



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRACTE PÚBLIC PER A L'ADJUDICACIÓ DE LA GESTIÓ INTEGRAL DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL MUNICIPAL VIROLAI DE CORNELLÀ DE LLOBREGAT

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE:

L'objecte del contracte és la gestió integral del servei de menjador de l'Escola d'Educació Especial Municipal Virolai que comprèn el servei de dinar (menjar cuinat) i la disposició de personal de menjador.

CPV: 55523100-3 Serveis de menjars per a escoles

CPV: 55524000-9 Serveis de subministrament de menjars per a escoles

2.-LLOC D'EXECUCIÓ

El servei es durà a terme a les instal·lacions existents a l'efecte a l'Escola d'Educació Especial Municipal Virolai situada al carrer de Mossèn Andreu, 64Bis, de Cornellà de Llobregat.

3.- CALENDARI

El servei s'oferirà de dilluns a divendres i seguirà el calendari escolar del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, calendari que a tal efecte publica l'esmentada administració cada curs escolar.

S'ha de considerar que durant els mesos de juliol i agost no es desenvolupa activitat acadèmica al centre, per tant, el servei de menjador quedarà suspès durant aquest període.

En el cas que el centre optés per la jornada intensiva, els mesos de juny i setembre, de la forma establerta en el calendari escolar de la Generalitat, l'horari del servei s'adaptaria a aquesta jornada.

L'empresa adjudicatària del servei treballarà, a fi de condicionar espais i aparells, dos dies abans de l'inici del curs escolar i un dia després de l'acabament del curs.

4.- CONTINGUT DEL SERVEI A PRESTAR

4.1- Subministrament d'àpats

- El servei d'àpats serà per a un màxim de 65 alumnes, en edats compreses entre els 3 i els 21 anys. Aquest nombre serà variable en funció de la matrícula anual del centre i dels usuaris que diàriament utilitzin el servei.



a) De forma general s'han de contemplar les següents consideracions:

- Com a tècnica culinària s'admetran setmanalment, com a màxim, dos plats que utilitzin el fregit.
- S'utilitzaran sempre que sigui possible verdures fresques de temporada, tant cuites com crues per aprofitar la major concentració de sabor i nutrients.
- El gramatge de tots els menús s'haurà d'ajustar als criteris establerts a: Agència de Salut Pública de Catalunya. *L'alimentació saludable a l'etapa escolar* Barcelona: Editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. 2012
- Per a les sortides i excursions escolars l'empresa servirà un menú que constarà de, com a mínim:
 - 2 entrepans per als alumnes d'Educ. Infantil i Primària/3 entrepans per als alumnes d'Educació Secundària.
 - 2 peces de fruita.
 - 2 ampolles d'aigua.
- S'adaptaran els menús oferint dinars especials en dates significatives com Nadal, Tots Sants, Carnaval i Final de curs. Aquesta adaptació anirà a càrrec de l'empresa.
- Les fruites i verdures que es serveixin seran preferentment fresques i de categoria primera.
- No es donaran aliments precuinats.
- Els productes frescos que es serveixin en cap cas es congelaran. Per aquest motiu el subministrament dels productes s'haurà d'adequar a les quantitats que necessiti l'escola segons els menús establerts.
- Tant pels àpats cuinats o crus s'utilitzarà exclusivament oli d'oliva.
- Els menús es divideixen en ordinaris i de règim específic.

b) Menús ordinaris:

- El menú ordinari consistirà en un primer plat, un segon plat amb guarnició i postres.
- En els menús ordinaris, setmanalment, hi constarà com a mínim:



- 1 dia de verdura en el primer plat.
 - 2 dies d'hortalisses en la guarnició del segon plat.
 - 3 dies de fruita fresca a les postres.
- En el menú ordinari s'ha de tenir també en compte la varietat de grups d'aliments bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, verdura, llegums, carn, peix, ous i fruits secs). En la proposta de menú setmanal que presenti el licitador hi ha d'haver, com a mínim, cinc d'aquests grups.
 - En el menú ordinari, s'incorporarà un àpat setmanal amb productes amb origen en la nostra comarca.

Menús específics:

- Es contemplaran en els menús les situacions particulars més freqüents: els trastorns i patologies pròpies de l'alumnat d'educació especial, les indisposicions puntuals o aspectes culturals.
- Els règims específics (hipocalòrics, astringents, laxants o per malalties) s'atendran sempre sota prescripció mèdica.
- En el menú específic s'ha de tenir també en compte la varietat de grups d'aliments bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, verdura, llegums, carn, peix, ous i fruits secs). En la proposta de menú setmanal que presenti el licitador hi ha d'haver, com a mínim, cinc d'aquests grups.
- En el menú específic, s'incorporarà un àpat setmanal amb productes amb origen en la nostra comarca.

4.2- Recursos humans i funcions

Recursos humans:

- El personal que atindrà el servei de menjador estarà format per monitors/es de menjador (un dels quals exerceix funcions de coordinació) i per personal auxiliar de cuina. Tot aquest personal haurà de disposar de formació i capacitat específica en seguretat alimentària.
- Tot el personal de monitoratge, haurà de disposar d'una formació específica mínima de 10 hores, relacionada amb la mobilització i tractament a persones dependents.



- L'empresa facilitarà als/a les monitors/es i al persona auxiliar de cuina la roba i el calçat adients per tal de garantir les condicions d'higiene personal segons estigui establert en el conveni col·lectiu.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat en el vestit durant la prestació del servei, la cortesia i el tracte correcte per part del personal.
- La ràtio mínima alumne/monitor/-a de menjador serà d'1 monitor/a per cada 3 alumnes si s'ha de donar el menjar (péixer) i 1 monitor per cada 6 alumnes per a la resta d'alumnat.
- La revisió del nombre de monitors/es de menjador es farà trimestralment en funció del nombre d'usuaris i l'empresa adjudicatària es compromet a regularitzar el nombre de persones necessàries per a oferir el servei de forma satisfactòria en un temps màxim d'una setmana.
- Atenent que aquesta prestació implica relació habitual amb menors d'edat, és requisit que les persones que executin el contracte no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i l'abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i corrupció de menors, així com per tràfic d'éssers humans, l'adjudicatari haurà d'aportar un certificat d'antecedents penals per a persones que treballen amb menors, segons la Llei Orgànica 1/1996, de Protecció Jurídica del Menor, modificada per la Llei 26/2015 i la Llei 45/2015, de voluntariat que estableixen l'obligació de que s'aportin certificats negatius del Registre Central de Delinqüents Sexuals per a tots els professionals i voluntaris que treballin en contacte habitual amb menors.

Funcions:

- Les funcions dels monitors/es de menjador seran les següents:
 - Parar i desparar les taules del servei de menjador.
 - Organitzar el menjador i vigilar els alumnes a l'hora de menjar.
 - Péixer els alumnes que per les seves dificultats ho necessitin
 - Organitzar activitats pedagògiques i vigilar el pati després del dinar.
 - Organitzar i vigilar la migdiada dels alumnes més petits.
 - Establir i fer complir els hàbits d'higiene abans i després de menjar: rentar-se les mans i rentar-se les dents.
 - Complir amb l'horari diari establert de 12.15 a 15 hores.
 - Coordinar-se amb l'equip docent de l'escola mitjançant una reunió mensual.
- Les funcions de l'auxiliar de cuina seran les següents:



- Fer la recepció del menjar, prendre la temperatura dels aliments i fer les anotacions pertinents exigides per la normativa del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
 - Servir els plats amb els aliments.
 - Fer la neteja de la cuina diàriament: neteja de l'espai, les instal·lacions, la maquinària i els estris utilitzats.
 - Complir amb l'horari diari establert de dilluns a dijous de 10.30 a 14.30 hores i el divendres de 10.30 a 15.30 hores. Aquesta hora més del divendres es destinarà a fer neteja a fons de la cuina.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta de programació trimestral que contempli les activitats pedagògiques de jocs de pati que es duren a terme, amb els objectius i l'avaluació corresponents.
 - L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat en el vestit durant la prestació del servei, la cortesia i el tracte correcte per part del personal.

Subrogació

- Respecte a la subrogació del personal adscrit al contracte es complirà l'establert en el/s conveni/s que els hi sigui d'aplicació (s'annexarà a l'expedient la llista del personal amb les seves condicions laborals que en aquests moments està adscrita al servei per part de l'actual adjudicatari)
- Tot el personal empleat per a la prestació del servei motiu d'aquest contracte ha de dependre laboralment del contractista sense que entre aquell i l'Ajuntament hi hagi cap vincle funcional ni laboral.

Substitucions

L'empresa adjudicatària garantirà les substitucions del seu personal de forma immediata, el mateix dia de l'absència.

5.- MAQUINÀRIA, ESTRIS I EINES

- El manteniment, les reparacions i la reposició de la maquinària, dels estris i de les eines de l'escola, inventariats i que són propietat de l'Ajuntament, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. S'adjunta inventari amb la relació dels objectes existents (**Annex 1**).
- Si la reposició d'algun electrodomèstic ve motivada per un mal ús del mateix, serà l'empresa qui es farà càrrec de la reposició, en tots els casos. Una vegada finalitzat el contracte les reposicions quedaran en propietat de l'Ajuntament.



- Tots els elements reposats hauran de ser de la mateixa qualitat i de característiques similars als originals que estan inventariats.
- En cas que l'empresa adjudicatària hagi ofert com a millora algun nou electrodomèstic, màquina, estri o eina, aquest, un cop finalitzat el contracte, passarà a ser propietat de l'Ajuntament de Cornellà.

6.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

El personal tècnic del Departament d'Educació que farà el seguiment del contracte revisarà l'actuació de l'empresa i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

L'empresa lliurarà en qualsevol moment a requeriment del Departament d'Educació:

- Albarans de compra dels productes ecològics servits, on s'especificarà el distribuïdor, procedència i el pes total dels mateixos.
- Albarans de compra dels productes frescos.
- Certificat conforme s'ha realitzat la formació del personal.
- Còpia de les factures de les reposicions de material realitzades.
- Així com tota aquella documentació que requereixi l'òptim seguiment del contracte.

7.- L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA S'HA DE COMPROMETRE A:

Pel que fa als menús:

- Presentar una proposta de menús ordinaris.
- Presentar una proposta de menús específics que contemplin les situacions particulars més freqüents, ja sigui per trastorns, per malaltia (gastroenteritis, intoleràncies, diabetis...) o per aspectes culturals.
- Fer una proposta quantitativa de les racions del 1r. i 2n. plat i les postres, i per edats.
- Presentar les tècniques culinàries que s'utilitzen per a la cocció dels aliments.
- Utilitzar sempre oli d'oliva.
- Presentar a requeriment de la Direcció del centre els documents que garanteixin l'origen dels productes.



- Vetllar perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin sigui òptima, des del punt de vista nutricional i sanitari.
- Per tal de verificar el compliment dels requeriments tècnics del contracte així com les millores oferides, l'empresa tindrà a disposició de la direcció de l'escola:
 - Albarans de compra mensual dels productes ecològics servits a la cuina, on s'especificarà el distribuïdor, procedència i el pes total dels mateixos
 - Albarans de compra mensual dels productes frescos.

Pel que fa a la qualitat en el transport i manipulació d'aliments:

- Fer que el menjar arribi a l'escola entre les 10.30 i les 11.30 hores, mai abans o després d'aquest espai de temps.
- Aplicar la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments, així com el de la neteja de la cuina que marca el Reial Decret 3484/2000, i tota la que del servei se'n derivi.
- Conèixer i aplicar la normativa higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i transport dels aliments tal i com estableix el Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, Reglament CE 178/02, del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats i RD 2220/04, de 26 de novembre, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, sense perjudici d'altra normativa vigent que li sigui d'aplicació.
- Tenir desenvolupat i aplicar un pla d'autocontrol del servei basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC). Aquesta documentació (plans d'autocontrol i registres) estarà en el centre a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

Pel que fa al personal a càrrec del servei:

- Presentar, en qualsevol moment i a requeriment del Departament d'Educació, el certificat de la formació específica en seguretat alimentària del personal que estigui prestant el servei, així com, en el seu cas, el de monitor de lleure o qualsevol altre que els pugui substituir en el futur. També s'haurà de presentar qualsevol document que verifiqui el compliment de la normativa higiènic-sanitària.



- Aportar certificats negatius del Registre Central de Delinqüents Sexuals per a tots els professionals que treballin en contacte habitual amb menors.
- Presentar al començament de l'activitat un certificat que acrediti que es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social i mensualment els TC1 i TC2 durant tota la vigència del contracte.
- Sempre que sigui necessari es presentarà certificat conforme s'ha realitzat la formació del personal.
- Presentar, en qualsevol moment i a requeriment del Departament d'Educació, la documentació necessària per a dur a terme l'òptim seguiment i supervisió del contracte.

Pel que fa al manteniment dels espais, parament, estris i maquinària:

- Netejar i reposar tot l'aixovar propi de la cuina.
- Fer el manteniment, les reparacions i la reposició de la maquinària, els estris i les eines que actualment hi ha a la cuina de l'escola i que són propietat de l'Ajuntament.
- Retornar en el moment de la finalització del contracte tots els estris cedits amb les mateixes condicions d'us en que els va rebre.
- Tot l'equipament de roba propi de la cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, tant pel que fa a l'adquisició com a la neteja i reposició.
- Sempre que sigui necessari es presentarà còpia de les factures de les reposicions de material realitzades, per tal de verificar que els elements reposats són de la mateixa qualitat i de característiques similars als inventariats.

Pel que fa a les activitats educatives i al seguiment del contracte:

- Presentar una proposta d' un sistema d'avaluació a través del qual i conjuntament amb el Departament d'Educació es pugui fer un bon seguiment de la qualitat dels menús i de l'organització i el funcionament general del servei. A tal efecte es designarà, com a mínim, una persona com a coordinador/a de monitors/es que serà qui establirà la relació amb la Direcció de l'escola. També una persona designada per l'empresa es reunirà, mínim un cop al trimestre, amb el coordinador de Dinàmiques Educatives del Departament d'Educació de l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat.



- Atendre satisfactòriament les demandes d'informació que formuli l'Ajuntament, en el termini màxim de 48 hores.
- Presentar un projecte d'activitats de lleure per a les hores de pati, adaptat a les característiques dels alumnes.
- Donar compliment a la llei de prevenció de riscos i, en concret, fer la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.

8.- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

- L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a respectar, en tot cas, les prescripcions de la Llei Orgànica 15/1999 de protecció de Dades de Caràcter Personal.

9.- PROCEDIMENT I JURISDICCIO APLICABLE

- Seran d'aplicació al contracte les normes relatives al procediment administratiu i de la jurisdicció contenciosa administrativa, sotmetent-se als Tribunals del domicili de la Corporació que fossin competents per conèixer de les qüestions que se suscitin, llevat dels efectes, compliment i extinció dels contractes privats, que es sotmetran a la jurisdicció civil.

Juan José González
Coordinador de Dinàmiques Educatives

Conforme,
Sònia Broto Pérez
Cap de l'Àrea de Gestió d'Educació



ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL VIROLAI

INVENTARI DE MAQUINARIA I EINES DE LA CUINA

MAQUINÀRIA DE L'ESCOLA:

- Frigorífic
- Escalfador de plats
- Carro porta plats d'acer inoxidable
- Taula d'acer inoxidable
- Prestatgeria oberta d'acer inoxidable
- 2 aigüeres d'acer inoxidable.
- Armari baix amb portes i calaixos d'acer inoxidable

MAQUINÀRIA PROPORCIONADA PEL CÀTERING :

- Rentavaixelles
- 1 túrmix
- Cuina elèctrica

EINES:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| • 6 Safates de plàstic | • 40 plats plans |
| • 5 gerros d'aigua | • 47 culleres soperes |
| • 1 escorredor gran d'alumini | • 50 ganivets |
| • 6 soperes d'acer inoxidable | • 32 forquilles |
| • 6 safates de vidre grans | • 32 culleretes de postres |
| • 15 safates de vidre grans (no es fan servir) | • 9 forquilles de postres |
| • 1 olla d'acer inoxidable industrial | • 1 setrilleres |
| • 1 olla d'acer inoxidable normal | • 1 saler |
| • 6 bols de vidre | • 1 vinagrera |
| • 1 cullera de servir gran | • 1 paella |
| • 2 escumadores de diferents mides | • 1 safata rodona d'acer |
| • 1 tisora de cuina | • 1 cubell de deixalles gran |
| • 1 ganivet de pa | • 1 cubell d'orgànic |
| • 2 pinces | • 1 fusta de tallar |
| • 1 bol de plàstic pel túrmix | • 5 paneres |
| • 28 gots de plàstic | • 1 bàscula |
| • 36 plats fondos | • 2 saboneres de paret |
| | • 2 porta-rotllos de paper seca mans |

Juan José González López
Coordinador de Dinàmiques Educatives