PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA JOSEP MADRENYS DE VILOBÍ D'ONYAR

CAPÍTOL I.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

Clàusula 1. Objecte del contracte

El contracte tindrà per objecte la prestació del servei menjador als locals de l'Escola Josep Madrenys del municipi de Vilobí d'Onyar, amb subjecció a les condicions d'aquest plec de prescripcions tècniques.

El servei de menjador escolar inclou: l'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre, el monitoratge encarregat de l'atenció (vigilància i/o activitats interlectives) directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació.

El servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar, i s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. L'horari del servei serà de 12:30 a 15:00.

Clàusula 2. Obligacions de l'adjudicatari

- Explotar el servei d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els plecs de prescripcions tècniques i les clàusules administratives particulars, la legislació de hostaleria i restauració, laboral, prevenció de riscos laborals, i d'altres aplicables al cas present.

- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.

- Respectar la llista de preus autoritzades en el moment de signar el contracte, i exposar–les per als usuaris que no tenen dret a la gratuïtat del servei.

- Signar l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

- Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte de contractació. A tal efecte caldrà exhibir, a petició del Departament d'Educació, els documents acreditatius corresponents.

- Assumir les despeses dels subministraments del gas per a l'elaboració del menjar i de comunicacions que generi el desenvolupament de l'activitat de cuina i menjador del centre.

- L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina.

- Presentar trimestralment a la direcció de l'Escola Josep Madrenys informe, on consti el nombre de comensals del mes vençut.

CAPÍTOL II.- RÈGIM ECONÒMIC.

Clàusula 3. Preu del contracte.

El cost total del contracte i, per tant, el seu preu, serà el fixat a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei.

El preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, monitoratge, material necessari per a l'elaboració menjar, etc.) i també l'IVA, així com totes les altres càrregues socials i fiscals.

L'adjudicatari haurà de fixar un preu diferent entre el comensal fix i l'esporàdic, que no sobrepassarà el preu públic establert per la Generalitat de Catalunya i publicat al DOGC per al curs corresponent. També fixarà un preu per al personal docent i no docent del centre que faci ús del servei.

Clàusula 4. Finançament

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. L'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents:

- Cost matèria primera.
- Cost del personal de cuina (elaboració dels menús) i neteja.
- Cost del personal d'atenció a l'alumnat (Coordinador/a i monitoratge).
- Cost del personal d'administració del menjador.
- Cost subministraments (gas cuina) i telèfon.
- Cost productes neteja.
- Cost gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost formació personal.
- Cost adquisició material lúdic i didàctic activitats.
- Cost utilització del material i aparells propis del centre[2].
- Assegurances.
- Inversió en material i equipament de la cuina i menjador.
- Cost manteniment, conservació i reposició material i equipament de cuina.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei(estructura, vestuari, ...).
- Benefici industrial.
- IVA

[2]. En aquest concepte, caldrà preveure una aportació mínima per al centre educatiu de 0,02 euros per cada àpat/dia, inclosos en el desglossament del preu a l'apartat "Manteniment i reposició d'estris".

Clàusula 5. Forma de cobrament

a. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'escola percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut, i l'empresa cobrarà a l'alumne la resta del preu fins completar el preu de l'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per a la totalitat del preu del menjador, l'escola percebrà del Consell Comarcal aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge a l'usuari. L'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament d'aquests usuaris directament al centre educatiu.

b. Quan els usuaris siguin l'alumnat sense ajut, el personal docent o el personal administratiu i d'altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament dels usuaris i establirà les condicions de pagament, tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

L'adjudicatari haurà de conèixer amb l'antelació suficient, els dies de festa del centre educatiu, els dies d'excursions, colònies, sortides, etc.., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador de l'alumnat que no hi assisteixi. La direcció del centre informarà a l'empresa adjudicatària del calendari escolar segons s'indiqui al Pla de funcionament del menjador, així com dels canvis que es produeixin posteriorment.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes ·de cobrament, ja sigui amb el personal adscrit al centre o bé a través d'una entitat bancària.

L'empresa assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei. L'empresa es coordinarà amb l'Administració contractant i informarà periòdicament de les actuacions realitzades en aquest camp. Si s'escau, l'Administració contractant pot proposar alternatives per a la gestió d'alguns impagats per atendre necessitats específiques.

CAPÍTOL III.- INSTAL.LACIONS, MATERIAL I EQUIPAMENT

Clàusula 6. Instal·lacions i equipament material que es farà ús

L'empresa adjudicatària farà l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais.

Els Serveis Territorials d'Educació a Girona autoritzarà l'ús de les instal·lacions de la cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais, i informarà a l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar.

Els subministraments d'aigua, electricitat i calefacció anirà a càrrec de l'Ajuntament.

Pel que fa al material, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a l'annex 1 d'aquest Plec i del parament necessari per a la prestació del servei.

Quant al material, anirà a càrrec de l'adjudicatari, si escau, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació. Això inclou:

- Els béns que figuren a l'annex i els de nova adquisició.
- 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, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències del menjador i cuina que facin ús l'alumnat i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter.
- Els estris i la documentació indispensable 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.

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

- 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 al centre. 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 als Serveis Territorials d'Educació, 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.

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

- A l'inici i final del curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer l'inventari del material i equipament de la cuina, menjador i de lleure. L'inventari es lliurarà a la direcció del centre.

Clàusula 7. Millores de l'equipament

L'empresa adjudicatària haurà de fer una aportació de 3.401,61 euros per curs escolar sencer, inclosos en el desglossament del preu a l'apartat "Manteniment i reposició d'estris", a l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar per la utilització de l'equipament instal·lat a la cuina.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició altre equipament que sigui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa vigent. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia dels ST d'Educació. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Clàusula 8. Manteniment

L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

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.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i la relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

Clàusula 9. Neteja instal·lacions i equipament

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

- L'espai de cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).

- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i de les instal·lacions del servei.

També 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.

Queda prohibit l'ús d'insecticides domèstics, serradures, i altres productes que puguin determinar el Departament de Salut.

CAPÍTOL IV.- ÒRGANS DE SEGUIMENT I PARTICIPACIÓ

Clàusula 10. Òrgan de supervisió i participació

El Consell Escolar del centre haurà de crear una comissió de menjador que estarà formada pel director/a, un membre de l'equip directiu o dels mestres designats pel Consell Escolar, un representant dels ST d'Educació nomenat pel director dels ST, dos representants de l'AMPA, el/la coordinador/a de monitors del centre, i per un responsable de l'empresa que gestioni el servei.

La periodicitat de les reunions l'establirà el Consell Escolar. Com a mínim es farà 1 reunió per trimestre.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Proposar millores en el funcionament del menjador.
2. Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del pla de funcionament del menjador.
3. Seguiment de les activitats lúdicoeducatives.
4. Efectuar visites periòdiques durant l'horari del menjador, per fer un seguiment més directe del funcionament del servei.

CAPÍTOL V.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Clàusula 11. Característiques generals

1. La mitjana diària anual d'usuaris del servei és de 200 comensals, aproximadament.

2. La superfície i la distribució de la cuina i menjador es troba a l'annex 2. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

   - Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram. L'empresa adjudicatària es farà càrrec del cost del telèfon i el gas.

   - La cuina i el menjador es lliuraran equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1 d'aquest plec de prescripcions.

Clàusula 12. Organització del servei de menjador

L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.

2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar el personal que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:

   a. Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa.

   b. L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i la preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar pel compliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per a tot allò relacionat amb la quantitat i la qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i del menjador.

   c. L'empresa assignarà una persona administradora.

Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'empresa informarà puntualment, a la direcció del centre i als Serveis Territorials d'Educació, de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspassar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

Els dies que hi hagi sortides, s'oferirà el servei de menjador per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

Clàusula 13. Pla de funcionament de centre

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar una proposta del pla de funcionament del menjador escolar, d'acord amb les indicacions i l'esborrany del document que faciliti la direcció del centre.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació, i serà aprovat pel Consell Escolar del centre.

El pla de funcionament hauria de preveure, com a mínim, els punts següents:

Modalitat de gestió del servei escolar de menjador.
Cal especificar qui presta el servei de menjador, especificant el nom de l'empresa contractada.

Calendari i horari de prestació de servei.
Es deixarà constància dels dies que es prestarà el servei durant el curs escolar, indicant els dies de lliure disposició, els dies de festa local, el període de vacances, i l'horari del servei.

Espais i instal·lacions del centre necessaris per al servei, inclosos els mitjans instrumentals del centre docent que es posin a disposició del servei.
Cal indicar, si a més de la cuina i el menjador, hi ha altres espais del centre que s'utilitzen durant l'horari del menjador(gimnàs, biblioteca...)

Capacitat màxima de les instal·lacions referida al nombre de comensals per torn, així com el nombre de torns i la previsió d'usuaris per torn, diferenciant personal docent, el d'administració i serveis i l'alumnat, amb indicació del nombre d'aquests últims que tinguin dret a la gratuïtat del servei.

Personal necessari per a la correcta prestació del servei, inclòs el d'atenció a l'alumnat, en funció de la previsió d'usuaris.
Cal concretar el nombre de persones que atenen l'alumnat (monitors, mestres, vetlladors...), indicant si algun d'ells realitza les funcions de coordinador de menjador.

Aspectes generals de les característiques i planificació dels menús.

Preu servei (fix i esporàdic) dels diferents usuaris (alumnat, personal docent i PND).
Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
Cal diferenciar els objectius propis dins del menjador i de l'acte de menjar, així com una programació d'activitats de lleure que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte. Hi haurà d'incloure, com a mínim, els àmbits següents:

- Alimentari
- Higiènic i sanitari
- De relació i convivència
- D'educació mediambiental.

Cal indicar les activitats lúdiques i de lleure que s'ofereixen a l'alumnat que fa ús del servei de menjador i que es troben incloses en el preu del servei. També caldrà preveure l'organització dels espais i les activitats durant els dies que faci mal temps. .

Previsió d'informació a les famílies.
S'establiran els mecanismes necessaris per informar les famílies sobre aspectes relacionats amb el menjador: web, lliurament dels menús, dies d'entrevistes...

Normativa de menjador
Caldrà incloure aquelles normes de funcionament i de convivència que afecten el servei de menjador. Aquestes normes seran compatibles i coherents amb la normativa vigent del centre, formant part de les Normes d'Organització i Funcionament del centre.

Aquesta normativa pot preveure aspectes com:

- Funcions del personal.
- Mecanismes i concreció de la coordinació, l'organització i funcionament.
- Protocols d'incidències, control d'usuaris (altes i baixes)...
- Protocol en cas d'accident.
- Protocol d'actuació en cas d'evacuació o confinament.
- Protocol administració de medicaments.
- Protocol per a l'alumnat diabètic.

- Normes convivència.
- Altres protocols o plans del centre.

Participació i supervisió
Aquelles que preveu la clàusula 10 d'aquest plec de preinscripcions tècniques.

Clàusula 14. Comunicació i informació famílies

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador. Mínimament s'hauran de preveure les següents:

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centre, a l'inici del curs, perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.

- El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies dels alumnes de P3 de l'evolució durant el servei. Per la resta de cursos es lliurarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes seran lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies.

- La programació de dies i hores d'entrevistes per atendre les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin.

CAPÍTOL VI.- ELABORACIÓ i CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

Clàusula 15. Control de qualitat del menús

15.1. La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Els menús estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet.

15.2. Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

15.3. Les racions fixades per a cada menú hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir del primer plat. La presentació serà acurada.

15.4. L'empresa adjudicatària està obligada a presentar els menús a la Comissió de Menjador de forma mensual amb una antelació mínima de quinze dies. La Comissió podrà proposar modificacions, sempre i quan estiguin d'acord amb las recomanacions dietètiques, i els criteris d'aquest plec.

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

- Menú estàndard.

- Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:

    - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
    - Diabetis
    - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
    - Règim
    - Sense porc
    - Ovolactovegetarià
    - Altres que pugui autoritzar el Departament d'Educació.

Sempre que sigui possible, caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries.

15.6. L'adjudicatari ha de tendir a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat i informar-ne les famílies i usuaris, si s'escau.

15.7. L'adjudicatari haurà de garantir, tal com es concreta a la clàusula 17 d'aquest plec, a través dels propis autocontrols, i el pla de d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), les condicions i pràctiques com:

- El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.
- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estris (bruta)
- Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures)..
- Coordinació amb la direcció del centre i l'ajuntament en la prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluita integral" (Pla de Control de Plagues)
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (pla de neteja i desinfecció).
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènico-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.
- Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

15.8. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que es compleix la programació mensual dels menús. No es podran fer canvis dels menús i dels plats sense justificació. En el cas que per situacions excepcionals, s'hagi de fer un canvi, caldrà de comunicar prèviament a la direcció del centre. Els canvis no podran afectar a la qualitat dels productes, ni a les racions.

15.9. L'elaboració de menús adaptats per a trastorns deguts a malalties, es portarà a terme mitjançant l'aportació del certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

15.11. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'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 caducitat vençudes. El Departament d'Educació podrà requerir la llista de proveïdors homologats indicant els productes subministrats, així com les fitxes tècniques de les

matèries primeres utilitzades en l'elaboració dels menús, i tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús, i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris.

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

15.12.1. S'haurà especificar:

- El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. Vedella amb patata).
- La cocció utilitzada (ex. bullit, forn, etc.).
- El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).

15.12.3. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.

15.12.4. No es podrà repetir l'estructura dels menús durant la setmana.

15.12.5. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres, i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.

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

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

15.12.8. En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.

15.12.9. Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura...) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

Haurà presència diària d'hortalisses, verdures, i/o fruita fresca. Per aquest motiu, es valorarà les propostes de verdura/hortalissa de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata per trimestre.

La presència de fruita fresca a les postres serà com a mínim 4 dies a la setmana. Es reservarà només un dia per setmana per a les postres làcties, i un dia al mes a les postres dolces o altres.

S'entendrà com a producte fresc allò que defineix per a cada aliment el Codi Alimentari Espanyol.

La justificació dels criteris de producte fresc i de temporada s'hauran d'acreditar, a requeriment del Departament d'Educació, amb la presentació dels documents comercials i/o etiquetes dels productes alimentaris

15.12.10. S'haurà de potenciar la utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs, en la mesura que sigui possible. Per aquest motiu es valorarà la seva utilització de varietats integrals.

15.12.11. S'haurà de reduir la utilització mensual dels productes congelats en l'elaboració dels menús.

15.12.12, Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, es seguiran les indicacions del Departament de Salut, així com les consideracions següents:

-És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, 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 25 % de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.

-Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

-S'haurà de limitar a un màxim d'un dia per setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.

-La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

15.12.13. El Departament d'Educació podrà no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments i productes que proposi l'empresa en l'elaboració dels menús. No s'acceptaran perca, panga o tilapia.

15.12.14. L'aigua subministrada ens els àpats als comensals ha de ser **aigua mineral envasada**, d'acord amb el *Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano*.

.

15.13. S'haurà d'incorporar mensualment **productes ecològics i/o de producció integrada** diferents en l'elaboració dels menús.

Es defineix **producte ecològic** , com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent.

Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002), o estàndard equivalent.

S'haurà de concretar el producte, com per exemple "llenties ecològiques". No s'acceptaran termes genèrics..

15.14. Es valorarà el major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia. S'entendrà per elaboració aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...

15.15. Es valorarà la utilització de productes i serveis provinents d'un centre especial de treball, d'empreses d'inserció, de cooperatives o similar.

CAPÍTOL VII.- CRITERIS AMBIENTALS

Clàusula 16. Criteris ambientals

L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua
Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar el consum d'aigua.

Energia
Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució
Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Paper d'empresa
Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.

Estris de cuina
1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. En cas de no disposar d'estris reutilitzables, emprar estris biodegradables o fins i tot compostables.

Envasos i embalatges
Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

Residus
1. Minimització de residus.
2. No es podran subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic d'un sol ús..
3. Recollida segregada.
4. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
5. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
6. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
7. El monitoratge vetllarà per instar els usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)
8. El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
9. Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels residus.

CAPÍTOL VIII.- ASPECTES HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

Clàusula 17. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

El Departament d'Educació, durant tota la prestació del servei, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei, vetllant pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec.

L'empresa adjudicatària hauria de disposar de tots els permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador, així com l'autorització sanitària corresponent.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa higienicosanitària vigent per a l'elaboració, la manipulació i el trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene segons el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També es responsabilitzarà de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols del sistema esmentat.

Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del servei 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
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables (correspon a l'ajuntament)
- Prevenció de legionel·la(correspon a l'ajuntament)
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

En relació 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.

Clàusula 18. En relació a les mostres s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:

- 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.
- Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies.
- Tot el personal que hagi 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 formats en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent.

- 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.

- S'haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

CAPÍTOL IX.- EL PERSONAL DEL SERVEI

Clàusula 19. L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es que venen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya, el Conveni col·lectiu del sector de lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme el servei.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Departament d'Educació 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.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost per al Departament d'Educació.

L'empresa adjudicatària també haurà de preveure els mecanismes 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. Qualsevol canvi o incorporació de personal caldrà comunicar-ho a la direcció del centre.

Quan s'incorpori personal nou al servei del menjador, l'empresa adjudicatària el presentarà a la direcció del centre, i el formarà segons el pla de formació, introduint els diferents aspectes del pla de funcionament del menjador del centre.

L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària /vestuari necessari per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, i resta de la comunitat educativa.

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

Clàusula 20. Administració diari del servei

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Portar el control diari de les assistències al menjador de l'alumnat i la resta del personal del centre, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat, com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics.

- Comunicar per escrit cada matí, al cuiner/a, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, la guia per a la compra de tiquets, si escau, etc.
- Es procurarà que la persona encarregada de les tasques d'administració sigui, també, personal de monitoratge del menjador.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

Clàusula 21. El personal de cuina

Les funcions del personal de cuina seran:

- Cuinar d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir.
- Mantenir la cuina, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja.
- Retirar els residus generats.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Departament d'Educació i/o Sanitat.
- Vetllar 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.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

Clàusula 22. El personal d'atenció directa als infants

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada. En el cas concret del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge), serà obligatori que tot el monitoratge del servei de menjador estigui en possessió del títol de monitor de lleure, com a mínim. En el cas del monitor/a coordinador de menjador, la titulació mínima obligatòria serà la de director en el lleure. Els títols seran avalats per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, s'ha de demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove.

No obstant, tot el personal que l'adjudicatari contracti, tindrà un marge d'un any, comptabilitzats a partir de l'inici de l'entrada en vigor d'aquesta nova contractació, per a l'obtenció de la titulació esmentada.

El personal d'atenció directa s'encarregarà de la vigilància i el control de l'alumnat usuari del servei de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.

Les funcions del personal d'atenció directa seran les següents.

- 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.
- Dinamitzar la participació de l'alumnat a les activitats interlectives.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària o aquelles que especifiqui el pla de funcionament.

Dins de l'equip de personal d'atenció directa, hi haurà una que farà de coordinador/a. Les funcions seran les següents:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.

- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.

- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.

- Coordinar l'equip de monitoratge, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.

- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.

- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant el servei de menjador.

- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.

Clàusula 23. S'estableix la ràtio següent:

S'estableix la ràtio que determina la normativa vigent per a cada curs escolar.
Per al curs 2023-2024: *RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2023-2024*, segons s'especifica en el punt 4. de la resolució :

"(...) 4. Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:
Educació primària: 25 alumnes.
Educació infantil segon cicle: 15 alumnes.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:
q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil
n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil
y=nombre de comensals d'educació primària
z=nombre de comensals d'educació secundària
Nombre de monitors = q x 0,125 + n x 0,067 + y x 0,040 + z x 0,033
Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.
(Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors) (...)"

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 a la directora del centre, l'empresa actuarà

d'acord amb la ràtio establerta i haurà incrementat el personal al 6è dia de constatació de l'increment d'usuaris.

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 constati que *durant 3 setmanes* seguides es dóna el fet, a la quarta setmana, caldrà complir amb aquest requeriment.

Clàusula 24. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es i per al personal de cuina d'un mínim de 15 hores anuals. En aquest sentit, l'empresa haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es duran a terme indicant les dates i els temes que es tractaran. La formació abastarà tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

Quant al 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 (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

Tot el personal, també haurà de rebre formació per poder atendre correctament l'alumnat diabètic que pugui fer ús del servei de menjador, així com sobre l'aplicació del protocol establert.

Clàusula 25. Control i seguiment del servei

El Departament d'Educació, a través del personal que determini el director dels ST, així com de la inspecció educativa, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió en el menjador.

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.

El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació, dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules. Aquest control el portarà a terme el/la coordinador/a de monitors/res que comunicarà a la direcció del centre qualsevol incidència.

En el cas d'una queixa o requeriment dels òrgans de participació i supervisió, es procedirà a fer una inspecció, i s'emetrà l'informe corresponent.

L'empresa adjudicatària permetrà que dos representants dels òrgans de supervisió i participació que preveu la clàusula 10, prèvia comunicació a la direcció del centre, assisteixin al menjador, facilitant el dinar un màxim de dues vegades al trimestre.

En el cas que un membre de l'equip directiu o docent designat per la direcció, romangui al centre durant l'horari del servei de menjador, amb l'objectiu de supervisar el funcionament del servei, l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar.

CAPITOL X- NORMATIVA ESPECÍFICA DEL SERVEI

Clàusula 26. L'empresa adjudicatària i tot el seu personal haurà de complir amb la reglamentació específica que li sigui d'aplicació pel que fa a legislació sanitària, alimentària i

l'elaboració del menjar així com al de personal de cuina i personal d'atenció directa als alumnats. I qualsevol altra legislació que sigui d'aplicació.

La secretària de l'escola,

ANNEX 1

INVENTARI ESCOLA JOSEP MADRENYS – VILOBI D'ONYAR

Cullera gran	203
Forquilla	177
Ganivet	120
Cullera petita	201
Pala canelons	6
Pala espaguetis	5
Pinça	10
Tisora	5
Ganivet fruita	5
Ganivet pa	1
Cullerot sopa	11
Cullerot servei	8
Gerra aigua	30
Plat postres	95
Plat fons vidre	103
Plat pla vidre	108
Bol fruita	25
Plat fondo blanc	26
Plat pla blanc	76
Ratllador	1
Gastronorm 50	1
Gastronorm 25	8
Safata canelons	
Gastronorm 15	5
Carro inox	1
Gastro descongelar	
Safata vapor	6
Safata planxa	6
Paella truita	
Parisién	
Got plàstic	170
Arco congelador	1
Nevera	2
Nevera dues portes	1
Armari dos portes inox	2
Rentaplats Jemi	1
Fregidora	1
Focs	4
Marmita	1
Forn Lainox	1
Taula calenta	1
Taula auxiliar	1
Robot MP 550	1
Cubell gran escombreries	2
Pica rentamans	1
Colador xino	1

Escurridor	1
Olles grans	5
Cassoles	3
Sopera inox	9

ANNEX - 2

