



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADORES DEL CONTRACTE DE
CONCESSIÓ DE SERVEIS CORRESPONENT AL SERVEI INTEGRAL DE
MENJADOR ESCOLAR PER L'ALUMNAT DE L'ESCOLA DE CAMPLLONG PER
AL CURS ESCOLAR 2024/2025 I LES SEVES POSSIBLES PRÒRROGUES
MITJANÇANT PROCEDIMENT RESTRINGIT**

ÍNDEx

1. Objecte i termini d'execució del servei
2. Anàlisi econòmic del servei
3. Obligacions específiques quant a instal·lacions, material i altres béns del servei
 - a) Instal·lacions i material
 - b) Neteja
 - c) Altres obligacions
4. Obligacions específiques quant a programació, elaboració i característiques dels menús
5. Modalitat d'elaboració dels menús
6. Trasllat dels menús
7. Compliment de la normativa higiènic-sanitària i autocontrols
8. Organització del servei i pla de funcionament del menjador
9. Personal del servei de menjador escolar
10. Obligacions específiques en relació al personal del servei
11. Ràtios i obligacions del personal
12. Comunicació entre els professionals del servei i les famílies
13. Control i seguiment del servei
 - 13.1. Supervisió del servei de menjador
 - 13.2. Comissió del menjador



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

1.- Objecte i termini d'execució del servei

És objecte del contracte l'adjudicació mitjançant procediment obert simplificat del contracte de serveis corresponent al servei de menjador escolar, en la modalitat de càtering, incloent també el servei de monitoratge durant l'estona de menjador, de l'escola de Campllong, per als cursos escolars 2024/2025 i les seves pròrrogues, de tres cursos més.

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

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

2.- Anàlisi econòmic del servei

Número mig d'usuaris diaris: 22

Dies totals contracte: 360 dies, dos cursos escolars

Preu menú: 4,30 € més IVA 10% (4,66 € IVA inclòs)

Preu atenció a l'alumne: 3,90 € (exempt d'IVA).

Preu total usuari: 8,20€ IVA no inclòs, 8,63 € IVA inclòs

Import màxim licitació: 32.814,76 € sense IVA.

També s'inclou un usuari eventual setmanal.

3.- Obligacions específiques quant a instal·lacions, material i altres béns del servei

A) Instal·lacions i material

L'Ajuntament de Campllong, a través de la direcció de l'escola, facilitarà a l'empresa adjudicatària l'ús de les instal·lacions del menjador de l'escola de Campllong i el mobiliari d'aquest espai per al servei de menjador.

Pel que fa al material, disposa dels aparells, estris de cuina/office i del parament de taula que figuren a l'annex 1 del present PPT i anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la seva reposició, reparació i/o instal·lació.

Això inclou:

- La reposició dels béns que figuren a l'Annex 1 que resultin necessaris per la prestació del servei segons la normativa vigent i pel bon funcionament del menjador.

El material de parament (vaixel·la, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei. Amb l'objectiu de reduir la generació de residus, aquest material de parament (plats, gots, coberts, etc.) ha de ser reutilitzable.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

Tot el material ha d'estar degudament adaptat a l'edat de l'alumnat per facilitar la màxima autonomia a l'hora de menjar.

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, rentavaixelles, bosses d'escombraries compostables pels residus orgànics, etc.).
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua (si s'escau).
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn a l'escola. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora a l'Ajuntament, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat. També caldrà enviar una còpia d'aquest pla de millora al centre docent i entregar-lo al personal de menjador perquè en tingui coneixement i l'arxivi, juntament amb l'acta de Salut corresponent, per tal que en noves inspeccions es pugui comprovar que les no conformitats s'han corregit. En el cas que el Departament de Salut estableixi una taxa per a les actes d'inspecció, el cost d'aquesta l'haurà d'assumir l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària ha d'assumir un fons de contingència i reposició d'inversions (que inclou: manteniment de maquinària que necessitin per dur a terme el servei, la seva reposició, parament de taula, productes de neteja i higiene, així com el material lúdic i de suport per a l'alumnat usuari del menjador segons el pla de funcionament i/o el que proposi la direcció de l'escola amb el vist-i-plau de l'AFA de l'escola o l'Ajuntament).

Durant la vigència del contracte es portarà un registre de la despesa efectuada per aquests conceptes. En relació al material lúdic s'ha d'acreditar una despesa mínima de 0,02 €/menú i disposar d'un document de conformitat de recepció de la direcció de l'escola. Finalitzat el curs escolar i comprovades les despeses realitzades per inversions, manteniments, productes de neteja... si no s'ha exhaurit aquest import previst, la direcció de l'escola podrà proposar noves actuacions d'actualització o adequació dels equipaments al servei de menjador amb el vist-i-plau previ de l'ajuntament, que seran obligatòries per l'adjudicatari. Caldrà presentar una relació en format excel de les inversions i manteniments realitzats així com el material lúdic (acompanyat de les factures) abans del 30 de juny o bé quan l'Ajuntament ho requereixi, en el termini de 10 dies des de la recepció del requeriment.

- Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades hauran de ser comunicats a l'Ajuntament de Campllong.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

B) Neteja

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

- L'espai de cuina o office i els aparells que hi hagi (rentaplats, nevera).
- La sala de menjador i el mobiliari (taules, cadires, pica de rentar mans, etc.)
- A l'inici i a la finalització del curs escolar, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Per portar a terme aquesta tasca s'ha previst una mitjana de 2h.
- 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 al punt de recollida establert per l'ajuntament. Pels residus orgànics, l'empresa haurà de proporcionar bosses compostables, complint amb el pla de residus de l'empresa.
- Durà a terme tots els protocols de neteja que dicti el Departament de Salut

C) Altres obligacions

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

- Disposar d'una plataforma/web/app o altre sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies usuàries, que sigui personal, amb usuari i contrasenya. En aquest espai s'hi ha de poder trobar informació general del servei (menú mensual, tipus de dinamització d'activitats, preu del servei, etc.) així com personal de l'usuari (importos pagats del servei, informes trimestrals, etc.).
- Haurà de realitzar una enquesta anual de satisfacció als usuaris del servei de menjador escolar, que es respongui de forma anònima, en relació a la qualitat, satisfacció del servei i aspectes que consideren rellevants.
- Permetre que una representació de l'AFA pugui tastar el menjar, prèvia autorització per part de l'Ajuntament i de la direcció de l'escola i un màxim de 1-2 persones. Sempre i quan no hi hagi situacions d'emergència sanitària que no ho facin possible.
- Elaborar el pla de menús mensual, que haurà d'estar signat pel dietista de l'empresa i organitzat per trams setmanals. En el pla de menús també caldrà incloure una proposta de sopar per tal que aquest complementi a nivell de les necessitats nutricionals del menor el menú del migdia.
- Disposarà d'un pla mensual de dinamització d'activitats, jocs i temàtica del servei de menjador, una vegada concretat amb el centre educatiu el pla de funcionament de menjador escolar. Aquest pla de jocs caldrà que arribi a les famílies a través de l'escola i/o AFA, els quals ho publicaran a la web o altra forma de comunicació que tinguin previst.
- Disposar d'un **pla de reducció del malbaratament alimentari**: la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

- Disposar d'un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.
- Abans del dia 30 de setembre caldrà aportar la declaració de personal adscrit al servei. Indicant les dades següents: NIF, Nom i cognoms, Conveni col·lectiu aplicable, categoria professional, tipus de contracte, data d'alta contracte, hores del contracte i horari laboral, antiguitat, venciment del contracte, salari brut anual estimat per cada treballador atenent a la seva jornada i categoria, vigència del certificat negatiu al Registre de Delinqüents Sexuals, etc. Aquestes dades del personal caldrà mantenir-les actualitzades amb les altes/baixes corresponents al llarg del curs. També cal indicar de forma mensual els productes diaris ecològics, d'economia social o comerç just servits al menú (si s'escau).
- Aportar el pla de menús mensual; Presentar factures de productes ecològics, productes de proximitat i factures de productes produïts per empreses d'economia social o comerç just; Rebut de pagament de les pòlisses de responsabilitat civil i d'accidents actualitzades, certificat de riscos laborals vigent, i altres documents requerits per l'ajuntament per dur a terme el seguiment del contracte.
- En el supòsit de crisi sanitària o altres emergències, l'empresa adjudicatària estarà obligada a complir amb tota la normativa i les recomanacions vigents que determinin les autoritats competents en la matèria, per tal de garantir tant la seguretat dels comensals del servei i del centre, com del propi personal de l'empresa, i subministrar els menús de la forma que es determini (per exemple: menús a domicili per a confinament domiciliari per instrucció de les autoritats competents). També, i a càrrec seu, haurà de dotar del material de protecció necessari (mascaretes, guants, gel hidroalcohòlic –si s'escau –, o altres elements que normativament s'exigeixin, etc.) al personal de cuina/menjador. Els criteris que es fixin per organitzar correctament el servei s'hauran d'incloure al Pla de funcionament del menjador escolar del centre.

4. Obligacions específiques quant a programació, elaboració i característiques dels menús

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

A la programació mensual dels menús cal incloure-hi una proposta de sopar i la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, i caldrà que quedi indicat quins són els productes del municipi, els ecològics, de proximitat o d'economia social. Els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

(intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin).

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

Així mateix caldrà lliurar, quan així ho requereixi l'Ajuntament, la llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren així com les fitxes tècniques.

4.3 Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica que coneguin i segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, i per la normativa vigent aplicable.

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

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

(*): Cal requerir informe mèdic actualitzat de l'usuari per cada curs escolar

D'aquests menús o altres variants, **l'empresa aportarà aquells que aprovi el Consell Escolar** i que també quedaran recollits i aprovats en el pla de funcionament del menjador escolar; En tot cas, sempre inclourà els menús que per motiu de salut i intoleràncies o al·lèrgies siguin necessaris.

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

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

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

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

4.6 Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant. En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat. Vegi's les pautes de la Generalitat de Catalunya:

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnicos_preme/gramatges-infantils.pdf.

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

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

- a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, enlloc de verdura; poma enlloc de fruita).
 - La cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.).
 - A l'imprès també hi haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat.
- b. La presentació dels plats serà variada i acurada.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

- c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional i procurar productes frescos als menús d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.
- d. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.).

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

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

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

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

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

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

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

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

- f. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, caldrà procurar la màxima alternança.
- g. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
- h. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

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

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

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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

- *Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.*
- *S'hi han d'especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.*
- *S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020 (o la seva actualització que hi hagués durant la vigència del contracte).*
- *Les freqüències dels aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.*
- *Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.*
- *Si el **primer plat** inclou **carn, peix o ou**, el segon ja no n'ha de dur.*
- *Les freqüències dels aliments en els **segons plats** han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤ 6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc.*
- *Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.*
- *Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.*



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

- *La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim.*
 - *Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).*
 - *Els fregits es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.*
 - *La freqüència recomanada dels fregits en les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana.*
 - *A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).*
 - *A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.*
 - *Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge.*
 - *En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.*
 - *En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.*
 - *L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.(*)*
 - *La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.*
 - *(*) L'aigua que es servirà serà aigua potable de l'aixeta, tal i com recomana l'Agència de Salut Pública de Catalunya. A la taula s'haurà de servir en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.*
- En cas que hi hagués un problema amb el subministrament d'aigua potable de la xarxa pública que fes inviable poder beure l'aigua de l'aixeta, o bé quan la comissió de seguiment de menjador escolar així ho aprovi, l'adjudicatari haurà de proporcionar aigua embotellada, preferentment en envasos reutilitzables.*
- En substitució a les garrafes, també hi haurà l'opció de subministrar fonts d'aigua en el menjador. El cost del subministrament i la reposició d'aquestes anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. A la taula s'haurà de servir en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.*
- j. *Altres aspectes que l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte pel que fa a la freqüència i la seva relació amb la composició dels menús:*



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

- En el cas que en la programació del menú hi hagi un producte làctic de postres, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar de postres fruita fresca els 5 dies a la setmana, ho pugui fer. En aquest sentit, haurà de facilitar un romanent de fruita al menjador i caldrà que doni instruccions al personal del servei perquè gestioni aquest romanent amb la finalitat d'evitar el malbaratament.
- Tenint en compte la situació actual dels menjadors escolars, la incorporació dels productes lactis sense sucre en els menús, com per exemple el iogurt natural, es portarà a terme de manera progressiva per tal d'educar el paladar dels infants. El procés d'adaptació es farà per consens amb l'AFA.

Mentre duri aquest procés, l'empresa haurà de proporcionar aquests productes amb les dues opcions (amb i sense sucre) si l'escola ho sol·licita.

5.- Modalitat d'elaboració dels menús

El menjador escolar és el modalitat de càtering total, transportat en línia calenta.

L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment al menjador del centre educatiu amb mitjans adequats.

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

L'empresa tindrà el menjar disponible al menjador en equips preparats per a la conservació de la temperatura o amb el temps mínim d'antelació abans del dinar, segons l'horari establert per al centre, seguint en tot moment la normativa vigent emesa per l'autoritat competent a llarg de la vigència del contracte.

Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), l'empresa no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar altres instal·lacions i subministrar posteriorment a l'escola en línia calenta o línia freda.

6. Trasllet dels menús

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

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

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

El trasllat del menjar des de la cuina a l'escola es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent.

7.- Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

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

7.2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els prerequisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable, si s'escau
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
- Prevenció de legionel·la, si s'escau

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

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

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

7.6. En relació a la formació i capacitat del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en seguretat alimentària per part de l'empresa i disposar de la titulació adient, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

7.7. 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.

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

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

8. Organització del servei i pla de funcionament del menjador

8.1. L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador.

L'organitzarà establint el sistema més adequat de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar de l'escola.

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

Procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora, tenint en compte, sempre, aquells alumnes amb necessitats especials.

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

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

8.3. Disposarà d'un tècnic responsable de fer la coordinació general i la supervisió del menjador escolar objecte de licitació (en tot cas, tindrà consideració de personal propi i no subrogable), que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal adscrit a l'escola amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei, sens perjudici del suport de l'staff de l'empresa que requereixi.

També són funcions del coordinador general:

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

- c. Vetllar perquè els equips de personal del menjador i les seves funcions quedin degudament definides en els plans de funcionament d'acord amb aquest PPT i el PCAP; i també revisarà tota l'organització del servei (espais, torns, atenció a les famílies...) i proposarà les millores que siguin necessàries per al servei.

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

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

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

El Pla de Funcionament del Menjador, que serà aprovat pel Consell Escolar de l'escola i posteriorment autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, caldrà trametre'n còpia a l'Ajuntament i posar-lo en coneixement de tot el personal del menjador.

9. Personal del servei de menjador escolar

Personal de monitoratge:

- 1 monitor per a realitzar les tasques de monitoratge de l'alumnat d'educació infantil.
- 1 monitor per a realitzar les tasques de monitoratge de l'alumnat d'educació primària.

10.- Obligacions específiques en relació al personal del servei.

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

10.2. El personal actual i susceptible de subrogació és el que es troba a l'Annex 2 del present PPT, d'acord amb l'article 130 de la LCSP. L'adjudicatari haurà de subrogar, si procedeix, el personal contractat per l'empresa actualment adjudicatària que tingui dedicat a la prestació del servei de menjador objecte de licitació, a l'empara de l'article 44 del RDL 2/2015, de 23 d'octubre, publicat al BOE núm. 255, de 24 d'octubre de 2015 (Estatut dels Treballadors) i d'allò que s'estableix al respecte en el conveni col·lectiu referit a l'Annex 10 del PCAP.

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

10.4. L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament 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.

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

10.6 L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament i així ho demani l'ajuntament.

En aquest mateix sentit, l'Ajuntament podrà sol·licitar el canvi de la persona que assumeixi la coordinació-supervisió del servei si es reben queixes per part del centre



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

docent, l'AFA, els usuaris del servei o de la persona responsable del contracte, degut a un tracte poc respectuós o negligent. Aquesta petició serà atesa per l'adjudicatari en el termini màxim d'un mes des de la data de recepció de l'escrit de l'ajuntament.

Aquestes substitucions no tindran cap cost per l'Ajuntament.

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

10.8. Quan una persona ocupi per primera vegada un lloc de treball caldrà que, abans d'incorporar-se a la feina, es presenti a la direcció del centre. L'empresa haurà de formar aquest personal en la tasca que hagi d'ocupar.

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

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

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

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

10.12. L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Ajuntament, etc.

10.13. L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre i ha de ser d'acceptació voluntària per part del treballador, sens perjudici d'aquells casos de personal a subrogar que ho tinguin com a dret adquirit.

10.14 L'empresa adjudicatària acreditarà davant de l'ajuntament que tots els monitors i altre personal –si tenen tracte amb els menors- disposen del certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa davant l'ajuntament. Es responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació a l'ajuntament.

10.15. Pel que fa a la **formació del personal** del servei, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que d'acord amb les previsions de l'aprovació del nou decret de menjadors escolars, els monitors i monitores i la persona que els coordini disposin de la titulació de monitor o de director d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil (*), respectivament, o formació equivalent, complementada amb una formació específica que serà determinada pel Departament i assegurar que han estat formats adequadament en seguretat alimentària (manipulació d'aliments); També han d'acreditar competència comunicativa suficient de les llengües catalana i castellana.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

Pel que fa al català, han d'acreditar la competència comunicativa que s'exigeix normativament. Aquesta formació haurà de ser realitzada per un centre de formació homologat per la Generalitat de Catalunya.

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

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

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

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

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

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

Abans de 30 de juny de cada curs, l'empresa certificarà i acreditarà la temàtica, hores i qui imparteix el curs, factura si s'escau i comprovants d'assistència (i de remuneració si s'escau) del personal de cada servei.

11.- Ratios i obligacions del personal

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

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

Pel que fa als horaris, la durada del servei de menjador no podrà ser superior a 2,5 hores, excepte horaris autoritzats pel SSTT Educació; Qualsevol modificació haurà de ser autoritzada per l'Ajuntament.

En funció de la tipologia d'alumnat usuari del servei i segons directrius del Departament d'Educació i la direcció del centre escolar s'han definit les **ràtios de nombre de monitoratge** d'acord amb la següent previsió:

- Ràtio per a l'alumnat d'infantil: 1 monitor per cada 15 usuaris, amb un mínim de 1 monitor.
- Ràtio per a l'alumnat de primària: 1 monitor per cada 25 usuaris, amb un mínim de 1 monitor.

La dotació de personal per atendre l'alumnat NESE dependrà del Departament d'Educació de la Generalitat, d'acord amb el protocol que estableixi per a l'adequació del monitoratge de reforç en l'espai de menjador.

Per altres situacions específiques que es puguin donar al menjador l'ajuntament estudiarà cada cas, juntament amb la direcció del centre, i determinarà el nombre total de monitoratge definitiu.

A l'estudi de viabilitat que consta a l'expedient hi ha el nombre d'alumnes del curs escolar 2023/2024 i la previsió d'usuaris dels cursos objecte de la present licitació.

L'empresa adjudicatària ha de comunicar les assistències del menjador a l'Ajuntament, a través de mitjans informàtics i telemàtics, i fer arribar tota la documentació derivada de l'administració del servei (altes, baixes, canvis de dies d'ús del servei, imprès de control mèdic, etc.) de la forma establerta per l'Ajuntament.

També es requereix que un treballador de l'empresa porti el control diari de les assistències dels alumnes, tant dels fixes com dels esporàdics. L'empresa adjudicatària serà la que cobrarà les assistències directament dels usuaris del servei mitjançant transferència bancària segons el preu aprovat per l'Ajuntament. Atès que el servei de menjador pot resultar d'un import superior al determinat a la Resolució EDU/448/2024 de 8 de febrer, per la qual es fixa el preu màxim per la prestació del servei escolar de menjador, al tractar-se d'una escola amb pocs alumnes, la diferència entre el preu màxim i el preu aprovat per l'escola de Campllong l'abonarà l'Ajuntament. En el curs 2023/2024 l'import del preu del menú aprovat ja era superior.

L'Ajuntament comprovarà els dies d'ús dels usuaris del menjador escolar i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària.

L'empresa també s'ha d'informar i donar fe del nombre de monitors i hores que hi ha al servei, així com coordinar-se i informar l'Ajuntament i el centre per a gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat.



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

L'empresa també ha d'informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei segons la normativa de preus i règims d'ús i el pla de funcionament del menjador escolar.

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

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

12.- Comunicació entre els professionals del servei i les famílies

1. La importància del servei educatiu del menjador escolar requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

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

- Inici servei: La presentació del servei a la direcció del centre perquè conegui la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària al començar l'execució del servei. I especialment per a elaborar el pla de funcionament de menjador d'acord amb les directrius de la direcció del centre i l'AFA.
- Reunions informatives a les famílies: Compromís, quan el centre escolar o l'Ajuntament ho requereixi, a assistir a les sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous i/o usuaris del servei (màxim 1 cop/curs escolar).
- Reunions de seguiment: L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocat, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la l'AFA, la direcció de l'escola i/o l'Ajuntament. Les noves propostes o directrius adoptades seran degudament comunicades al personal del servei per la seva execució en temps i forma, sens perjudici que també caldrà que quedin incorporades en el Pla de funcionament.
- Comunicació amb les famílies: Definir dies, horari i personal que realitzarà l'atenció a les famílies; definir altres canals de comunicació per seguiment ordinari i per situacions excepcionals (per exemple quan un usuari es trobi malament o hagi patit algun accident). També cal preveure quina informació contindrà la Fitxa de seguiment o avaluació trimestral dels usuaris del menjador per lliurar a les famílies, si així ho preveu el pla de funcionament.
- Altres que estimi convenient l'empresa.

L'empresa haurà d'entregar el Pla de comunicació proposat a la direcció del centre i a l'Ajuntament, així com les actualitzacions que siguin pertinents.

13.- Control i seguiment del servei

13.1.- Supervisió del servei de menjador



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

L'Ajuntament de Campllong, a través del responsable del contracte o del personal en qui delegui d'ordre intern o a través de personal extern, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió en el menjador escolar, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

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

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

El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza l'ajuntament al menjador escolar, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta de l'escola, de l'AFA de l'escola o de la família d'un usuari del servei.

La supervisió del servei per part del personal que determini l'ajuntament de Campllong es portarà a terme, sense avis previ.

13.2.- Comissió del menjador.

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

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

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

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

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



c/ església, 21
17459 Campllong
ajuntament@campllong.cat
telf. 972461504 - 664050514

AJUNTAMENT DE CAMPLLONG

www.campllong.cat

ANNEX 1 RELACIÓ DE MATERIAL, APARELLS, ESTRIS DE CUINA/OFFICE I PARAMENT DE TAULA DISPONIBLE EN EL MENJADOR DE L'ESCOLA

Descripció material	Unitats	Marca
Rentaplats	1	Balay
Microones	1	Dicore
Nevera domèstica amb congelador	1	Balay
Descalcificador		
Armari alt per guardar material de neteja	1	
Armari per guardar parament a alçada dels infants	1	
Gots	24	
Plats fondos	18	
Plats plans	18	
Plats postres	18	
Bol per postres	18	
Pinces per servir	3	
Gerres per aigua	2	
Culleres grans	24	
Forquilles	24	
Culleres postres	24	
Ganivets	24	
Cassó	1	
Recollidor, escombria, fregona i cubell	1 joc	

ANNEX 2 PERSONAL SUSCEPTIBLE DE SUBROGACIÓ

Servei de menjador Escola de Campllong.

Empresa adjudicatària: Bo i Sa Servei d'àpats SL

Personal de monitoratge:

DNI	Tipus de contracte	Conveni col·lectiu	Categoria professional	Salari brut anual	Jornada hores setmanals	Data antiguitat empresa	Observacions
...034J	Fix/disc	Lleure	Monitor/a	13.274,28	30 h	20/09/2021	
...202J	Fix/disc	Lleure	Monitor/a	2.765,52	6:15h	11/12/2023	