

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIXEN LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT ORDINARI, PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA JOAN BAPTISTA SERRA D'ALCANAR.

1. Objecte del contracte

Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei de menjador escolar de caràcter opcional de l'escola Joan Baptista Serra d'Alcanar gestionat per l'Ajuntament d'Alcanar i que s'especifiquen a l'annex 1 d'aquests plecs.

La finalitat del contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració a la cuina del centre i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, i la neteja de les instal·lacions de cuina i menjador i estris.

Les principals funcions del servei escolar de menjador són les següents:

- Proporcionar als comensals un àpat de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons criteris higiènics, sensorials i educatius. Segons el tipus de prestació del servei de menjador establert, l'empresa ha de garantir la qualitat del servei i els aliments, tenint en compte els següents criteris:
 - Varietat gastronòmica. Disposar d'aliments de tots els grups bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, fruita seca, verdura, llegums, carn, peix, ous, oli d'oliva, entre d'altres) i presentar-los i preparar-los de diferents maneres.
 - Aliments frescos. Procurar que en els menús hagin productes frescos com ara fruita, hortalisses o verdures.
 - Projecte de sostenibilitat del servei en tots els àpats (menjar del temps, mediterrani, etc.), processos i nivells del servei de menjador.
- Desenvolupar processos d'aprenentatge hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, i promocionar també els aspectes socials i conviencials dels àpats i de l'espai de menjador.

2. Prestació del servei

La prestació del servei de menjador escolar s'ha de fer d'acord amb aquestes prescripcions tècniques i, en tot cas, és a càrrec íntegrament de l'empresa licitadora:

- L'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració de plats cuinats i de menús adequats a l'alumnat usuari del menjador.
- Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció a l'alumnat durant el temps de menjador fixat a l'horari escolar.
- La neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador i el manteniment d'aquests en condicions higièniques òptimes.



- La implantació dels procediments d'autocontrol en matèria sanitària que figuren al Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- L'empresa haurà de garantir la sostenibilitat del servei tot tenint un sistema de gestió ambiental per tal de reduir la generació de residus, assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament i potenciar la utilització d'embalatges reutilitzables.
- A més a més, podrà incorporar altres mesures de millora ambiental com ara prioritzar l'ús de productes en envasos retornables, o prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini, sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat, entre d'altres mesures.
- L'empresa haurà de desenvolupar activitats paral·leles en el temps de menjador que tinguin en compte el projecte educatiu del centre.
- En el servei de menjador queda inclòs el servei de monitoratge d'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei i els períodes de temps anterior i posterior des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

3. Característiques del servei

Com que el centre disposa d'una cuina per fer el menjar, autoritzada pels Serveis Territorials d'Educació, el servei de menjador es prestarà en la modalitat d'elaboració de menjars en el mateix centre escolar (cuina in situ).

Els servei de menjador també inclou el servei de vigilància, atenció a l'alumnat i la realització d'activitats interlectives. Serà el personal monitor qui s'encarregui d'aquest servei que consta de les següents tasques:

- a) Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
- b) Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjar correctament.
- c) Fomentar i treballar els hàbits de neteja i higiene en el menjador.
- d) Dur a terme les activitats interlectives incloses dintre de la memòria tècnica formulada per l'empresa adjudicatària i en coordinació amb el professorat i el projecte educatiu de centre.
- e) Informar a les famílies de l'evolució de cada alumne quant als hàbits que es treballen al menjador, com a mínim un cop al trimestre
- f) Encarregar-se sota la seva responsabilitat, de la vigilància dels alumnes que s'han de traslladar en casos específics d'un centre a un altre durant el servei de menjador.
- g) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat.



h) L'empresa adjudicatària assumirà també tota responsabilitat civil o d'altres naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats interlectives.

Poden ser usuaris/es del servei de menjador escolar l'alumnat que hi sigui matriculat i formalitzin la seva inscripció i acceptin el Pla específic del centre escolar. També en pot ser usuari/a el personal docent i d'administració i serveis del centre.

Els i les comensals eventuais no es computaran a l'efecte del càlcul de les ràtios de personal, motiu pel qual l'admissió d'aquests comensals dependrà de la decisió de la direcció o el consell escolar del centre.

Si els i les comensals produeixen incidents o conductes contràries a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador, s'aplicaran les mesures que estableixi el centre educatiu.

El nombre d'usuaris orientatiu del centre està a l'annex 1 d'aquests plecs.

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 i les usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris/es sigui superior o inferior a la previsió inicial.

4. Personal, ràtios i horaris

L'empresa adjudicatària assumirà la subrogació de personal pertinent, si s'escau, que s'especifica a l'Annex corresponent del Plec de clàusules administratives particulars. El personal estarà format per:

- Els i les monitores que s'encarregaran de l'atenció a l'alumnat i de la realització de les activitats interlectives.
- Personal de cuina i /o personal de neteja.
- Coordinador/a de monitors/es que dirigirà i controlarà les activitats dels i les monitores del centre educatiu i que actuarà d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador de cada centre, quan així ho reculli.

Haurà de coordinar-se amb la Comissió de seguiment del servei de menjador i la Direcció del centre per realitzar el seguiment del servei i el pla d'activitats del període interlectiu que segueixi la línia del projecte educatiu del centre.

També haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador.

Els i les monitores de menjador hauran de ser a l'escola als horaris i en els dies que s'especifiquen per en l'Annex 1 dels plecs administratius. El personal de cuina i neteja haurà d'estar el temps necessari per l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies. Els horaris es podran adaptar als requeriment del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya a les seves indicacions i a les necessitats del centre.



La dotació de personal de cuina serà la següent:

- 1 cuiner/a i 1 ajudant per cada 100 comensals o fracció superior a 40.

Les dotacions de personal monitor per l'atenció de l'alumnat al servei de menjador s'atendrà a les següents ràtios, calculades a partir de l'alumnat que utilitza el servei de forma continuada (l'alumnat usuari habitual, no l'eventual del servei):

- 1 monitor/a per cada 15 alumnes d'infantil de segon cicle.
- 1 monitor/a per cada 25 alumnes de primària.

Les ràtios a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar seran les que determini la direcció del centre; en qualsevol cas es garantirà que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació del centre.

Respecte a l'alumnat amb necessitats específiques si s'escau, les ràtios s'establiran en funció del grau de dependència dels i les comensals i es determinarà segons senyali la direcció del centre, prèvia autorització dels Serveis Territorials d'Educació a les Terres de l'Ebre.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant de l'Ajuntament d'Alcanar de les faltes comeses pels seus i les seves empleades durant la prestació del servei i estarà obligada 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 en cada cas concret. També haurà d'acreditar el certificat negatiu de delictes sexuals de tots els monitors i monitores.

L'empresa adjudicatària comptarà amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, de la cortesia i del tractament correcte del personal.

D'acord amb la publicació «Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius» de l'Agència de Salut Pública de Catalunya d'agost de 2022 s'estableixen les obligacions següents respecte a l'acompanyament de l'alumnat en el menjador:

- El **personal** ha d'anar identificat convenientment i anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida pel *Conveni col·lectiu per al sector del temps del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya*.
- Cal garantir una **formació** en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències amb comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.
- Cal garantir que el menjador sigui un espai lliure de qualsevol tipus de **publicitat**.



L'horari del servei de menjador és de 12.30 h a 15.00 h de dilluns a divendres.

5. Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Educació de la Generalitat de Catalunya i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.

El menú escolar ha de ser únic per a tots els i les comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre educatiu.

Tal com indica el Decret 160/1996, els menús s'han de poder adequar a les necessitats dietètiques i de salut de l'alumnat i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments.

S'ha d'elaborar diàriament un menú especial, del mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten, etc.).

Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, beguda i postres.

Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat.

Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, entre d'altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició.

La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.

Els postres hauran de ser variats, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps —si és possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat— i els productes làctics.

És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

La planificació s'haurà d'enviar amb antelació a la Comissió de seguiment del servei de menjador del centre per tal de que aquesta pugui fer propostes de millora.

La planificació definitiva (amb especificacions sobre els plats) s'haurà de fer arribar a les famílies dels i les comensals per tal de mantenir-les informades i per a que puguin complementar la dieta de l'alumnat.

Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.



Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a les persones interessades el motiu del canvi.

D'acord amb la publicació «Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius» de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de juny d'agost del 2022 s'estableixen les obligacions següents:

5.1 Criteris generals

- 5.1.1 L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la direcció del centre la **programació mensual** dels menús diaris per trams setmanals.
- 5.1.2 L'empresa adjudicatària ha de disposar de **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que es sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge de productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- 5.1.3 L'empresa adjudicatària ha de fer arribar a les **famílies** o **tutors legals** i als **centres** la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.
- 5.1.4 Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica**.
- 5.1.5 Cal disposar d'un pla de reducció del **malbaratament alimentari**: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.
- 5.1.6 Cal disposar d'un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres.

5.2 Criteris en relació a les característiques i elaboració de menús.

- 5.2.1 Les programacions han de constar d'un mínim de **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.

5.2.2 Especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i variar-ne la presentació. Especificar també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

5.2.3 S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència de l'alumnat, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i, al mateix temps, evitar el malbaratament d'aliments. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat és, d'acord amb el document "*Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020*", la següent:

		Quantitat expressada en grams i en cru	
		3-6 anys	7-12 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150
	Guarnició	50-60	60-100
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30
	Patates (plat principal)	150-200	200-250
	Patates (guarnició)	80-90	90-100
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30
Llegums, peix, ous i carns	Llegums (plat principal)	30-50	50-60
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30
	Peix (filet)	50-60	70-90
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai (pes brut)	50-65	75-100
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80
Làctics	Iogurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

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

5.2.5 Cal que s'hi inclogui almenys 1 cop per setmana o bé la pasta o bé l'arròs **integrals**.

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

5.2.7 Les freqüències d'aliments en els **segons plats** han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegums 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/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 (çaçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.

- 5.2.8 Les freqüències d'aliments en les **guarnicions** han de ser: amanides variades 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, 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.
- 5.2.9 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 de menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
- 5.2.10 Els **fregits** es poden oferir, sense sobrepassar les freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.
- 5.2.11 La freqüència recomanada de fregits per a les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- 5.2.12 A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).
- 5.2.13 A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- 5.2.14 Cal utilitzar sempre l'**oli d'oliva verge** per amanir.
- 5.2.15 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 utilitzar **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.
- 5.2.16 En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix **pa integral**.
- 5.2.17 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 l'ús d'envasos d'un sol ús.
- 5.2.18 La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal utilitzar **sal iodada**.



5.2.19 En el cas dels **instituts** que només ofereixin servei de menjador uns quants dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar convenientment. Vegeu l'annex 10.1.3. del document "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*".

5.2.20 Menús especials

- **Malalties o trastorns:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan 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, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

- **Motius ètics o religiosos:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

- Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin complir les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'han de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família, i han de ser d'ús exclusiu per a aquests àpats en el cas de les al·lèrgies i intoleràncies.

En canvi, en el cas de la celiaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per a l'alumnat amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tingui menys de 20ppm de gluten, llindar de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.

6. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments; també els hi correspon el control de la resta d'aspectes



referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienico-sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, conservació al centre, desinfecció i qualitat higiènica.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície.

7. Instal·lacions i material

L'empresa adjudicatària podrà fer ús i tindrà disponibilitat de les instal·lacions del centre per realitzar el servei de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre.

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de mantenir les instal·lacions del centre utilitzades en les millors condicions possibles de neteja i d'higiene.

El centre que en aquest moment disposi de parament, mobiliari o altra maquinària haurà de garantir que el material estigui en perfecte estat de conservació i funcionament.

Abans de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària lliurarà l'Ajuntament d'Alcanar una llista de tot el material que aportarà per a la correcta prestació del servei.

Les despeses de conservació i reparació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre que el material es destini directament al servei de menjador.

8. Requisits higiènic i sanitaris, manteniment i tractament dels residus

En acabar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons de la cuina, els estris, la maquinària, i les altres instal·lacions utilitzades durant la realització del servei.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc.).

L'adjudicatari haurà de permetre que l'Ajuntament d'Alcanar, l'AMPA (prèvia autorització de l'Ajuntament d'Alcanar) i la direcció del centre escolar puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions on es preparen els dinars.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que siguin propietat de l'ajuntament i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de conservació i funcionament, i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.



Al final del curs, si és necessari i a requeriment de l'Ajuntament d'Alcanar, l'adjudicatari haurà de repintar i reparar els desperfectes ocasionats en el menjador, la cuina i els espais utilitzats durant la prestació del servei.

9. Activitats interlectives, projecte educatiu i lleure.

L'empresa adjudicatària haurà de concretar, en l'adjudicació del contracte, la proposta detallada de programació amb els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació de les activitats d'ensenyament i aprenentatge que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà d'adequar-se al projecte educatiu de centre.

La proposta haurà d'incloure i garantir com a mínim els següents criteris i/o continguts:

- Alimentari: l'alumnat ha d'assolir una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de tot, menjar de manera equilibrada, menjar de manera correcta, etc.). Es realitzarà un mínim de tres jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
- Higiènic i sanitari: L'objectiu és que l'alumnat conegui i practiqui aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- De relació social: L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. Es realitzaran activitats diferents durant la setmana, diferenciat per nivells educatius, si s'escau.

S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure (jocs de pati, ludoteca, tallers...) i dotar del material necessari per a dur-les a terme (pilotes, jocs de taula...) que haurà de finançar l'empresa adjudicatària.

- D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i la sensibilització (estalvi energètic, recollida selectiva, etc.) Es realitzaran almenys una activitat cada dos mesos relacionada amb aquest contingut.

El projecte educatiu i de lleure del servei de menjador s'haurà de portar a terme en coordinació amb els i les responsables del centre educatiu i adaptar-ho a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal d'acomplir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries.

10. Comunicació amb les famílies

S'exigirà a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

- Sessió de presentació del servei a la direcció del centre per a que conegui l'empresa adjudicatària, metodologia de treball i continguts pedagògics, dins dels 3 primers mesos d'inici del servei.



- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes, i en cada curs escolar informar a les famílies noves, mitjançant les portes obertes o similars que han de permetre la difusió i promoció del servei de menjador escolar.
- Informació trimestral de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador.
- La programació d'un espai de tutories per atendre a les famílies.
- L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer l'espai de menjador, el seu funcionament i els seus objectius pedagògics i activitats.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe es lliurarà a les famílies.

11. Comissió de seguiment del servei de menjador

L'escola haurà de crear, en el si del seu Consell Escolar, una Comissió del seguiment del servei de menjador.

La Comissió de seguiment del servei de menjador estarà integrada per una persona representant de:

- L'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del centre.
- Ajuntament d'Alcanar
- AMPA del centre educatiu.
- Coordinador/a de l'empresa adjudicatària i/o representant de l'empresa.

Aquesta Comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei.

El Consell Escolar del centre comunicarà l'Ajuntament d'Alcanar els noms i cognoms dels membres escollits, així com els principals acords aprovats.

