina/menjador. Els criteris que es fixin per organitzar correctament el servei s'hauran d'incloure al Pla de funcionament del menjador escolar de cada centre.

3.C.14 En el LOT 1 cap preveure 15h/curs per cadascuna de les escoles Santa Eugènia i Carme Auguet d'aquest lot als efectes de realitzar l'assessorament a les famílies dels usuaris per a sol·licitar els ajuts i/o les matrícules de menjador escolar a través de les persones que realitzin la Coordinació del servei de menjador d'acord amb allò previst a la clàusula 10. apartat 18.1 del PPT. Aquestes hores s'organitzaran d'acord amb les directrius de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal del Gironès. En el LOT 2 l'atenció i suport a les famílies es duu a terme a través de l'equip directiu de l'escola a més del personal que duu a terme tasques de Coordinació en el servei d'acord amb allò previst a l'esmentat apartat 18.1 de la clàusula 10 d'aquest PPT; En tot cas aquest suport a les famílies és complementari al que realitza el consell comarcal amb els seus mitjans.

4. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A PROGRAMACIÓ, ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

1. L'empresa adjudicatària es compromet a presentar, en format digital, al Consell Comarcal del Gironès i a la direcció del centre la **programació mensual** dels menús diaris organitzada per trams setmanals de la forma més clara i detallada possible com a mínim 3 dies escolars abans del nou mes. Igualment, els farà arribar els menús en format digital de les programacions de les dietes especials de cada alumne/a.

   A la programació mensual dels menús cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, i caldrà que quedi indicat els que són **productes ecològics, de proximitat o d'economia social**. Els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com altres programacions de menús aprovades per la comissió de seguiment del menjador.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

En el LOT 2, quan així ho reculli el pla de funcionament, també hauran de lliurar el pla mensual de menús a les famílies en format paper per totes les famílies de l'escola, incloses les programacions de les dietes especials de cada alumne.

2. a) L'empresa adjudicatària ha de disposar de les **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores; en tot cas caldrà que quedi especificat de forma clara el nom del proveïdor (indicant el seu Registre Sanitari). Caldrà entregar-les quan així ho requereixi el Consell Comarcal.

   b) Així mateix caldrà lliurar, quan així ho requereixi el consell comarcal, la llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren així com les fitxes tècniques

3. Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica** que coneguin i 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.

4. Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa que podrà aportar són les següents:

   Menú estàndard/basal.
   Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies (*)
   Diabetis (*)
   Afectacions digestives puntuals (dieta astringent, per exemple)
   Règim/hipocalòrica (*)
   Sense carn
   Sense porc
   Ovolactovegetarià
   Halal
   Hiperprotèica (*)
   Hiposòdica (*)
   Altres situacions que tinguin relació amb alimentació (alumnat amb trastorn de l'espectre autista, etc) (*)

   (*): Cal informe mèdic actualitzat per cada curs escolar

   a) D'aquests menús o altres variants, l'empresa aportarà aquells que aprovi la Comissió de seguiment de menjador (o consell escolar) i que també quedaran recollits i aprovats en el pla de funcionament del menjador escolar; En tot cas, sempre inclourà els menús que per motiu de salut i intoleràncies o al·lèrgies siguin necessaris d'acord amb l'apartat 6 d'aquesta clàusula. En cas d'excursió, l'adjudicatari es compromet a servir els menús de pícnic demanats per l'escola amb una antelació mínima de 2 dies hàbils sempre que sigui possible pel tipus d'usuari. Aquest pícnic, ha de constar de: 2 entrepans i una peça de fruita, 1 aigua de 33cl.

   b) En cas que s'autoritzi que els menús siguin preparats per ser subministrats a domicili per situacions sanitàries o altres autoritzades pel Departament d'Educació, l'adjudicatari haurà de fer lliurament dels mateixos menús que els servits a l'escola de forma generalitzada, i complirà

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

amb la normativa vigent d'embalatge, procediments de preparació, temperatura i altres registres necessaris.

c) Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutritives de cada grup d'edat. Caldrà adaptar al màxim la programació dels menús diferents a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme vetllant pel seu equilibri energètic.

d) En tot cas, pel LOT 2 l'adjudicatari haurà de preveure totes les adaptacions de menús en funció de la pluridiscapacitat física, psíquica i/o sensorial dels seus usuaris (d'edats entre 3 i 21 anys). Per tant, caldrà que es coordinin amb el centre educatiu i les seves famílies, d'acord amb els informes mèdics actualitzats, per a preparar els menús especials que requereixin; Així els menús podran presentar-se en 7 tipus de textures diferents; liquat, mel, púding, grumós, picat-aixafat, fàcil masticació i textura normal. També hauran de proporcionar un menú d'aquestes característiques si s'escau per a algun alumne del LOT 1.

e) En cas que un plat o combinació de plats de la proposta de menús mensual no tingui acceptació a la majoria dels usuaris, la comissió de seguiment del menjador escolar (o la direcció de l'escola) amb el vist-i-plau del consell comarcal, podrà proposar modificacions del pla de menús mensual, als efectes d'evitar el malbaratament alimentari.

5. De forma general, l'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim, problemes de masticació o disfàgies, diabetis ... només es portarà a terme quan la família acrediti aquesta situació mitjançant el certificat mèdic actualitzat. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària requerir a la família l'informe mèdic a efectes de control i acreditació.

6. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 1-2 anys, 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, de 13 a 21 anys sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat. Vegi's les pautes de la Generalitat de Catalunya: http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges-infantils.pdf.

7. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes. Així mateix les dietes podran ser objecte de revisió per part del Consell Comarcal del Gironès - el qual podrà demanar informes a especialistes en el tema -. En tot cas si des de la Comissió de Menjador, el Consell Comarcal del Gironès o el Departament de Salut es demana una modificació de plats, aliments o proveïdors del pla de menús caldrà atendre-la en la major brevetat possible.

8. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutritius i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:

   a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
   El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, enlloc de verdura; poma enlloc de fruita).

   La cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.).

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

A l'imprès també hi haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat.

b. La presentació dels plats serà variada i acurada.

c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional i procurar productes frescos als menús d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

d. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.).

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

e. Incorporar **10 productes ecològics, 5 productes de proximitat i 2 productes produïts per empreses socials (centre especial de treball, d'empreses d'inserció, de cooperatives o similar) o de comerç just** en les programacions mensuals dels menús escolars.

Aquests productes són d'obligat compliment, i no tenen consideració per la puntuació dels criteris d'adjudicació. Si n'ofereix l'adjudicatari, s'afegiran a aquests mínims exigits.

Si el consell comarcal té dubtes respecte un o varis productes ecològics introduïts, l'empresa haurà d'acreditar que l'aliment proposat com ecològic compleix amb les especificacions tècniques que estableixen els **Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008,** sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent, amb certificació del responsable- dietista de l'empresa.

Es considerarà producte de proximitat el que provingui de productor de comarques gironines, Maresme, Osona i Vallès Oriental.

Es considera producte produït per empresa d'economia social els que provinguin d'empreses d'inserció de col·lectius especials, com ara, els centres especials de treball i les cooperatives d'iniciativa social o similar. I es considerarà un producte de comerç just, els productes certificats amb l'etiqueta FAIR TRADE.

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques de producció ecològica, de proximitat o d'economia social que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents en el moment de presentar la plica tant a efectes de puntuació en els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació com per garantir els productes mínims exigits.

f. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, caldrà procurar la màxima alternança.

g. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres - excepte pels alumnes amb dificultats de masticació o disfàgia- i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.

h. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

i. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa.

j. El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà la següent:

FREQÜÈNCIES DELS ALIMENTS I DE LES TÈCNIQUES CULINÀRIES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses[1]	1-2
Llegum	1-2 (⩾ 6 al mes)
Arròs[2]	1
Pasta[2]	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (⩾ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns[3] Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (⩽ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	⩽ 2/mes
Fregits (segons plats)	⩽ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	⩽ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

(Font: Criteris Alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius. Agència de Salut Pública de Catalunya, agost de 2022)

Consideracions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya segons Criteris Alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius, agost de 2022:

*- Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.*

*- S'hi han d'especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.*

*- S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020 (o la seva actualització que hi hagués durant la vigència del contracte).*

*- Les freqüències dels aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.*

*- Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.*

*- Si el **primer plat** inclou **carn**, **peix** o **ou,** el segon ja no n'ha de dur.*

*- Les freqüències dels aliments en els **segons plats** han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.*

*- Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.*

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

*- La presència **d'aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).*

*- Els **fregits** es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.*

*- La freqüència recomanada dels **fregits en les guarnicions** és d'un màxim d'una vegada a la setmana.*

*- A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).*

*- A cada àpat cal proporcionar **hortalisses,** en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.*

*- Cal utilitzar sempre per amanir l'**oli d'oliva verge**.*

*- En totes les coccions i en els fregits, l'**oli d'oliva verge** també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.*

*- En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix **pa integral**.*

*- L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.(*)*

*- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.*

(*) L'aigua que es servirà serà aigua potable de l'aixeta, tal i com recomana l'Agència de Salut Pública de Catalunya. A la taula s'haurà de servir en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable. En cas que hi hagués un problema amb el subministrament d'aigua potable de la xarxa pública que fes inviable poder beure l'aigua de l'aixeta, o bé quan la comissió de seguiment de menjador escolar així ho aprovi, l'adjudicatari haurà de proporcionar aigua embotellada, preferentment en envasos reutilitzables. En substitució a les garrafes, també hi haurà l'opció de subministrar fonts d'aigua en els menjadors. El cost del subministrament i la reposició d'aquestes anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. A la taula s'haurà de servir en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.

k. **Altres aspectes que l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte pel que fa a la freqüència i la seva relació amb la composició dels menús:**

- En el cas que en la programació del menú hi hagi un producte làctic de postres, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar de postres fruita fresca els 5 dies a la setmana, ho pugui fer. En aquest sentit, haurà de facilitar un romanent de fruita als menjadors que ho sol·licitin i caldrà que doni instruccions al personal del servei perquè gestioni aquest romanent amb la finalitat d'evitar el malbaratament.

- Tenint en compte la situació actual dels menjadors escolars de la comarca, la incorporació dels productes lactis sense sucre en els menús, com per exemple el iogurt natural, es portarà a terme de manera progressiva per tal d'educar el paladar dels infants. El procés d'adaptació es farà per consens de la comissió de temps de migdia de cada menjador.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Mentre duri aquest procés, l'empresa haurà de proporcionar aquests productes amb les dues opcions (amb i sense sucre) a les escoles que ho sol·licitin.

- Per a l'alumnat del primer cicle d'educació infantil I1 i I2 l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar un pla de berenars adaptat a l'edat dels menors, si s'escau.

l. Pel que fa al **tipus de cocció i tècniques culinàries**, se seguiran les consideracions següents:

- És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, saltat, arrebossat casolà, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent.

- Les tècniques i coccions següents s'hauran de limitar, com a màxim, a la freqüència especificada en el quadre:

Tècniques culinàries	**Freqüència**
Precuinats	**≤ 2/mes**
Fregits (segons plats)	**≤ 2/setmana**
Fregits (guarnicions)	**≤ 1/setmana**

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

Aspectes a tenir en compte pel que fa a les tècniques culinàries:

- L'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (calamars, croquetes, etc.), es puguin coure al forn.

- Es consideren ***precuinats*** els canelons, lasanyes, croquetes, crestes, bastonets o figuretes de lluç o altres peixos i carns, calamars a la romana o a l'andalusa, bunyols de bacallà, *patates d'Olot*, pizzes, arrebossats (per ex. filets i rodelles de carn o peix), llibrets tipus *San Jacobo*, hamburgueses i salsitxes de tofu o seitan comercial i altres preparats, quan aquests són aliments ultraprocessats, d'acord amb la definició de precuinats que en fa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Tanmateix, si aquests són d'elaboració pròpia, no es consideraran *precuinats*.

En aquest sentit caldrà especificar en el menú quan són d'elaboració pròpia i quan precuinats. Per exemple: "Llibrets *precuinats* de pernil cuit i formatge (quan aquests no siguin d'elaboració pròpia) o "Llibrets de pernil cuit i formatge *d'elaboració pròpia*" (quan aquests no siguin precuinats).

- S'haurà d'evitar que en un segon plat d'aliment precuinat, s'acompanyi una guarnició també precuinada. Per exemple, de patates prefregides.

5. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

Els menjadors escolars de les escoles públiques dels lots que integren el present Plec poden presentar les diferents modalitats d'elaboració dels àpats:

a. Cuina *in situ*

El centre escolar disposa d'una cuina que elabora el menjar per als usuaris del mateix centre.

Es responsabilitat de l'empresa tenir actualitzades les autoritzacions que legalment es requereixin per poder prestar el servei, independentment si van a nom seu o de l'escola.

Durant la vigència del contracte es permetrà que l'empresa adjudicatària proposi un estudi de viabilitat de passar el servei de cuina in situ a semi-transportat, Aquesta fórmula només la podrà realitzar l'empresa amb l'autorització expressa del consell comarcal.

b. Càtering total (transportat en línia calenta)

L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment als menjadors dels centres educatius amb mitjans adequats.

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques així com la normativa vigent emesa per l'autoritat competent al llarg de la vigència del contracte.

d. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar, segons els horaris establerts per a cada centre, seguint en tot moment la normativa vigent emesa per l'autoritat competent a llarg de la vigència del contracte.

e. Durant la vigència del contracte, pel que fa a la modalitat de càtering total prevista, l'empresa adjudicatària podrà proposar un canvi de modalitat a cuina *in situ* o central (o bé passar de cuina in situ a menú transportat), sempre que el centre docent disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària per tal de poder cuinar-hi, i reuneixi les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. La proposta de canvi de modalitat no pot suposar, en cap cas, un encariment del preu del servei i precisarà, en tot cas, l'autorització prèvia del Consell Comarcal. Cal demanar-ho al consell comarcal amb una antelació mínima d'un mes, presentant una pla d'actuació del canvi que detalli de forma clara el circuit de prestació del servei amb les modificacions d'horari del personal adscrit al servei, si s'escau.

f. Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ* o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment a l'escola en línia calenta o línia freda.

6. TRASLLAT DELS MENÚS

El trasllat dels menús des de la cuina central de l'empresa a l'escola anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària o si s'escau, de l'empresa a qui ho subcontracti. En aquest cas, caldrà recollir els contenidors isoterms i demés estris utilitzats per al transport dels menús el mateix dia de la prestació del servei (o màxim a l'endemà just coincidint amb el transport dels nous menús).

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals i hauran d'estar etiquetades per a evitar errors.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

El trasllat del menjar des de les cuines a cada escola es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent.

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

1. L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de tramitar i aconseguir directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

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 que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

   Pla de control de l'aigua potable, si s'escau

   Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris (inclòs, en cas de cuina in situ, el sistema antiincendis, neteja del tub i campana extractora de fums, l'escalfador d'aigua calenta, muntacàrregues, etc.)

   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 traçabilitat

   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 d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar d'acord amb els protocols que estableixi la normativa del Departament de Salut.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65ºC; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8ºC o 4ºC si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a – 18ºC). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines centrals és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernils, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina.

La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits. La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra.

Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària.

L'empresa haurà de proporcionar, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni.

Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)

Data de recollida

Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador o refrigerador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament, d'acord amb la normativa vigent.

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en seguretat alimentària

per part de l'empresa i disposar de la titulació adient, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

3. L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

4. Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

5. L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut i/o municipal, del Departament d'Educació i/o consell comarcal.

8. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

1. L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar que tingui cada escola.

2. Els principis bàsics a desenvolupar durant el servei són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure.

3. Procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials. Per a les escoles d'educació especial el temps dedicat a menjar serà el que determini el Departament d'Educació o els equips directius de cada escola.

4. Quan calgui, proposarà canvis organitzatius amb la finalitat de millorar el servei.

5. Durà a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del menjador.

6. Disposarà d'un tècnic responsable de fer la coordinació general i la supervisió dels diferents menjadors escolars objecte de licitació (en tot cas, tindrà consideració de personal propi i no subrogable), que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal adscrit de cada escola (els coordinadors de monitors, la resta del monitoratge, els ASN i personal de cuina, si s'escau) amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei, sens perjudici del suport de l'staff de l'empresa que requereixi. També són funcions del coordinador general:

   a) Vetllar per la cohesió de l'equip de treballadors del servei i per la bona relació amb la direcció i equip docent de l'escola, el Consell Comarcal i les famílies de les persones usuàries del servei.

   b) Establir el cronograma i les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme i en supervisarà la seva execució per part de tot el personal del servei. Tant pel que fa a la recepció, control i distribució del menjar, com a la realització d'activitats lúdiques dirigides o semi-dirigides i actuacions de parament de taula i neteja dels espais utilitzats. Vetllar perquè cada monitor tingui assignat un grup d'alumnes;

   c) Vetllar perquè els equips de personal de cada menjador i les seves funcions quedin degudament definides en els plans de funcionament d'acord amb aquest PPT i el PCAP; i també revisarà tota

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

l'organització del servei (espais, torns, atenció a les famílies...) i proposarà les millores que siguin necessàries per a millorar el servei.

7. El Pla de funcionament de menjador escolar, que serà específic per a cada escola, serà elaborat per l'empresa adjudicatària d'acord amb el projecte educatiu i les normes d'organització i funcionament del centre, seguint les directrius de la direcció del centre i/o la comissió de menjador.

   El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar:

   - Modalitat de gestió del servei i elaboració del menjar. Tipus de dietes generals a servir i de les dietes especials que siguin necessàries segons especificitats de salut de l'alumnat que ho requereixi.
   - Calendari de prestació del servei.
   - Espais i instal·lacions del centre necessaris per portar a terme l'activitat del menjador.
   - Capacitat màxima del nombre d'usuaris, el nombre de torns, etc.
   - El personal necessari per a la correcta prestació del servei, en funció de la previsió d'usuaris.
   - Cronograma del servei especificant les responsabilitats i funcions del personal. Caldrà indicar el nom de tot el personal del servei especificant el grup al qual atén. I especialment, cal fer constar el nom del monitor de referència per l'alumnat amb al·lèrgies, diabetis o altres especificacions mèdiques que ho faci necessari. En tot cas, han de tenir la formació adequada per atendre adequadament aquest alumnat.
   - El preu del servei dels diferents usuaris, les modalitats de pagament i el control d'usuaris. Tenint en compte i diferenciant el preu general de cada lot, i les bonificacions que puguin establir-se per cada lot en funció de la durada màxima del servei de menjador.
   - Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
   - Programació de les activitats de lleure que es portin a terme i els espais que s'utilitzaran per a aquest fi.
   - Informació a les famílies: dies i horari d'entrevista, informació dels menús, fitxa d'avaluació del seguiment individual de cada usuari pels grups d'edat que correspongui segons el pla de comunicació a les famílies que proposi la comissió de seguiment de menjador.
   - Normativa de menjador del Consell Comarcal (preus públics o altra normativa d'inscripció i funcionament del servei)
   - Els protocols d'incidències, en cas d'accidents, o d'administració de medicaments
   - El pla d'evacuació i emergència del centre.
   - Les normes de convivència i el protocol a seguir segons tingui previst cada centre escolar.
   - Els membres de la comissió de menjador, òrgan de seguiment i avaluació del servei de menjador.
   - Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

   El Pla de Funcionament del Menjador, que serà aprovat pel consell escolar de cada escola (o òrgan competent) i posteriorment autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, caldrà trametre'n còpia al consell comarcal i posar-lo en coneixement a tot el personal del menjador.

En el cas que en el municipi de les escoles hi hagi un Pla d'educació 360º i que en aquest es prevegi actuacions en el marc de l'espai migdia que afecti al servei de menjador, quedarà recollit en el Pla de funcionament; En qualsevol cas, les mesures d'aquest projecte municipal no podran suposar en cap cas un encariment del servei de menjador objecte d'aquesta licitació.

9. DEFINICIÓ DEL PERSONAL DE CADA SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR PER CADA LOT I ESCOLA:

LOT 1: ESCOLES GIRONÈS (TOTAL USUARIS: 468)

ESCOLA BALANDRAU (167 alumnes mitjana de càlcul):

- 1 Coordinadora a raó de 5,5h/diàries (27,5h/setmanals) - de 9 a 11:30 i de 12:00 a 15h - per realitzar les tasques de coordinació, i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT. I 2 hores mensuals per a la coordinació amb l'equip directiu.

- 8 monitors a raó de 3h/diàries (15h/setmanals) -de 12:15 a 15.15h- per a col·laborar en les tasques d'ASN i realitzar les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

- 1 ASN a raó de 3,25 h/diàries (16,25 h/setmanals) - de 12.00 a les 15:15h- per a realitzar les tasques d'ASN que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT. La resta d'hores d'ASN que li correspon a aquest centre i per aquests alumnes, les realitzen els monitors (0,25 h per 9 monitors, per tant, 2,25h més per tasques d'ASN).

ESCOLA CARME AUGUET (95 alumnes mitjana de càlcul):

- 1 Coordinadora a raó de 4,25h/diàries (21,25h/setmanals) - de 9 a 10:30 i de 12:15 a 15h - per realitzar les tasques de coordinació i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT. I 2 hores mensuals per a la coordinació amb l'equip directiu.

- 4 monitors a raó de 2,75h/diàries (13,75h/setmanals) -de 12:15 a 15h- per a realitzar les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

- 1 ASN a raó de 3,5h/diàries (17,50h/setmanals) - de 12:00 a les 15:30h- per a realitzar les tasques d'ASN que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT. Aquestes tasques les podrà realitzar el personal de coordinació/monitoratge sempre i quan no es solapin amb l'horari de prestació del servei de menjador especificat anteriorment.

ESCOLA SANT JORDI (48 alumnes de 2n cicle educació infantil i primària + 8 de 1r cicle educació infantil, mitjana càlcul):

- 1 Coordinadora a raó de 3,5h/diàries (17,5h/setmanals) - de 9.30 a 10.30 i de 12:30 a 15h - per realitzar les tasques de coordinació i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT. I 2 hores mensuals per a la coordinació amb l'equip directiu.

- 1 monitor a raó de 2,5h/diàries (12,5h/setmanals) -de 13.00 a 15.30h- per a realitzar les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

- Si el grup d'I1 i I2 fa ús del menjador, caldrà incorporar 1 monitor a raó de 2,25h/diàries (11,25h/setmanals) -de 12.45 a 15.00h- per a realitzar les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT a l'alumnat del primer i segon curs del primer cicle d'educació infantil.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

- 1 ASN a raó de 2h/diàries (10h/setmanals) - de 13:00 a les 15.00h- per a realitzar les tasques d'ASN que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT. La resta d'hores d'ASN que li correspon a aquest centre i per aquests alumnes, les realitzen els monitors (0,25 h per 2 monitors, per tant, 0,5h més per tasques d'ASN).

ESCOLA SANTA EUGÈNIA (150 alumnes mitjana càlcul)

- 1 Coordinadora a raó de 5,25h/diàries (26,25h/setmanals) - de 9 a 11.30 i de 12:15 a 15h - per realitzar les tasques de coordinació i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT. I 2 hores mensuals per a la coordinació amb l'equip directiu.

- 7 monitors a raó de 2,75h/diàries (13,75h/setmanals) -de 12:15 a 15h- per a realitzar les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

- 1 ASN a raó de 4,5h/diàries (22,50h/setmanals) - de 11:00 a les 15:30h- per a realitzar les tasques d'ASN que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT. Aquestes tasques les podrà realitzar el personal de coordinació/monitoratge sempre i quan no es solapin amb l'horari de prestació del servei de menjador especificat anteriorment.

LOT 2: ESCOLA PALAU (32 usuaris)

Especificitats del servei

Segons consta al Pla de funcionament aprovat pel curs 2022-2023, el servei s'organitza de la següent manera:

"El servei pròpiament de l'àpat, donada les especials característiques de l'alumnat, és prestat pels mestres i educadors de l'Escola; Amb àpat elaborat pel personal de l'empresa adjudicatària. A continuació de l'àpat s'incorporen els monitors d'atenció als usuaris fins a l'acabament del servei.

L'horari del dinar és de 12:30h a 14:30 h; a les 14:30 h es fan càrrec dels alumnes els monitors del servei."

Definició del personal d'atenció a l'alumnat- usuari del menjador

S'ha previst per una mitjana de 32 usuaris, i per aquest motiu i d'acord amb el coneixement del servei per part de la direcció de l'escola, es presenta a continuació la proposta de personal següent (veure també clàusula 11):

- 1 Coordinadora pedagògica a raó de 2,25h/diàries (11,25h/setmanals) - de 14:15h a les 16:30h - per realitzar les tasques de coordinació pedagògica, i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT.

- 1 Coordinadora logística a raó de 2h/diàries (10h/setmanals) - de 14:30h a les 16:30h - per realitzar les tasques de coordinació entre mestres, famílies, monitors i transport escolar, i les tasques de monitoratge que s'especifiquen a la clàusula 10, apartats 18.1 i 18.2 del PPT.

- 13 monitores a raó de 2h/ diàries (10h/setmanals) -de 14:30h a 16:30h- per realitzar tasques de monitoratge i higiene a l'alumnat que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

- 1 monitora a raó de 2,25h/diàries (11,25h/setmanals) -de 14:30 a 16.45h- per realitzar tasques de monitoratge, higiene de l'alumnat i la coordinació de la sortida de l'escola amb els corresponents transports i que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.2 del PPT.

Definició del personal de cuina i d'ASN

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

- 1 cuinera a raó de 7 hores diàries (35 hores setmanals) -de 9:00h a 16:00h- per realitzar l'elaboració dels menús, control de mostres i APPCC, tasques que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT.

- 1 ajudant de cuina a raó de 4,5 hores diàries (22,5 hores setmanals) - de 11:30 a 16:00h que assumeix la neteja del servei de menjador i cuina, tasques que s'especifiquen a la clàusula 10, apartat 18.3 del PPT.

En el LOT 2, per l'especificitat del tipus d'usuari, el nombre de monitors i hores de personal de cuina i ASN es mantindrà fixa per tot el curs escolar; A final de curs l'adjudicatari, en funció de la diferència entre els menús màxims i els menús realment facturats, si aquests són inferiors a les previsions del contracte, emetrà factura per la part del personal de monitoratge, cuina i ASN del servei d'acord amb el que estableix **l'apartat O.2 del QC del PCAP**. Es revisarà el nombre de monitors i hores de la resta de personal abans de cada pròrroga contractual en funció de la mitjana d'usuaris de setembre a juny i l'informe de direcció de centre escolar per ajustar convenientment les previsions de personal pel LOT 2; Es mantindrà aquest personal reajustat al llarg del curs escolar i per tant, es garantirà la facturació de monitoratge i personal de cuina a aquests número reajustat d'usuaris pel número real de dies de funcionament del servei de menjador escolar amb usuaris.

10. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT AL PERSONAL DEL SERVEI

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat d'acord amb la normativa laboral vigent i el conveni col·lectiu d'aplicació -i en cas de dubte prevaldrà el que estableixi les millors condicions salarials pel treballador -, per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Gironès, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

2. Les dotacions de personal actual i susceptibles de subrogació són les que figuren a **l'Annex 11** del PCAP, d'acord amb l'article 130 de la LCSP i **l'apartat G** del Quadre de Característiques del PCAP i el temps durant el qual dura el servei. L'adjudicatari haurà de subrogar, si procedeix, el personal contractat per l'empresa actualment adjudicatària que tingui dedicat a la prestació del servei de menjador objecte de licitació, a l'empara de l'article 44 del RDL 2/2015, de 23 d'octubre, publicat al BOE núm. 255, de 24 d'octubre de 2015 (Estatut dels Treballadors) i d'allò que s'estableix al respecte en el conveni col·lectiu referit a l'Annex 10 del PCAP i per a cada lot.

3. L'empresa adjudicatària ha d'establir-se mecanismes per a revisar la jornada dels contractes laborals per a adequar-se a la realitat del servei objecte d'aquesta licitació al llarg de la durada del contracte tant per a incrementar com per disminuir jornades segons correspongui, i assumint al seu càrrec els costos d'indemnització que se'n puguin derivar d'acord amb la normativa laboral i conveni col·lectiu vigent.

4. L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

5. Realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar la qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, realitzarà les tasques previstes a l'actual normativa.

6. L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal (cuina, monitoratge o coordinadora del servei) quan es constati que no actua correctament i així ho demani el Consell Comarcal.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

En aquest mateix sentit, el consell comarcal podrà sol·licitar el canvi de la persona que assumeixi la coordinació-supervisió del servei (segons apartat G1 del PCAP) si es reben queixes per part dels centres docents, les AFAs/AMPAs, els usuaris del servei o de la persona responsable del contracte, degut a un tracte poc respectuós o negligent. Aquesta petició serà atesa per l'adjudicatari en el termini màxim d'un mes des de la data de recepció de l'escrit del consell comarcal.

Aquestes substitucions no tindran cap cost per al consell comarcal.

7. L'empresa adjudicatària també haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar de forma immediata de personal qualificat per suplir en cas d'absències d'aquest personal o per cobrir en cas d'augment de la ràtio.

8. Quan la persona ocupi per primera vegada el lloc de treball caldrà que, abans d'incorporar-se a la feina, es presenti a la direcció del centre. L'empresa haurà de formar aquest personal en la tasca que hagi d'ocupar, tant si es tracta de personal destinat a tasques de cuina, com de monitoratge o administració del servei.

9. Durant el servei de menjador escolar, l'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada menjador escolar, un telèfon mòbil amb Internet per la persona que actua de coordinadora del servei i un telèfon mòbil amb Internet per la responsable de cuina (quan hi ha servei de cuina in situ). També hauran de facilitar una adreça de correu electrònic corporativa de l'empresa als treballadors adscrits al servei que tinguin accés a les dades personals dels usuaris i n'hagin de fer ús pel desenvolupament de les seves feines, als efectes de la protecció adequada de les dades personals dels usuaris. Com a mínim caldrà que en disposi el Coordinador del servei o altre personal que també col·labori en la seva tasca, si s'escau.

10. Tot el personal haurà de conèixer el protocol d'actuació de l'escola segons pautes definides per cada grup d'alumnes d'acord amb la seva especificitat, així com per a situacions d'evacuació, confinament, o altres situacions d'emergència.

11. També haurà de conèixer el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i actuar d'acord amb aquest pla.

12. Tot el personal haurà de romandre al centre escolar el temps que sigui necessari per a l'acompliment correcte de les tasques que li són pròpies.

13. L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei.

14. Es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Consell Comarcal, etc.

15. Podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador. I ha de ser d'acceptació voluntària per part del treballador, sens perjudici d'aquells casos de personal a subrogar que ho tinguin com a dret adquirit.

16. Acreditarà davant del consell comarcal que tots els monitors i demés personal -si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa davant al consell comarcal. Es responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al consell comarcal.

17. Pel que fa a la **formació del personal** del servei,l'empresa adjudicatària haurà de garantir el següent:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Vist les previsions de l'aprovació del nou decret de menjadors escolars, és obligatori que els monitors i monitores i la persona que els coordini han de disposar de la titulació de monitor o de director d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil **(*)**, respectivament, o formació equivalent, complementada amb una formació específica que serà determinada pel Departament i assegurar que han estat formats adequadament en seguretat alimentària (manipulació d'aliments); També han d'acreditar competència comunicativa suficient de les llengües catalana i castellana. Pel que fa al català, han d'acreditar la competència comunicativa que s'exigeixi normativament.

Aquesta formació haurà de ser realitzada per un centre de formació homologat per la Generalitat de Catalunya.

***(*)** Aquelles persones que figurin com personal a subrogar en aquesta licitació i que no disposin de la titulació exigida tindran fins a l'acabament del contracte per a disposar de la titulació exigida, excepte que el nou Decret de menjadors especifiqui un altre termini. El personal que no disposi d'aquesta formació no podrà continuar desenvolupant la seva tasca al servei de menjador i no tindrà a dret a reclamar cap indemnització a l'empresa ni al consell comarcal.*

Respecte el personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (manipulació d'aliments, higiene alimentària, al·lèrgens, protocols i registres de l'APPCC -anàlisi dels perills i punts crítics- etc.).

En l'equip de treball s'haurà de definir de forma inequívoca quins alumnes té a càrrec cada monitor, i en funció de les característiques de l'alumnat i de les tasques a realitzar, l'empresa formarà aquest personal amb allò que sigui una millora per a l'atenció dels usuaris del servei.

En especial, aquell personal que tingui al seu càrrec alumnes amb dietes especials per intoleràncies, en especial a l'alumnat diabètic i celiaquia que pugui fer ús del servei de menjador. Aquest personal haurà de tenir formació de què és la diabetis, quins són els trets bàsics per reconèixer la situació extrema (hipoglucèmia), així com la celiaquia, i com cal actuar i quina dieta ha de prendre. En tot cas, haurà de seguir el pla personalitzat d'atenció a les necessitats de l'alumne/a diabètic o celíac que hagi aprovat el centre docent, i coordinar-se amb el tutor/a de l'alumne/a o persona designada, la família i l'empresa. En el mateix sentit, també caldrà que el monitor que correspongui tingui formació per altres dietes especials o altres patologies de salut de l'alumnat. Caldrà fer constar en el Pla de Funcionament les persones designades per atendre aquests usuaris.

Per a tot el personal contractat l'empresa haurà de disposar d' un **pla de formació continuada.** Aquest pla haurà de concretar i preveure els cursos, monogràfics, tallers, etc. que es pretenen dur a terme, els temes/tipus de jornada formativa que es tractaran i un calendari de planificació d'aplicació amb les hores de formació que l'empresa es compromet a complir segons el mínim de **4 h/curs escolar,** més el pack d'hores ofertes per l'adjudicatari segons criteris d'adjudicació.

La formació haurà de tenir relació directa amb al servei de menjador escolar (lleure, primers auxilis, resolució de conflictes, dinàmiques de grups, atenció a alumnat amb necessitats educatives especials, etc) amb l'objectiu de millorar la protecció de la salut, la millora dels recursos pedagògics i atenció a la diversitat cultural i necessitats especials dels usuaris del servei.

Abans de 30 de juny de cada curs, l'empresa certificarà i acreditarà mitjançant presentació del programa formatiu (temàtica, hores i qui imparteix el curs), factura si s'escau i comprovants d'assistència (i de remuneració si s'escau) del personal de cada servei fins al nombres d'hores que s'hagi compromès l'adjudicatari per la suma de les hores de formació addicionals ofertes.

18. **Les funcions del personal del servei de menjador** són, en cada cas, les següents:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

18.1 Funcions **del Coordinador** del servei:

Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre que el Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics. El Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris dels menjadors escolars i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària.

Informar i donar fe del nombre de monitors i hores d' ASN -si s'escau- que hi ha al servei (als efectes que l'adjudicatari pugui ajustar la facturació convenientment, fent abonament pel nombre d'hores de monitoratge no prestades efectivament d'acord amb les previsions de les presents prescripcions i plec de clàusules).

Comunicar (preferiblement per escrit via whatsapp) cada matí, a la cuina central de l'empresa o al cuiner/a de la cuina del centre, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials). Excepte que ho assumeixi la direcció del centre.

Introduir diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal *Gestor d'Assistències* i fer arribar al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració (altes, baixes, canvi de dies d'ús del servei, imprès de control mèdic, etc.) de la forma establerta pel Consell. Per portar a terme aquesta tasca, l'escola cedirà un ordinador durant aquesta estona.

Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per a gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat.

Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei segons la normativa de preus i règims d'ús comarcal i el pla de funcionament del menjador escolar, tràmits per a la inscripció al servei, baixes, compra de tiquets, tràmits per a la presentació de sol·licituds d'ajuts de menjador, excepte que ho assumeixi la direcció del centre.

Assistir a les reunions informatives que convoqui el Consell Comarcal per a aquest fi, junt amb un monitor de suport, si s'escau. Es realitza una previsió d'un màxim de 2 hores/curs (habitualment la setmana anterior a l'inici de curs).

Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

Realitzar les funcions de coordinació pedagògica següents:

a) Liderar l'equip de monitors i fer propostes per la millora del pla de funcionament del servei, i coordinar-se amb l'equip directiu de l'escola.

b) Establir els mecanismes d'informació a les famílies dels alumnes sobre l'avaluació i seguiment dels seus fills durant l'espai del menjador i d'acord amb el pla de funcionament del menjador i els presents Plecs.

c) Coordinar les tasques de l'equip de monitoratge i ASN, així com organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament tant per la part del servei del àpat com per la part d'activitats interlectives després del dinar (segons el pla d'activitats lliures o semi- dirigides acordades en el pla de funcionament de cada escola).

d) Gestionar les incidències que es puguin produir durant el servei en relació als alumnes usuaris del servei de menjador d'acord amb el Pla de funcionament i comunicar-les a l'escola i al Consell Comarcal.

18.2 Funcions **del personal d'atenció directa a l'alumnat** (monitoratge inclòs el coordinador del servei):

Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.

Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.

Realitzar l'avaluació de seguiment en el menjador escolar per part dels usuaris que tingui al seu càrrec, d'acord amb les pautes que indiqui l'empresa i/o el pla de funcionament.

Dinamitzar les activitats interlectives o post àpat -per l'Escola d'Educació Especial de Palau- que s'hagin programat en funció si són activitats lliures o semi -dirigides.

Per a les escoles d'educació especial, vetllar per la higiene personal dels usuaris d'aquest servei: acompanyament al lavabo, rentat de mans i cara, etc. I també s'ocuparà que l'alumnat usuari del servei mantingui les millors postures a efectes de perseverar la òptima integritat física i salut dels usuaris. I prendrà les mesures urgents que siguin necessàries d'acord amb l'informe mèdic de cada alumne que estigui al seu càrrec.

Informar a la Coordinadora del menjador i/o els tutors docents (o direcció de l'escola) d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, crisis derivades de la patologia de l'usuari, problemes de comportament, etc. d'acord amb el pla de funcionament del servei.

Conèixer del pla de funcionament del servei, actuar segons les funcions que tingui establertes i participar de les reunions de coordinació establertes.

Realitzar les tasques de parament de taula i neteja de l'espai de menjador procurant, en funció de l'edat dels usuaris, que aquests també hi col·laborin i adquireixin bons hàbits higiènics, socials i civisme.

Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.

Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

18.3 Funcions del **personal de cuina/office i ASN**:

Cuinar in situ (i per tant, portar el registre de proveïdors de matèria primera i elaborar els plats segons les fitxes tècniques de cada plat) o rebre el menjar (transportat en línia calenta) , segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càtering total, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Tenir coneixement de tots els tipus de menús a servir en funció de les intoleràncies alimentàries o menús per altres qüestions de salut o d'altres tipus que tinguin aprovats en el pla de funcionament. En especial tindrà cura de preparar menús amb les textures i formats que siguin necessàries segons els informes mèdics o instruccions de la direcció del centre.

Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.

Responsable de la neteja i de mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació.

Retirar els residus generats seguint les normes aprovades per l'ajuntament o entitat gestora de la recollida selectiva i segons el pla de residus de l'empresa.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Consell Comarcal.

En el cas de les cuines *in situ* o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït. Si tot i comunicar la "no conformitat", el problema persisteix, el Consell Comarcal pot determinar l'exclusió del proveïdor.

Comunicar a la persona que realitza la coordinació general del servei (supervisor de l'empresa assignat per aquest menjador) de les deficiències observades en relació a temes de recepció de menús, de funcionament dels aparells o altres qüestions que per motiu de la seva feina siguin de la seva competència.

Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

11. RÀTIOS I HORARIS DEL PERSONAL D'ATENCIÓ DIRECTA A L'ALUMNAT

1. L'empresa adjudicatària haurà de revisar diàriament el nombre d'usuaris, amb la finalitat de complir la ràtio de monitoratge/usuaris establerta.

2. A més de cobrir la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en previsió d'atendre baixes de personal dels serveis un pla per a cobrir les baixes de personal de forma immediata. Caldrà acreditar en el projecte quins mecanismes disposa per atendre correctament aquesta previsió: personal propi de l'empresa que pugui puntualment cobrir baixes de personal, borsa de currículums de l'empresa, circuit per a tramitar altes/baixes contractuals amb menys de 24 hores, etc.

3. Pel que fa als horaris, cada escola té definit l'horari del servei de menjador; En tot cas, la durada del servei de menjador no podrà ser superior 2 ó 2,5 hores segons l'horari establert de menjador, excepte horaris autoritzats pel Consell Comarcal i/o SSTT Educació; Qualsevol modificació haurà de ser autoritzada pel consell comarcal.

4. En funció de la tipologia d'alumnat usuària del servei i segons directrius de les direccions dels centres escolars, s'ha definit **ràtios específiques de nombre de monitoratge per a cada lot** d'acord amb la següent previsió:

LOT 1: ESCOLES GIRONÈS

1) En aquests serveis de menjador, la ràtio serà **d'1 monitor cada 18/alumnes.**

2) S'incrementarà o disminuirà un monitor quan el número d'usuaris incrementi o disminueixi en 9 la ràtio general 1/18 durant cinc dies de servei consecutius.

3) Pels alumnes de primer cicle d'infantil (I1 i I2) de l'Escola de Sant Jordi, la ràtio és d'1 monitor cada 8 alumnes; s'incrementarà un monitor quan el número d'usuaris incrementi en 4 la ràtio general 1/4 durant cinc dies de servei consecutius, o es disminuiria en la mateixa proporció si fos necessari.

LOT 2: ESCOLA PALAU

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

1) La ràtio general serà **d'1 monitor cada /2 alumnes, per un total de 32 alumnes. Això representa que el servei s'ha de prestar amb un total de 16 monitors (inclòs el coordinador).**

2) S'incrementarà el nombre de monitors quan el número d'usuaris incrementi en 1 la ràtio general 1/2 durant cinc dies de servei consecutius.

3) L'empresa no podrà reduir el monitoratge si disminueixen els usuaris del servei a menys de 32 usuaris durant tot el curs escolar.

5. Els canvis de franja respecte la dotació de personal inicial només s'aplicaran quan s'hagi comprovat que l'augment o la disminució d'usuaris es manté **durant 5 dies seguits de servei.** En aquests casos, i prèvia informació al Consell Comarcal i als centres docents, l'empresa actuarà d'acord amb la ràtio establerta i haurà incrementat el personal al 6é dia de constatació de l'increment d'usuaris.

6. Excepcionalment, quan un **dia puntual a la setmana (**per exemple tots els dimecres) se superi el nombre d'alumnat, l'empresa haurà de complir amb la ràtio establerta per aquest dia concret i hi afegirà el personal necessari quan es constati que **durant 3 setmanes** seguides es dóna el fet, a la quarta setmana, caldrà complir amb aquest requeriment.

7. En cap cas l'adjudicatari podrà demanar una variació o modificació del preu/usuari adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal que s'estableixen en el present plec.

8. Els monitors de necessitats educatives especials que estiguin assignats a un o varis alumnes d'especial atenció, no computaran en l'establiment de la ràtio establerta; caldrà descomptar aquests alumnes per fer el càlcul de la ràtio general.

9. El personal que es dediqui exclusivament a les tasques de cuina/office i ASN, no comptabilitzarà com a personal d'atenció directa a l'alumnat. En alguns casos, algun monitor abans i després del servei té major dedicació per tal d'assumir una part de les tasques d'ASN i/o parament de taula.

10. El càlcul del temps necessari per a realitzar les **taques pròpies d'ASN als centres de menús transportats** s'atendrà a les següents ràtios:

Fins a 60 usuaris de menjador_____2,5 hores

De 61 a 100 usuaris de menjador_____3,5 hores

De 101 a 150 usuaris de menjador _____4,5 hores

De 151 a 210 usuaris de menjador _____5,5 hores

De 211 a 280 usuaris de menjador _____6,5 hores

De 281 usuaris en endavant_____7,5 hores

La jornada laboral s'adequarà a les necessitats especificades per a cada servei de menjador a l'apartat 9 del present Plec, si bé, l'horari definit es podrà modificar per a la millora del servei i d'acord amb el Pla de Funcionament. Als menjadors que disposen de cuina central disposen d'hores extres d'ASN per donar cobertura adequada en la neteja de la cuina. Si s'incrementen o disminueixen els menús cuinats in situ serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària dotar amb el personal necessari per prestar correctament el servei sens perjudici que les ampliacions i reduccions de jornada han de tenir el vist-i-plau del consell comarcal.

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

11. El càlcul del temps necessari per a cada **coordinador** per a la realització de les seves tasques específiques s'atendrà a les següents ràtios:

    D'1 a 30 usuaris de menjador_____30 minuts

    De 31 a 60 usuaris de menjador_____1 hora

    De 61 a 99 usuaris de menjador_____1 hora i 30 minuts

    De 100 a 140 usuaris de menjador _____2 hores

    De 141 a 200 usuaris de menjador_____2 hores i 30 minuts

    Més de 201 usuaris de menjador en endavant_____3 hores

    En cas que el nombre d'usuaris reals disti molt del previst, caldrà reajustar les hores de coordinació seguint aquests paràmetres.

12. Les baixes de personal (per malaltia, per fi de contracte, etc) s'han de cobrir al mateix dia que causi la baixa.

13. A efectes de facturació del servei, sens perjudici de les sancions que es puguin establir, caldrà tenir present que l'empresa estarà obligada a realitzar una factura d'abonament per les hores no efectivament prestades des del primer dia de l'incompliment, segons preu/hora monitor ofert i d'acord amb les següents condicions:

    * davant d'una baixa de personal, al tercer dia consecutiu acreditat que ha faltat personal.

    * davant de l'increment d'alumnat que dóna lloc a l'increment de ràtio de monitoratge, al tercer dia consecutiu acreditat que ha faltat personal.

    * En cas de no cobrir el personal addicional per a cobrir ràtio en dies puntuals, quan a la cinquena setmana no s'acrediti el compliment de ràtio.

14. En cap cas l'adjudicatari podrà demanar una variació o modificació del preu/usuari adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal que s'estableixen en el present plec.

15. Es podrà acordar una distribució concreta dels monitors per tal d'adequar-se a les particularitats de cada centre. Sense que aquesta distribució suposi augment de monitoratge per sobre de les ràtios establertes en el present Plec. Ho proposarà a la direcció el centre i consell comarcal, i ho executarà quan estigui autoritzat la direcció de l'escola. Cal preveure que quedi incorporat al pla de funcionament del menjador escolar, i s'ha d'informar al consell comarcal.

16. En les sortides escolars, el servei de monitoratge romandrà al centre per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador, i per organitzar altres tasques relacionades amb el servei, com la programació i preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, etc.

17. L'equip de monitors i coordinador/a es reuniran 2 hores al mes per a la revisió i millora del servei. Al Lot 2 aquestes hores de coordinació entre monitors i mestres es realitzen a l'inici de la jornada diària.

12. COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

1. La importància del servei educatiu dels menjadors escolars del Consell Comarcal del Gironès requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

2. En aquest sentit, s'exigeix a l'empresa adjudicatària que elabori i porti a terme un **pla de comunicació** on constin, com a mínim, els aspectes següents:

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

- Inici servei: La presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària al començar l'execució del servei. I especialment per a elaborar el pla de funcionament de menjador d'acord amb les directrius de la comissió de seguiment de menjador/direcció del centre.

- Reunions informatives a les famílies: Compromís, quan el centre escolar o consell comarcal ho requereixin, a assistir a les sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous i/o usuaris del servei (màxim 1 cop/curs escolar).

- Reunions de seguiment de la comissió de menjador: L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocat, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la comissió de seguiment de menjador, la direcció de l'escola i/o consell comarcal. Les noves propostes o directrius adoptades seran degudament comunicades al personal del servei per la seva execució en temps i forma, sens perjudici que també caldrà que quedin incorporades en el Pla de funcionament.

- Comunicació amb les famílies: Definir dies, horari i personal que realitzarà l'atenció a les famílies; definir altres canals de comunicació per seguiment ordinari i per situacions excepcionals (per exemple quan un usuari es trobi malament o hagi patit algun accident). També cal preveure quina informació contindrà la Fitxa de seguiment o avaluació trimestral dels usuaris del menjador per lliurar a les famílies, si així ho preveu el pla de funcionament. En el cas dels alumnes de I1, I2 i I3, caldrà preveure un sistema d'informació diària a les famílies d'aquests alumnes.

- Altres que estimi convenient l'empresa.

3. L'empresa haurà d'entregar el Pla de comunicació proposat al Consell Comarcal. Així com les actualitzacions quan sigui pertinent.

13. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

1. Supervisió del servei de menjador

El Consell Comarcal, a través del responsable del contracte o del personal en qui delegui d'ordre intern o a través d'experts externs, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte, i durà a terme les actuacions al seu abast per a assegurar el correcte compliment del servei.

Si escau, emetrà informes i/o expedients sancionadors d'acord amb les infraccions previstes al PCAP.

El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Consell Comarcal als menjadors escolars que gestiona, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta de l'escola, de l'associació de mares i pares de l'escola o de la família d'un usuari del servei.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, sense avís previ.

2. Comissió del menjador

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 176095 V1S51-CMVK2-ZCJ1H 51186DE883938F35C5A0C2BF5407800D47251101) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document no requereix signatures. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats a l'adreça web: https://aytos.girones.cat:9443

a) L'adjudicatari haurà d'assistir a través del gerent i/o supervisor del present contracte a les reunions de seguiment i valoració del servei que convoqui la Comissió de menjador del centre o quan el consell comarcal ho sol·liciti.

b) La periodicitat de les reunions serà de mínim un cop al curs i fins a un màxim de 3, sens perjudici que per situacions extraordinàries sigui necessari convocar-ne alguna altra.

c) L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar a la major brevetat possible.

d) La comissió de seguiment del servei de menjador estarà integrada per representants de l'equip directiu, els representants de les famílies, el consell comarcal, i si s'escau de l'ajuntament. En tot cas, és preceptiu que els representants de l'equip directiu informin de les qüestions tractades a aquesta reunió als representants de les famílies de l'alumnat-usuari del menjador escolar (representants famílies en el Consell Escolar i/o Associació de famílies de l'escola) si aquests no assisteixen a aquestes reunions. En aquest cas, el consell comarcal és el responsable de redactar les Actes de les reunions i trametre-les per correu electrònic als assistents.

e) Aquesta comissió de seguiment de menjador escolar és única pel conjunt de centres educatius d'un mateix lot, atenent a què el servei és definit de forma general igual per a totes les escoles del mateix lot i els seus usuaris.

f) Aquest Comissió de seguiment del servei de menjador és la responsable de realitzar la valoració del servei i fer-hi propostes de millora així com proposar canvis que caldrà que quedin recollits al Pla de funcionament del servei de menjador que s'aprova per Consell Escolar. També li correspondrà allò que s'estableixi normativament.

g) D'altra banda, si així està previst al Pla de funcionament del servei de menjador aprovat per Consell Escolar, cada escola pot tenir la seva pròpia comissió de menjador de centre amb representació de l'equip directiu, les famílies i si s'escau de l'alumnat i/o l'ajuntament. També podran ser convocades representants de l'empresa adjudicatària. En aquest cas, l'equip directiu és el responsable de proposar aquestes reunions en un calendari previ a les reunions de la comissió de seguiment del servei de menjador esmentada en els punts anteriors als efectes de poder recollir necessitats o temes d'interès per a la millora del servei de menjador. També li correspon a l'equip directiu redactar de forma breu l'acta dels assumptes tractats i remetre-la al consell comarcal per correu electrònic.

Document signat electrònicament