PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE l'escola La Pau. Curs escolar 2024/2025, prorrogable per als cursos escolars, 2025/2026 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador amb les característiques de menjador saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2023/2024, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'Escola La Pau, ubicada al carrer Extremadura, 15 de Barcelona.

Clàusula 3. Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei compren el curs escolar 2024/2025 i pot ser prorrogat per als cursos escolars, 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 178 dies lectius/curs escolar.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 1. Característiques del servei.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 153 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 110 alumnes (Dessglosar nombre d'alumnes en: 28 Alumnes infantil i 82 Alumnes primaria) cada dia i 26 professors i membres de l'equip educatiu dels quals es queden a dinar una mitja de 12 (Si es dona servei a alumnat de secundària indicar el nombre i característiques).
L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

La superfície del local disponible és de 103 m2 de la cuina i 160 m2 del menjador.

Durant la licitació s'habilitarà una data per a visitar les instal·lacions del centre.

Clàusula 2. Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista/es la seva reposició o reparació.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a l'annex I. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al CEB, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els suggerits per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

Clàusula 3.- Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels

quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec i, per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús seran avaluades, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). En cas de discrepància preval el descrit en aquest plec tècnic.
https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Clàusula 4. - Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc), detallant també el tipus de salses i de preparació de pastes, arrossos, llegums..., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1.- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

2.- Els menús seran revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

3.- La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes.

4.- L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari. No s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.

5.- La programació dels menús mensuals, s'haurà de presentar al centre amb 15 dies d'antelació

6.- L'oli utilitzat tant per amanir serà d'oliva verge extra i per cuinar serà oli d'oliva verge.

7.- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.

8.- L'àpat del dinar ha d'estar compost pels següents aliments amb les freqüències que es detallen a continuació: ANNEX II

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1r plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Altres cereals
2º plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Carn vermella	Llegum	Ou	Peix	Carn Blanca
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt

A partir d'aquesta estructura l'empresa adjudicatària elaborarà un menú de 4 setmanes

Aquesta estructura de menú es basen en els següents criteris que hauran de ser respectats:

- Eliminar la presència de proteïna animal en el primer plat.
- Augmentar i diversificar el consum de verdures fresques i de temporada.
- Disminuir el consum de proteïna animal.
- La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
- Incorporar el consum de proteïna vegetal i augmentar la presència de llegums. Almenys 1 cop al mes que hi hagi un dia de proteïna vegetal i que, de manera progressiva, s'augmenti a 2 cops al mes (ideal seria arribar a 1 cop/setmana).
- Reduir el consum de carn vermella a 1 cop/setmana i la carn blanca a 1 ó 2 cops per setmana.
- La presencia d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
- La freqüència recomanada de fregits per els segons plats serà d'un màxim de dues vegades per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
- S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.

9.- Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

10.- Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

11.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

12.- Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

13 .– Els gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són:

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
60- 100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura
45	Pasta	45	Arròs	125	Patata	40	Llegum	40	Altres cereals
85	Carn V	50	Llegums	1	Ou	100	Peix	85	Carn Blanca
125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	Iogurt

14.- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quant a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida, altres complements i amb varietat.

Clàusula 5.- Matèries primers

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada. La proposta que faci l'empresa en el sobre C determinarà el percentatge de producte ecològic
Verdures i hortalisses: Variada, fresca i de temporada.
Carns: S'optarà per la carn fresca.. Haurà de ser pollastre, i vedella que d'acord amb la proposta que faci l'empresa en el sobre C determinarà el percentatge de producte ecològic.
Peixos: Prioritàriament, peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.
Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).
Ous: Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva
Oli: Ús d'oli d'oliva verge ecològic.
Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.
Aliments precuinats: s'admetrà un màxim de 3 al mes.
Làctics: naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

<u>Informació de les matèries primeres:</u>
L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

· Origen i nom proveïdor
· Denominació del producte
· Categoria
· Varietat
· Tipus de producció
· Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.
Clàusula 6.- Menús especials

1.- A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti no assumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador i les cuines pròpies dels centres educatius han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del Consell Escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 4 menús especials propis de les tradicions i festes populars que se celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Carnestoltes, La Mona, Sant Jordi, Setmana Santa, estiu, fi de curs, i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

4.- L'empresa adjudicatària disposarà de fruita pels nens i les nenes que no hagin portat res puntualment o tinguin dificultats econòmiques per portar-lo.

5.- L'empresa adjudicatària garantirà que les famílies que vinguin d'acompanyants a les sortides tinguin el pícnic, el cost del qual serà assimilable al del menú dels professors (estem parlant d'unes 30 màxim al llarg del curs).

6.- El/la coordinador/a publicarà diàriament a l'estat del mòbil de feina, una fotografia amb el menú d'aquell dia.

Clàusula 7. Elaboració dels menús

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús:

- Farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als usuaris del mateix centre (modalitat cuina in situ)

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines noves o preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requisit que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar.

A) El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex.
B) El centre, en el cas de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.
Durant els períodes de vacances en els quals es realitza casal d'estiu, se li oferirà, en primera opció, a l'empresa adjudicatària l'opció de realitzar el servei. En cas de declinació, l'empresa adjudicatària haurà de cedir, durant aquest període, l'ús de les instal·lacions i els estris propietat de l'escola.

Clàusula 8. Trasllat d'aliments.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a les cuines centrals. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels aliments per a l'elaboració dels menús en el cas de cuina central o cuina in situ, es farà com a màxim cada tres dies.

Clàusula 9. Neteja de les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més, en cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (rebost, wc, pati interior, entrada cuina, menjador) van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

En el supòsit de cuina in situ i cuina central, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa/es adjudicatària/es.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum.
Les bosses hauran de complir els requisits de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE - EN 13432:2001 I UNE – EN 13592:2003 I la fitxa tècnica del producte.
Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat. I el compliment de la norma UNE – EN 13592:2003 I la fitxa tècnica del producte.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

Clàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari de Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

– Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

– Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).

– Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higienics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Practiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Els gots amb logo escola utilitzats per la Comunitat Educativa a les festes, es rentaran amb el rentavaixelles de la cuina.

Clàusula 11- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscs derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, al centre, còpia del rebut corresponent al pagament d'aquesta.

4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el Consorci d'Educació de Barcelona, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel Consorci d'Educació de Barcelona.

Clàusula 12.- Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries; Reial·Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnic Sanitari per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Clàusula 13. Control de qualitat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Si ha sobrat força menjar, l'envasarem en unes carmanyoles que entregarem a determinades famílies (acordades a la comissió CAEI de centre juntament amb la coordinadora de menjador) perquè se l'emportin a casa. La família haurà de signar un document conforme l'escola no es fa responsable del menjar ni de la seva qualitat un cop surti del centre.

Clàusula 14. Personal de cuina.

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de complir les normes d'higiene establertes.

2.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

3.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que han prestat el servei amb l'empresa CORE RESTAURACIÓ.

5.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

6.- L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu 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 en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. Prèviament, l'equip de monitoratge haurà d'encarregar-se de fer amb els alumnes, una correcta separació dels residus.

b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.

c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabalament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.

e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vistiplau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats exclusivament en la darrera fase de selecció.

h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

i) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu.

SERVEI DE MONITORATGE

Clàusula 16. Organització del servei.

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs ha d'incloure les tasques següents:

a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats.

b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador,

assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.

c) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix. Atribuir als alumnes amb alguna intolerància un lloc fixe per seure amb un identificatiu que permeti estar en situació d'alerta per tal d'evitar intoxicacions.

d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.

e) Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que es presentarà a l'inici de cada curs escolar i serà revisat a finals de juny.

f) En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

g) realitzar observacions i reunions amb els tutors dels alumnes per unificar criteris d'actuació (almenys dos cops l'any).

Clàusula 17. Projecte educatiu i curricular de centre

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre educatiu. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació.

La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat als àmbits següents:

a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.

b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

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

d) D'educació mediambiental: foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva…).

e) Interrelació amb les famílies tot fomentant que puguin venir a dinar algun dia amb els seus fills/es. Activitat a organitzar i pautar l'equip de monitoratge juntament amb el centre a càrrec de la família.

Paral·lelament, s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,etc.) sinó que també ha de preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a

terme per professionals: tallers de teatre, de Nadal, danses, etc., que tinguin com a objectiu promoure el vessant educatiu del servei de menjador. Potenciant molt l'espai lúdic, jocs que fomentin la cohesió, coneixença de diversos jocs i/o esports i evitant el sedentarisme. Durant els dies de pluja o sempre que s'hagin d'emprar les classes l'adjudicatari promourà activitats no passives i educatives.

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del centre educatiu, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.
La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit, s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on constin, com a mínim, els següents elements:

a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.

b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.

c) Informació diària de l'evolució dels alumnes pel que fa a l'alumnat de I3 I4 i I5.

d) La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.

e) La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies. A més a més, la coordinadora del menjador informarà diàriament a les famílies de possibles incidències i als mestres dels alumnes a les 15h telefònicament o, si no es localitzen, a través de l'aplicació Dinantia.

f) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, el seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que el farà arribar a les famílies.

Clàusula 18.- Material de monitoratge

La dotació del material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AFA.
L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

a.- Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu

del centre pel que fa al servei de menjador on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador. Estarà guardat a la zona específica que tenim al centre.

b. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. La Comissió del menjador donaran el vistiplau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 2€ per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei.

Clàusula 19. Personal monitor

1.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

a) La vigilància i cura de l'alumnat
b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
- adquisició d'hàbits socials
- correcte ús i conservació del parament
c) El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
d) La conducció de les activitats que es treballin al migdia
e) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant- ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

2.- Les tasques de vigilància i les activitats interlectives han de ser dutes a terme per monitors amb domini i utilització de la llengua catalana.

3.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada, el qual en donarà el vistiplau, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

a) Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
b) Dues trobades per curs del monitoratge amb la professional SSAE (suport acompanyament emocional del Programa Encercla't) per poder treballar els cercles restauratius i altres actuacions que fomentin una bona convivència i habiltats socioemocionals de l'alumnat.
c) Almenys un cop a l'any, els monitors/es entren a l'aula amb el tutor del que grup que porta per observar dinàmiques..., i després reunir-se i unificar criteris d'actuació.

4.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

5.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de

personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

6.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que han prestat el servei amb l'empresa ÀBAC SERVEIS.

7.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal amb relació al públic i usuaris/es.

8.- L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu 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 en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

9.- En les sortides escolars el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc. En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

Clàusula 20. Idoneïtat dels monitors.

1.- Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vistiplau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats, exclusivament, en la darrera fase de selecció.

2.- El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:
- Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.
- Domini i ús de la llengua catalana.

Clàusula 21. Ràtios i horaris

1.- Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat, per establir l'assignació de personal de cuina i/o monitors.

1 monitor per cada 15 alumnes a infantil i 1 monitor per 25 alumnes en primària (ratios preu públic menjador curs 2023-24)

Actualment amb els 28 a infantil i 82 a primària i tenint en compte la ràtio anterior, serien 5 monitors els que correspondrien pel servei. Però actualment són 10 inclosa la coordinadora per poder atendre millor a cada grup. En el centre hi ha 2 torns de menjador i 10 monitors en total.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina.

La dotació de personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2.- La prestació d'aquest servei serà de 13h a 15hores que en cap cas pot superar les 2h d'acord amb l'Ordre del Departament d'Educació sobre el calendari escolar.

3.- En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

4.- La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts setmanals d'acord amb el conveni col·lectiu del sector del lleure. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

5.- En cas de jornada intensiva l'empresa ha de prestar el servei tot adequant el personal necessari a la demanda.

Coordinador/a del Servei

Clàusula 22. Funcions

a) Serà l'interlocutor/a amb la Direcció i formarà part de la Comissió del Menjador.
b) S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies
c) Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es i cuina del servei.
d) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
e) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
f) Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
g) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
h) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
i) Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.
j) Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

COMISSIÓ DEL MENJADOR

Clàusula 23. Objecte i funcions

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. L'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utillatge, la ràtio de monitoratge, la formació del personal i l'espai interlectiu. La seva composició serà acordada en el sí del Consell Escolar

2.- La Comissió té les facultats següents:
a) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.

b) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
c) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.
d) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
e) Traslladar la informació als col·lectius que representen els seus diferents membres.
f) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions generals que hagi dictat el Consell Escolar.
g) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu.
h) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
i) Fer un inventari de l'utillatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

SERVEI DE GESTIÓ DE COBRAMENTS

Clàusula 24. Objecte i funcions

L'empresa adjudicatària realitzarà el cobrament, per compte del centre, d'aquest servei a les famílies d'acord amb els imports acordats pel Consell Escolar i es coordinarà mensualment amb la secretària del centre.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema de control dels menús servits diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte a la direcció del centre.

Per al pagament dels imports dels serveis la factura mensual s'acompanyarà d'un llistat que haurà d'identificar clarament els alumnes amb els dies d'utilització del servei de menjador.

Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei. A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat o beques parcialment a l'empresa adjudicatària.

En cas d'abasència per causa justificada al servei de menjador, l'empresa adjudicatària abonarà a la família la part corresponent a l'alimentació a partir del primer dia. Aquest abonament es farà efectiu en el rebut del mes següent. L'import està fixat en 1,50 €.

ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

(Relacionar material propietat del centre)

INVENTARI CUINA 20/03/2024

PRODUCTE	UNITATS
TRITURADOR MP 450 ULTRA REF.34810	1
CUCHILLO COCINERO 21.5cm MAITRE 151000	2
CUCHILLO MONDADOR/PUNTILLA 10cm AMARILLO 180625-	4
TIJERA COCINA 410 MASTER INOX 8" DISPLAY 3CC	1
ESPUMADERA 16cm. INDUSTRIAL MONOBLOC 209/16-151.541	2
ESCURRIDERA INOX 35cm. P308035	1
CAZO 16cm RECTO BAJO INOX 1.5lt. 201.016	1
ESPUMADERA ARAÑA 18cm. INOX CRISOL 311.1	1
ESPATULA INOX 10 cm M/POM.PLANCHA	2
PELADOR VERDURAS CASTOR	1
CACILLO 12cm INDUSTRIAL MONOBLOC	2
SARTEN 26cm ALUM. C/ MANGO INOX IGNIS PRO 368341	2
CUBETA GN 1/1 65mm PERFORADA INOX	6
CUBETA GN 1/2 65mm INOX	6
BANDEJA OVAL 40cm.18% R.59076	9
PINZA TECHNE SERVIR 18/10 20.5cm. INOX 301/3-603121	20
CAZO SERVIR INOX CRISOL K093L-88749	11
CUCHARA INOX SERVIR CRISOL K093E-364000 88747	14
SERVIDOR SPAGUETTI PROFESIONAL	15
CUBETA GN 1/6- 17,5X15,5X8,3 CM MELAMINA	17
BOWL 28x14cm-4.5lt. BLANCO PP	4
CUBETA GN 1/1 65mm INOX	6
BATIDORA BAPI 1000 ROCKET PLUS ACCESORIOS	1
ESPATULA 40cm SILICONA ALTA TEMP.	2
SERVIDOR SPAGUETTI PROFESIONAL	1

INVENTARI CUINA

PRODUCTE	UNITATS
Marmita	1
basculant	1
Forns	2
Fregidora	1
Taula calenta	1
Armari calent (ubicat al Menjador)	1
Congeladors	3
cambra frigorífica	1
neveres petites dins la cuina	5
rentavaixella	1
rentadores	2
ganivets de taula	20
forquilles de taula	25
culleres de taula	50
estanteries al magatzem	2
fogons	6
màquina de tallar verdures	1
carros	2
cubells grans d'escombraries	6
cubells de neteja	9
batedora gran	1
batedora petita	1
escumadores grans	2
escumadores petites	2
colador metàl·lic	1
colador plàstic	1
termos	2
cullerots grans	2
olles petites	2
olla gran	1
olles mitjanes	2
paelles	2
peladors de verdura i fruita	2
encenedors	3
espàtules	2
llengua pastissera	1
puntilles	3
ganivets grans	2

setrillera	1
cafetera	1
biberons de cuina	5
taules de tallar grans	4
taula de tallar petita	1
paneres	16
gastrònoms quadrades petites	6
gastrònoms petites	2
gastrònoms grans	8
gastrònoms grans amb forats	5
safates petites	3
tapes grans	4
bols metàl·lics grans	14
bol metàl·lic mitja	1
bols metàl·lics petits	2
bols plàstic grans	10
bols plàstics petits	2

INVENTARI MENJADOR

PRODUCTE	UNITATS
PLATS PRIMER	85
PLAT SEGON	126
PLAT POSTRES	110
GOTS	113
FORQUILLA	105
GANIVET	125
CULLERA	150
CULLERETA	120
NEVERA	1
MICROONES	1
ARMARI NETEJA	1
ARMARI PARADOR	1
ARMARI GRAN	1
TAULES PETITES	6
TAULES MITJANES	3
TAULES GRANS	8
CADIRES PETITES	27
CADIRES MITJANES	19
CADIRES GRANS	48

ANNEX II

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents:

3.3. FREQÜÈNCIES D'ALIMENTS I DE TÈCNIQUES CULINÀRIES RECOMANADES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

S'ha de procurar que en la programació de menús de cinc dies del menjador escolar es compleixin les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
PRIMERS PLATS	
Hortalisses[1]	1-2
Llegums[2]	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs[3]	1
Pasta[3]	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	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca)	5
Carns[4] Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos[5]	1
Ous	1
GUARNICIONS	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	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...)	≤ 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	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

[1] No inclou les patates.
[2] Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).
[3] Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
[4] 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 el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).
[5] És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. 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 menors de deu anys. Cal limitar el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants i adolescents de 10 a 14 anys.

Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveixi el menú els cinc dies, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

En el cas dels instituts que només ofereixin servei de menjador part dels dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'adaptaran convenientment.

ANNEX III Requisits mínims amb relació a criteris ambientals i de seguretat

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

BOSSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser preferentment, de plàstic reciclat
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No usar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures.

ANNEX IV - DEFINICIONS

a) Aliment o producte alimentari: qualsevol substància o producte destinats a ésser ingerits pels éssers humans o amb probabilitat raonable d'ésser-ho, tant si han estat transformats totalment o parcialment com si no, incloent-hi l'aigua i la resta de begudes i els xiclets, i excloent-ne els pinsos, els animals vius, llevat que estiguin preparats per a ésser comercialitzats per a consum humà, les plantes abans de la collita, els medicaments, els cosmètics, el tabac i els productes del tabac, les substàncies estupefaents o psicotròpiques i els residus i contaminants.

b) Bioresidu: el residu biodegradable de jardins i parcs, residus alimentaris i de cuina procedents de llars, oficines, restaurants, majoristes, menjadors, serveis de restauració col·lectiva i establiments de consum al detall, i residus comparables procedents de plantes de transformació d'aliments.

c) Cadena alimentària: el conjunt d'activitats que duen a terme els agents als quals és aplicable aquesta llei que intervenen en la producció, la transformació, la distribució i el consum d'aliments.

d) Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment · s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

e) Malbaratament alimentari: els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.

f) Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originaries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

g) Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/1212012), o bé acreditada a través d'un altre mitja que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

h) Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 Del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

i) Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de preves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

j) Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part deis productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

k) Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

l) Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

m) Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.
La prestació d'aquest servei s'efectuarà entre les 13h i 15hores (2h) el dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre. També compren la preparació, neteja i tancament corresponents.

n) Servei de temps del migdia: La prestació d'aquest servei s'efectuarà entre les 13h i 15hores (2h) el dies escolars lectius, exclòs el temps de prestació del servei de menjador, i consistirà en la custòdia de l'alumnat per part de monitors/res, amb les corresponents garanties, d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre.