



## **Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de menjador**

**Objecte: Servei de menjador del Centre d'Educació Especial Can Rigol**

### **Dades del centre educatiu**

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom: Centre d'Educació Especial Can Rigol</b>                            |
| <b>Domicili: C/ Ribes de Freser,18-20, El prat de Llobregat, C.P. 08820</b> |
| <b>Telèfon: 933708509 / 649175397</b>                                       |

### **1. Descripció i característiques del servei**

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei menjador, als locals del Centre d'Educació Especial Can Rigol de El Prat de Llobregat, amb subjecció a les següents condicions:

El servei de menjador escolar, inclou:

- L'elaboració, el subministrament i la distribució dels àpats als usuaris del centre, així com de la neteja de les instal·lacions de la cuina, el menjador i estris.
- El monitoratge durant l'estona de l'àpat i del lleure educatiu: la vigilància i aquelles activitats educatives i lúdiques que formin part del servei de menjador (incloent les relatives a fomentar l'autonomia i l'adquisició i el suport als hàbits d'higiene de l'alumnat usuari del servei).

Els infants i joves matriculats al CEE Can Rigol dediquen una tercera part del temps que romanen a l'escola a l'estona del migdia. Per aquest motiu, l'espai de menjador és de vital importància per al desenvolupament integral de l'infant i haurà d'estar planificat i organitzat seguint les pautes del projecte educatiu del centre.

### **Objectius generals**

- Menjar tot tipus d'aliments per tal de mantenir una dieta equilibrada i saludable.
- Conèixer, dins de les possibilitats, els diferents aliments i les seves propietats dietètiques i nutritives.
- Mantenir un comportament adequat a taula.
- Potenciar la creativitat dels infants.
- Ampliar el repertori d'activitats lúdiques.
- Fomentar el respecte envers les altres persones, el material i l'entorn.



- Conscienciar als infants de la importància de no malbaratar els aliments, del reciclatge, així com el funcionament de la recollida selectiva.
- Assimilar els hàbits de neteja i higiene entorn el menjar.
- Educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència.
- Afavorir la convivència i les interaccions socials i comunicatives adequades amb tothom.
- Afavorir el temps de descans de qualitat en aquell alumnat que ho necessiti. Els infants del nivell educatiu d'Infantil 3 i 4 (I3 i I4), un cop acabin de dinar, faran una estona de migdiada/descans. Passat aquest temps de descans realitzen activitats lúdiques i educatives. Aquesta organització es fa extensible a alumnat amb pluridiscapacitat o amb d'altres condicions que ho requereixin i així ho informará l'equip directiu del centre a l'empresa adjudicatària del contracte.

### **Clàusula ambiental**

Prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.

## **2. Obligacions de l'adjudicatari**

- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats objecte del contracte.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament d'Educació i Formació Professional en perfecte estat de conservació, neteja i funcionament; s'efectuen a càrrec de l'empresa aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació; a aquest efecte s'han de mostrar, a petició del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- El Departament d'Educació i el de Salut de la Generalitat de Catalunya es reserven el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari/ària tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la iniciació de la prestació dels serveis, i ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.



### 3. Forma de cobrament

a. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària percebrà del CEE Can Rigol l'import de l'ajut, i cobrarà a la família de l'alumne/a la resta del preu fins completar el d'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per la totalitat del preu del menjador l'adjudicatari percebrà del CEE Can Rigol aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris. El CEE Can Rigol pagarà l'import dels ajuts de l'alumnat beneficiari quan li sigui atorgat per les institucions públiques corresponents.

b. Quan els usuaris siguin alumnat sense ajut o esporàdic, professorat, el personal d'atenció educativa, el personal administratiu i d'altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia. Els usuaris abonaran l'import corresponent a mes vençut.

El preu màxim autoritzat de la prestació del servei escolar de menjador del CEE Can Rigol pel curs 2025-2026 és de 17,30 euros, IVA inclòs, en un espai de migdia de 2 hores i mitja (de 14 a 16:30 hores).

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des de que acaben les classes del matí fins la sortida de l'alumnat a la tarda.

Per als comensals esporàdics, el preu pot ser de fins a un màxim de 17,30 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Es regularà un procediment per tal que l'auxiliar administrativa del centre, en col·laboració amb el/la coordinador/a del menjador escolar, informi cada dia el nombre d'usuaris fixes i esporàdics que facin ús del servei de menjador. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia o mes per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc. que estan prèviament programades.

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

L'empresa assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.



#### 4. Instal·lacions, material i equipament

L'empresa adjudicatària farà ús de les instal·lacions de la cuina i el menjador i el mobiliari d'aquests espais per realitzar el servei de menjador.

De la mateixa manera, l'equip de monitors/es farà ús també d'altres espais per desenvolupar les activitats educatives (pati, gimnàs, etc.) a determinar per l'equip directiu del centre, segons les necessitats i les possibilitats.

L'activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre i l'empresa serà l'encarregada de mantenir les instal·lacions del centre utilitzades en les millors condicions possibles de neteja i d'higiene.

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

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

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

- Els béns que figuren a l'**annex 1** d'aquest Plec i els de nova adquisició.
- El material fungible, didàctic o de qualsevol altre tipus que s'utilitzi en els tallers o activitats de lleure educatiu durant el servei.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- 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.
- El material de parament (vaixel·la, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'adjudicatari haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.



- Les despeses de conservació i reparació, sempre que el material es destini directament al servei de menjador.
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, 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.

### **Millores de l'equipament**

En el cas que l'empresa adjudicatària presenti una proposta de millora de l'equipament de la cuina en la seva oferta, la inversió realitzada passarà a formar part de la cuina del centre.

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

### **Manteniment**

L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del CEE Can Rigol en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir (tant al menjador com a la resta d'espais que faci servir, així com també el material que faci servir).

En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

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

### **Neteja de les instal·lacions, material i equipament**

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



- L'espai de cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres, persianes, etc.).
- Tot allò que determini el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en relació a les necessitats sanitàries que es puguin donar per diferents motius.

A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei (vaixel·la, rentaplats, coberteria, cuina, campana extractora, forns, frigorífics, rajoles, sostres, etc.).

També haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

Caldrà fer una recollida selectiva dels residus i portar-los als contenidors corresponents amb la targeta posada a disposició de l'empresa per part de l'ajuntament del municipi.

## 5. Òrgans de supervisió i participació

La Comissió de Menjador: aquesta és una de les comissions del Consell Escolar del centre i està formada per la direcció, el/la cap d'estudis, un representant del sector famílies, un representant del professorat, la coordinadora de monitores del centre, per un responsable de l'empresa que en gestioni el servei i la secretària acadèmica com a secretària de la comissió.

La periodicitat de les reunions, en el marc de les sessions del Consell Escolar, haurà de ser mínim d'una reunió per curs escolar.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Fer el seguiment del servei i proposar millores en el funcionament del menjador.
2. Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del pla de funcionament del menjador.

## 6. Característiques del servei

### Aspectes generals i organització



1. El nombre diari d'usuaris del servei és d'entre 79 a 84 alumnes i entre 10 i 14 professionals aproximadament. En aquestes xifres no es contempla el monitoratge.
2. La superfície i la distribució de la cuina i menjador es troba a **l'annex 2**. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
  - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.
  - La cuina i el menjador es lliuraran equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1 d'aquest plec de prescripcions.
  - L'empresa adjudicatària es farà càrrec del cost dels dispositius i de les línies de telèfons mòbils que necessitin.

### **Organització del servei de menjador**

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

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.
2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinents per al compliment de les funcions bàsiques:
  - a. Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa. No farà tasques de monitora, ni com a reforç ni com a responsable d'un grup d'usuaris. Aquesta persona farà les tasques administratives que li assigni l'empresa.
  - b. Un/a responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar, que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.
3. L'empresa vetllarà per facilitar l'accés a Internet a la persona coordinadora de menjador per tal de poder dur a terme la seva feina diària, ja sigui des del propi centre o des d'un altre punt.



4. Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.
5. L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.
6. L'empresa informará puntualment la direcció del centre i als Serveis Territorials d'Educació de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspasar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, avaluar el funcionament del servei, etc.
7. Els dies que hi hagin sortides, s'oferirà servei de "pícnic" i el servei habitual de menjador per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador (aquell alumnat que no vagi a les sortides).
8. L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

### **Pla de Funcionament del Menjador del centre**

El servei de menjador haurà d'estar en consonància i alineat amb el Projecte Educatiu del Centre (PEC) i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb la Comissió de Menjador i la direcció del centre, haurà de presentar un Pla de Funcionament del Menjador Escolar. Aquest pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació i l'equip docent del centre.

### **Comunicació i informació a les famílies**

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

- Dins dels 3 primers mesos des de l'inici del servei: assistència del/de la coordinador/a de l'empresa a la sessió de presentació del servei a les famílies del centre perquè coneguin el Pla de Funcionament del Menjador i el Projecte Pedagògic de l'empresa adjudicatària.



- El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament a les famílies de l'alumnat d'educació secundària i postobligatòria (nivells de PI 2, grups F i TVA) sobre els àpats que fa l'alumnat (què mengen i què no mengen). L'empresa especificarà al Pla de Funcionament del Menjador i al Projecte Educatiu les vies per les quals s'informarà i els materials que s'empraran, si s'escau.
- L'equip de monitors/es redactarà informes qualitatius a finals de cada trimestre sobre l'evolució dels infants i joves durant el temps de migdia. Aquests informes seran lliurats als tutors/es docents per tal que els facin arribar a les famílies.
- La programació de dies i hores d'entrevistes per atendre les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin.
- Un telèfon i una adreça de correu electrònic per a la comunicació directa amb les famílies.

### **Redacció dels menús i control de qualitat**

1. La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet. Per això caldrà lliurar la programació de menús en format PDF al centre no més tard del 20 de cada mes per tal de poder penjar-les al web del centre.
2. La programació de menús s'haurà d'adequar a la [Llei 17/2011, de 5 de juliol](#), de seguretat alimentària i nutrició i en els documents "[L'alimentació saludable a l'etapa escolar](#)" (2020) i "[Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola](#)" (2017), de la Generalitat de Catalunya.
3. L'empresa haurà de lliurar la programació de menús als professionals del Programa de Revisió de Menús Escolars ([PReME](#)) de l'Agència de Salut Pública quan li sigui requerida i adequar-la segons els consells i recomanacions inclosos als informes de retorn.
4. Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats individuals, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern...). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.



5. Les racions fixades per a cada menú hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada alumne/a i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir el primer i/o el segon plat. La presentació serà acurada.
6. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
7. Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.
8. L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.
9. A més del menú basal o genèric, l'empresa haurà d'oferir:
  - Menú sense porc
  - Menú sense gluten
  - Menú sense lactosa
  - Menú vegetarià
  - Menú vegà
  - Altres menús necessaris certificats per un facultatiu, si s'escau.
10. A més de les diferents opcions de menús, caldrà adaptar-se a les necessitats individuals de l'alumnat que estan recollides en els plans individuals d'alimentació que elaboren els i les tutors del centre (fan referència a oferir diferents textures i triturats, tenir en compte la barreja dels colors, líquids, etc.) Per exemple:
  - Per l'alumnat del primer torn sempre es proposarà una alternativa als llegums i al peix.
  - Gairebé sempre s'hauran de triturar els sofregits.
  - No es barrejaran els ingredients de les amanides (pels colors i textures).
  - Per alumant amb problemes de deglució es presentaran els aliments triturats o trinxats, segons els casos i els programes d'alimentació individuals.
  - Pels adults, sempre es farà una alternativa pel 1r i 2n plat.



- Pels adults es servirà aigua mineral natural en ampolles.

11. L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova per a trastorns gastrointestinals lleus.

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

12. 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.
13. 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.
14. S'ha d'utilitzar l'oli d'oliva per amanir.
15. Les postres hauran de ser variades, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps (si és possible, provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat) i els productes làctics.
16. 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.
17. Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient per part 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.
18. 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.
19. L'adjudicatari haurà de garantir a través dels propis autocontrols, i el pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), les condicions i pràctiques com:



- a. El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.
  - b. En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
  - c. Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estrís (bruta)
  - d. Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures).
  - e. Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estrís emprats. (pla de neteja i desinfecció)
  - f. Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
  - g. Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
  - h. Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.
20. Garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre equivalent sense cap pertorbació del servei. Caldrà comunicar a la Direcció del centre qualsevol alteració del menú inicialment previst.
21. 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, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat.
22. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.
23. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals 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. Vedella amb patata).
    - La cocció utilitzada (ex. bullit, al forn, etc.).
    - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).



- b. La presentació dels plats serà variada i acurada.
- c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
- d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació pels usuaris amb restriccions (sobretot, l'alumnat amb trastorn de l'espectre autista).
- f. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.
- g. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat amb guarnició, postres i pa.
- h. El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars es valorarà segons el que s'indica en el document de plecs administratius.
- i. Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, s'hauran de seguir les consideracions següents:
  - És convenient que les formes de cocció siguin variades (al forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.
  - Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
  - La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

## 10. Inspeccions i neteja de les instal·lacions

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

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

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

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb tot allò que determini el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en relació a les necessitats sanitàries que es puguin donar per diferents motius.



## 11. El personal

L'empresa adjudicatària assumirà la subrogació de personal que treballa actualment al servei de menjador escolar. El personal estarà format per:

1. Els i les monitores que s'encarreguen de l'atenció a l'alumnat i de la realització de les activitats de lleure educatiu.
2. Coordinador/a de monitors/es que dirigeix i controla les activitats dels i les monitores. Actua d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador escolar i del projecte educatiu presentat per l'empresa adjudicatària.
3. Personal de cuina i /o personal de neteja (cuiner/a i ajudant).

El personal esmentat dependrà exclusivament de l'adjudicatari/ària, per tant aquest/a tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i haurà de complir les disposicions vigents en matèria laboral, i altres disposicions vigents de seguretat i higiene en el treball, referides al personal al seu càrrec.

Igualment, per acreditar el compliment de les obligacions laborals, l'adjudicatari/ària ha de presentar semestralment una còpia dels TC (documents de cotització) del personal que presta servei, corresponents al període vençut. Amb l'objectiu d'identificar el personal que es troba en els locals del centre educatiu, les baixes dels treballadors s'han de comunicar immediatament de produir-se amb l'especificació del motiu; les actes s'han de comunicar abans d'iniciar-se la jornada, amb l'especificació també del motiu.

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, incapacitats temporals (baixes), permisos, etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la higiene, uniformitat en la manera de vestir (bates, davantals, etc.), de la cortesia i del tracte correcte del personal del servei.

En cas d'accident o de perjudici de qualsevol tipus que patissin els treballadors exercint les seves tasques, l'adjudicatari/ària ha de complir el que disposen les normes vigents, sota la seva responsabilitat, sense que això repercuteixi de cap manera en el centre educatiu.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant del Departament d'Educació i Formació Professional de les faltes comeses pels seus i les seves empleades, ja sigui per negligència o frau, durant la prestació del servei. Estarà obligada a reparar/indemnitzar els perjudicis causats i 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. Igualment el/la contractista serà responsable de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes imputables al seu personal.

### **El personal de cuina i neteja**

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

El personal de cuina i neteja ha de romandre a l'escola el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies, garantint un bon servei pel que fa a la recepció dels aliments, el parament i la neteja de la cuina i el menjador.

### **El personal de coordinació de menjador**

Les funcions del personal de coordinació de menjador seran:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre, ja siguin usuaris fixos o esporàdics.
- Comunicar per escrit cada matí, al cuiner/a, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic i fer arribar tota la documentació derivada a l'administració (altes, baixes, canvis d'ús, imprès de control mèdic, etc.).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, els protocols establerts de comunicació, lliurar el menú mensual, etc.
- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor/a tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui, proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.



- Informar les famílies, quan s'escaigui, de l'evolució dels seus fills/es durant l'espai del menjador i dels possibles incidents que es donin (caigudes, ferides, malalties, febre, etc.).
- Informar a l'equip directiu d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir durant el servei.
- Portar el control del material fungible que es fa servir per poder realitzar les activitats lúdiques i educatives i fer les comandes corresponents a l'empresa quan s'esgoti.
- Coordinar-se amb la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del Consell Escolar 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.
- Detectar les necessitats de formació dels i de les monitores i proposar la implementació d'activitats formatives al departament de l'empresa que correspongui.
- Controlar, amb el suport del personal del centre, les sortides de l'alumnat: el que puja a les rutes de transport, el que es queda a fer extraescolars al centre, el que marxa abans d'hora perquè el venen a recollir, etc.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

### **El personal d'atenció directa als infants**

El paper dels educadors/es de l'espai de migdia és fonamental dins el projecte global, va més enllà de vigilar i servir als infants. Amb la seva implicació, l'equip serà un dels principals conductors del servei, mitjançant l'organització d'activitats dins del menjador envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, i activitats educatives i de lleure en l'espai posterior al menjador, que permetran als infants adquirir autonomia, autodeterminació i competències i hàbits adequats.

A més, el personal d'atenció directa als infants s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari lectiu (14 hores) i l'hora de sortida a tarda (16:30 hores).

El personal d'atenció directa als infants haurà de tenir la formació adient per a la seva tasca, d'acord amb les preinscripcions legals vigents. El contractista haurà de tenir-ho en compte a l'hora de contractar el personal.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es. A tal fi ha de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.



L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, i de l'atenció adequada en relació als infants.

Les funcions del personal d'atenció directa (monitoratge) seran les següents:

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Coordinar-se amb el professorat per rebre orientacions sobre l'alumnat.
- Programar, implementar, dinamitzar i avaluar les activitats interlectives del grup o grups d'adscripció (jocs, tallers, etc.).
- Seguir les orientacions dels plans de suport individual (PI) de l'alumnat pel que fa a l'ús dels sistemes de comunicació alternativa i augmentativa (SAAC), l'estructuració (horaris, materials, instruccions visuals, ...), les pautes a seguir en cas de desregulacions emocionals o conductuals, etc.
- Implementar les actuacions descrites als plans de salut de l'alumnat, si s'escau.
- Participar en les activitats formatives oferides pel centre educatiu, l'empresa o altres ens que possibilitin una millora en la seva pràctica educativa i laboral.
- Redactar i entregar als docents els informes trimestrals sobre l'evolució de l'alumnat.
- Atendre les demandes d'informació o de reunió de les famílies, en col·laboració amb el/la coordinadora de l'equip de monitors/es.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària.

Els/les monitors/es també vetllaran pel correcte desenvolupament del servei i fomentaran els hàbits d'higiene i educació social que incorpori el pla de funcionament del menjador, tals com:

- a. Rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després de dinar.
- b. Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.
- c. Menjar sense pressa.
- d. Mastegar correctament els aliments.
- e. Mantenir la postura asseguda correcta.
- f. No parlar amb aliments a la boca.
- g. Demanar les coses amb correcció, segons el sistema de comunicació de cada alumne.
- h. Parlar en un to baix, si és el cas.
- i. Mantenir la correcció de les actituds generals a la taula.
- j. Garantir el component educatiu en totes les activitats que es realitzin.
- k. Informar, orientar i dirigir les activitats de separació dels residus.
- l. Altres aspectes que detalli el pla de funcionament del menjador.



## **Ràtios**

### **S'estableix la ràtio màxima següent:**

- 1 monitor/a per a cada 4 alumnes a l'etapa d'Educació Infantil i Primària.
- 1 monitor/a per a cada 4 alumnes a l'etapa d'Educació Secundària Obligatoria i a l'etapa de postobligatòria (de 16 a 20 anys).

S'haurà d'incorporar un monitor més si superen en 4 alumnes usuaris els establerts anteriorment (entren en aquest còmput els alumnes eventuais).

En situacions excepcionals, per les característiques de l'alumnat i si l'organització del servei ho requereix, aquesta ràtio es podrà modificar. En aquest cas, l'empresa adjudicatària ampliarà el nombre de monitors previ acord amb el centre.

Les dotacions de personal de monitoratge s'ajustaran a les ràtios ofertes i adjudicades, calculades a partir de l'alumnat que utilitza el servei de forma continuada més la mitjana mensual de l'alumnat esporàdic.

Setmanalment es farà una revisió de la ràtio mínima de comensals del menjador, a efectes de monitoratge, per tal de garantir-ne el compliment.

## **Distribució dels possibles alumnes fixos, en aquesta licitació**

Els 83 alumnes fixos previstos es distribueixen de la següent manera:

- Educació infantil: 2 (previstos).
- Educació primària: 41 (previstos).
- Educació secundària i postobligatòria: (39 previstos).

## **12. Horari**

L'horari del servei serà de dilluns a divendres de 14.00 h a 16.30 h. El servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar, i s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
i Formació Professional  
Centre d'Educació Especial Can Rigol  
El Prat de Llobregat

Núm. d'expedient: 08022926/2025/03

Signatura

Cap d'estudis del CEE Can Rigol

El Prat de Llobregat, 7 de maig de 2025.



## ANNEX 1

### INVENTARI DE MATERIAL I ESTRIS QUE ES POSEN A DISPOSICIÓ DEL CONTRACTISTA

| <u>Maquinària</u>                      | <u>Estat</u> | <u>Quantitat</u> | <u>Observacions</u>                           |
|----------------------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------------------|
| Horno de convección                    | Bien         | 1                |                                               |
| Freidora                               | Bien         | 2                | uno no funciona                               |
| Encimeras de gas                       | Bien         | 6 fogones        | Lleva 2 planchas                              |
| Batidora de mano (Dynamic)             | Mal          | 1                | El motor funciona, pero se escucha un ruido.  |
| Lavavajillas                           | Bien         | 1                |                                               |
| Nevera                                 | Bien         | 1                |                                               |
| Arcones congeladores                   | Bien         | 2                | Funcionan bien pero son antiguas              |
| Calentador (Bosch)                     | Bien         | 1                |                                               |
| Armario calefactor                     | Bien         | 1                | Le falta solo poner las ruedas en las puertas |
| <u>Mobles de cuina</u>                 |              |                  |                                               |
| estanterías                            | Bien         | 4                |                                               |
| Mesas acero inoxidable                 | Bien         | 4                |                                               |
| Mueble para basura                     | Bien         | 1                |                                               |
| Mueble para guardar platos             | Bien         | 1                | Se guardan los platos, cubiertos, vasos...    |
| Armario en el almacén                  | Bien         | 2                | Se guardan los productos de la limpieza       |
| Armario en el vestuario                | Bien         | 1                | Se guarda la ropa de los trabajadores         |
| Carros de servicio en acero inoxidable | Bien         | 3                |                                               |



| <b>Estris</b>          |      |     |                                  |
|------------------------|------|-----|----------------------------------|
| Jarras de plástico     | Bien | 5   |                                  |
| Utensilios             |      |     |                                  |
| Platos planos          | Bien | 305 | Plástico                         |
| Platos hondos          | Bien | 208 | “ “                              |
| Cuchillo cebollero     | Bien | 1   |                                  |
| Cuchillo de pan        | Bien | 1   |                                  |
| Peladores              | Bien | 2   |                                  |
| Cuchillo puntilla      | Bien | 4   |                                  |
| Espátula               | Bien | 1   |                                  |
| Lenguas                | Bien | 2   |                                  |
| Varillas               | Bien | 1   |                                  |
| Espumadera de acero    | Bien | 6   |                                  |
| Cucharones de acero    | Bien | 6   |                                  |
| Cucharones de plástico | Bien | 1   |                                  |
| Bandejas oval Violín   | Bien | 7   | Diferentes tamaños               |
| Boles de plástico      | Bien | 16  |                                  |
| Ollas                  | Bien | 7   | Diferentes tamaños con sus tapas |
| Sartenes               | Bien | 2   |                                  |
| Escurreidor            | Bien | 2   |                                  |
| Colador                | Bien | 1   |                                  |
| Pinzas                 | Bien | 3   |                                  |
| Gastrònoms 1/1         | Bien | 7   |                                  |
| Bandejas de acero      | Bien | 5   |                                  |



## ANNEX 2

### SUPERFÍCIE I DISTRIBUCIÓ DE LA CUINA I MENJADOR

Metres quadrats:

menjador: 126,25 m<sup>2</sup>

cuina: 53,53 m<sup>2</sup>

altres dependències (magatzem, vestidors, lavabos...): 36,60 m<sup>2</sup>

**Plànol de la planta baixa del CEE Can Rigol:**

