



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR ALS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS D'EDUCACIÓ INFANTIL DE PRIMER CICLE I D'EDUCACIÓ INFANTIL DE SEGON CICLE I D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA I AL CASAL D'ESTIU MUNICIPAL

ÍNDEX

1. Objecte del contracte.....	2
2. Condicions generals del contracte.....	3
3. Objectius i funcions del servei de menjador escolar.....	4
4. Persones usuàries del servei.....	4
5. Període d'execució del servei.....	5
6. Lloc de prestació del servei	5
7. Calendari i horari.....	5
8. Previsió de comensals.....	6
9. Preu del servei.....	7
10. Funcionament econòmic del servei.....	9
11. Impagaments.....	10
12. Ajuts de menjador escolar.....	10
13. Programació de menús.....	10
14. Qualitat de la matèria prima.....	17
15. Menús especials per malalties i/o intoleràncies alimentàries.....	19
16. Menús per motius ètics, culturals i religiosos.....	20
17. Servei de pícnic.....	21
18. Informació sobre els menús.....	21
19. El trasllat de menús.....	22
20. El menjador escolar com a espai educatiu.....	23
21. El projecte educatiu.....	24
22. Instal·lacions per a la prestació del servei.....	27
23. Bens adscrits al servei.....	28
24. Reversió de la instal·lació.....	31
25. Consums.....	32
26. Altres obligacions de l'adjudicatària.....	32
27. Higiene alimentària.....	33
28. Normativa higienicosanitària.....	34
29. Neteja i desinfecció de les instal·lacions i l'equipament del servei.....	34
30. Assegurança de responsabilitat civil i d'intoxicació alimentària.....	36
31. Riscos laborals.....	36
32. Organització del servei de menjador.....	36
33. Pla de funcionament del servei de menjador.....	37
34. Òrgans de control i de seguiment del servei.....	38
35. Aspectes generals relacionats amb el personal adscrit al servei.....	40
36. Comunicació amb les famílies.....	45
37. Memòria tècnica.....	46

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte d'aquest contracte la gestió del servei de menjador escolar dels centres escolars públics d'educació infantil de primer cicle (llar d'infants municipal Els Fesolets) i d'educació infantil de segon cicle i d'educació primària (escola Marià Cubí i Soler i escola Mare de Déu de Montserrat) de Malgrat de Mar, i al Casal d'Estiu Municipal amb criteris educatius, de qualitat i de sostenibilitat.

El servei educatiu de menjador escolar es prestarà amb modalitat de cuina in situ a les instal·lacions de l'escola Marià Cubí i Soler, i mitjançant el trasllat de menús de línia calenta a l'escola Mare de Déu de Montserrat, a la llar d'infants municipal Els Fesolets, i a les instal·lacions on es desenvolupi el Casal d'Estiu Municipal.

El servei educatiu de menjador escolar inclou els següents aspectes, a càrrec de l'adjudicatària:

- L'elaboració dels menús, el subministrament de les matèries primeres, l'elaboració dels àpats a la cuina de l'escola Marià Cubí i Soler, el trasllat a la resta de centres, la manipulació i conservació als offices o espais de cada centre, l'emplament i la seva distribució a la taula, el manteniment i neteja de les instal·lacions de cuina i menjador dels diferents centres i la cura i atenció educativa i la realització d'activitats amb l'alumnat durant el període interlectiu del migdia
- A la llar d'infants municipal, l'atenció educativa serà a càrrec de l'empresa que gestiona el servei de llar d'infants municipal. La resta d'accions necessàries a la llar d'infants per la preparació dels menús (inscripcions, comunicació amb les famílies, transport, emmagatzematge a l'arribada i conservació dels menús fins al moment de l'emplament - individual o en recipients tipus bol o safata - control i registre de les temperatures, repartiment dels menús i utilitatge necessari amb carros a les diferents aules i neteja del material i dels espais utilitzats per la totalitat del servei de menjador) seran objecte d'aquest contracte i per tant a càrrec de l'adjudicatària.
- També s'inclou el servei de coordinació del menjador a cada centre escolar, i també la coordinació amb l'equip directiu de cada centre amb l'objectiu de garantir un bon funcionament del servei; així com les inscripcions (fixes i esporàdiques) i el cobrament del preu del menú als usuaris del servei, així com la comunicació i informació a les famílies.
- La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'empresa concessionària durant tot el temps que duri la concessió.
- També hi està inclosa la neteja de l'utilitatge, del mobiliari, dels recintes i les superfícies, dels estris de cuina, de la maquinària, electrodomèstics i de les



instal·lacions de la cuina, dels menjadors, office, magatzem i de l'espai destinat al personal vinculat al servei.

El servei s'haurà de prestar també en el cas de la posada en marxa de nous centres educatius públics d'educació infantil.

2. CONDICIONS GENERALS DEL CONTRACTE

El contracte s'executarà amb subjecció a:

- El Plec de prescripcions tècniques i al Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'Ajuntament doni a l'adjudicatària per interpretar-les, així com a l'oferta que, proposada per l'empresa adjudicatària, sigui aprovada per aquest Ajuntament.
- El Decret 160/1996, de 14 de maig pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament. Qualsevol modificació que la Generalitat de Catalunya introdueixi en aquest decret variant les condicions mínimes de prestació del servei, s'entendrà automàticament aplicable al contracte.
- RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2024-2025
- La normativa laboral i de seguretat que hi sigui aplicable.
- La normativa sanitària d'aplicació.
- El projecte tècnic de menjador que presenti l'adjudicatària i que inclou la proposta de projecte educatiu, el pla de funcionament del servei de menjador escolar aprovat pel Consell Escolar de cada centre i autoritzat pels serveis territorials i a les normes de funcionament del menjador escolar que puguin aprovar els centres educatius; així mateix s'atendrà també al calendari i a l'horari escolar propi de cada centre i servei educatiu.

L'empresa adjudicatària serà responsable de l'organització i del funcionament del servei de menjador escolar, així com de la distribució de tasques entre el seu personal, de tal manera que garanteixi el compliment dels requisits i dels objectius establerts en aquest plec.

L'adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats. També de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a

tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

3. OBJECTIUS I FUNCIONS DELS SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

El menjador escolar ha d'atendre les funcions següents:

- Proporcionar als infants un menjar de qualitat en un espai acollidor.
- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics (especialment, el rentat de mans) i alimentaris saludables i sostenibles (educació per a la salut individual i planetària o global).
- Fomentar les normes de comportament i la utilització correcta del material i dels estris del menjador, així com promoure l'autonomia i els aspectes socials i de convivència dels àpats i afavorir la participació dels infants en el global de les activitats del menjador (educació per a la convivència i la responsabilitat).
- Promoure actituds de solidaritat, respecte i tolerància cap al grup d'iguals i cap al personal del menjador i de la cuina. Garantir un espai i un moment agradable i tranquil, pensat i dissenyat amb cura i tenint en compte les diferents necessitats dels infants.
- Afavorir el coneixement sobre la producció i obtenció d'aliments, que reforci el vincle amb el sector primari i el manteniment de la pagesia en el territori.
- Garantir que el menjador és un espai lliure de qualsevol tipus de publicitat.
- Planificar activitats de lleure i de joc lliure i actiu durant l'espai del migdia.
- Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i activitats més relaxades, que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals sobre alimentació i sobre altres aspectes importants per a la salut global dels infants (educació per a l'oci o el lleure).

4. PERSONES USUÀRIES DEL SERVEI

Poden ser persones usuàries del servei de menjador escolar:

- L'alumnat matriculat en cadascuna de les escoles i del casal d'estiu que formalitzi la seva inscripció i accepti les normes de funcionament del menjador escolar del seu centre.



- El personal docent, d'administració i de Serveis dels centres i Serveis corresponents

Poden ser fixos o esporàdics. S'entendrà per usuari fix al menjador, aquell alumne que en gaudeixi tres o més dies a la setmana. L'alumnat que es quedin entre un i dos dies serà considerat esporàdic.

A aquest efecte, l'empresa adjudicatària lliurarà trimestralment a l'Ajuntament i a la Comissió de menjador de centre una relació amb el nombre de menús servits.

L'empresa adjudicatària haurà d'estipular el procediment diari de comunicació del nombre d'usuaris fixos i esporàdics de cada centre a la cuina, per tal de poder organitzar el servei d'elaboració, transport, distribució i recepció dels menús als diferents centres, dins l'horari previst.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar totes les persones usuàries que, efectivament, tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial.

5. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El període d'execució del servei comprèn els cursos escolars 2025-2026 i 2026-2027, i podrà tenir 2 pròrrogues més, una per al curs escolar 2027-2028 i una altra per al curs escolar 2028-2029 (en el cas del casal d'estiu l'execució del servei comprèn el mes de juliol dels anys 2026 i 2027, i les pròrrogues correspondrien als mesos de juliol dels anys 2028 i 2029), segons les condicions establertes al Plec de prescripcions administratives. Tanmateix, en cas d'incompliment de contracte, es podrà rescindir en qualsevol moment

6. LLOC DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà als següents centres escolars:

Centre educatiu	Adreça	Població
Escola Marià Cubí i Soler	Pirineus s/n	Malgrat de Mar
Escola Mare de Déu de Montserrat	Escoles, 10	Malgrat de Mar
Llar d'infants municipal Els Fesolets	Badalona, 13	Malgrat de Mar
Casal d'Estiu Municipal	Escoles, 10	Malgrat de Mar

7. CALENDARI I HORARI DEL SERVEI

- Per a les escoles d'educació infantil de segon cicle i d'educació primària el servei es durà a terme tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la què s'estableix el calendari i l'horari escolar, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als centres escolars.

La prestació d'aquest servei inclourà l'horari de menjador escolar dels centres, que en el cas de l'escola Marià Cubí i Soler i l'escola Mare de Déu de Montserrat és de 12.30h a 15.00h, excepte en períodes de jornada intensiva que s'ajustarà a l'horari establert pels centres, durant les dues hores i mitja posteriors a la finalització de les activitats lectives.

- Per a la llar d'infants municipal, el servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb el Decret d'aprovació del calendari escolar que, per a cada curs escolar, aprova l'Ajuntament de Malgrat de Mar. Veure Annex IV (calendari 2024-2025)

Per aquest centre caldrà tenir en compte que l'inici del servei de menjador per als infants és a les 12h, per tant caldrà que a aquesta hora els menús estiguin preparats i distribuïts a les diferents aules, per iniciar el servei de menjador.

- Per al Casal d'Estiu, el servei es durà a terme els dies laborables del mes de juliol (de dilluns a divendres). L'horari del servei de menjador per aquest servei serà el comprès entre les 13h i les 16h.

L'adjudicatària ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia de l'inici del curs.

De forma prèvia i posterior a l'horari de menjador, s'inclourà tot aquell temps necessari per l'execució de l'objecte (disseny dels menús, adquisició matèries primeres, elaboració dels menús, distribució i transport, recepció, neteja i desinfecció, elaboració d'informes, atenció informació i comunicació a les famílies, coordinacions amb les direccions dels centres educatius, inscripcions de menús fixes i esporàdics, etc)

8. PREVISIÓ DE COMENSALS

La taula següent recull, de forma orientativa, les dades corresponents al nombre de menús fixos i esporàdics, desglossades per mesos, dels 3 centres i del casal d'estiu, corresponents al curs 2023-2024:



Ajuntament de Malgrat de Mar
Serveis Personals
Educació

Can Feliciano s/n - 08380 Malgrat de Mar (Barcelona)
Tel. 93 761 43 86 - Fax 93 765 33 60
serveispersonals@ajmalgrat.cat - www.ajmalgrat.cat
NIF: P0810900A

Nombre mensual de menús curs 2023-2024											
	Llar d'infants municipal Els Fesolets			Escola Mare de Déu de Montserrat			Escola Marià Cubí i Soler			Casal d'Estiu	TOTAL
	Fixos	Esporàdics	Total	Fixos	Esporàdics	Total	Fixos	Esporàdics	Total	Total	
Setembre	301	42	343	853	165	1.018	1.958	52	2.010	0	3.371
Octubre	571	69	640	1.332	414	1.746	3.463	132	3.595	0	5.981
Novembre	561	124	685	1.060	407	1.467	3.205	81	3.286	0	5.438
Desembre	250	89	339	676	253	929	1.853	110	1.963	0	3.231
Gener	475	157	632	887	296	1.183	2.811	70	2.881	0	4.696
Febrer	517	200	717	1.011	416	1.427	2.919	310	3.229	0	5.373
Març	469	198	667	925	403	1.328	2.427	86	2.513	0	4.508
Abril	690	209	899	1.090	658	1.748	3.296	134	3.430	0	6.077
Maig	622	296	918	1.059	593	1.652	3.293	176	3.469	0	6.039
Juny	588	250	838	707	189	896	1.604	57	1.661	0	3.395
Juliol	452	147	599	0	0	0	0	0	0	498	1.097
TOTAL	5.496	1.781	7.277	9.600	3.794	13.394	26.829	1.208	28.037	498	49.206

L'empresa haurà d'adaptar-se a les possibles variacions del nombre de comensals.

9. PREU DEL SERVEI

- Escoles Marià Cubí i Soler i Mare de Deu de Montserrat**

El preu del servei educatiu de menjador escolar per als centres d'educació infantil de segon cicle i d'educació primària (escoles Mare de Déu de Montserrat i Marià Cubí i Soler) s'estableixen d'acord amb la Resolució anual del Departament d'Educació que fixa el preu màxim per aquest servei.

Per al curs 2024-2025, el preu màxim fixat és de 7,25€/alumne/dia, IVA inclòs (Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025).

Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més en relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir dels 7,98€/alumne/dia, IVA inclòs.

L'increment del preu del servei d'acord amb posteriors Resolucions del Departament d'Educació que fixin un preu màxim diferent, s'hauran aprovar prèviament per part de l'Ajuntament de Malgrat de Mar.

- Llar d'infants municipal Els Fesolets**

La llar d'infants municipal tindrà un preu específic pel servei de menjador de l'alumnat, tant fix com esporàdic, que s'inclou a l'Ordenança General de preus públics municipals de l'Ajuntament de Malgrat de Mar. Per a l'any 2025 el preu del servei de menjador és de:

- Usuari fix per lactants, per dia: 7,90 euros/dia/infant (IVA inclòs)

- Usuari fix per la resta d'infants (1-3 anys), per dia: 6,76 euros/dia/infant (IVA inclòs)
- Usuaris esporàdics, per dia: 7,90 euros/dia/infant (IVA inclòs).

Per la llar d'infants municipal l'empresa adjudicatària liquidarà trimestralment a l'Ajuntament el cost corresponent al servei de monitoratge que s'estableix en:

- 2,95 euros/dia/usuari esporàdic
- 2,26 euros/dia/usuari fix

- **Casal d'Estiu Municipal**

Per el Casal d'Estiu Municipal, el preu del servei de menjador es calcula d'acord amb les Ordenances Generals dels Preus Públics Municipals i s'estableix en 10,10€/dia pels menús fixes i de 11,11€/dia pels menús esporàdics.

El preu del servei garanteix l'autofinançament del funcionament dels menjadors dels centres públics i serveis objecte d'aquest contracte, tenint en compte que la dotació i equipament inicial i les despeses de consums va a càrrec de l'Ajuntament.

El preu del servei inclou, necessàriament, totes les despeses que es deriven dels següents conceptes i que conformen la totalitat de l'objecte del contracte:

- a) Cost dels aliments
- b) Salaries de personal i Seguretat Social
- c) Suplències i substitucions de personal
- d) Formació del personal
- e) Gestió del cobrament del menú als/a les usuaris/àries (domiciliacions i recàrrecs per retorn dels rebuts)
- f) Rebuts impagats
- g) Transport d'aliments
- h) Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents
- i) Manteniment normatiu, preventiu i correctiu
- j) Reposició d'estris i utillatge
- k) Compra de material educatiu i didàctic per a les activitats de lleure
- l) Material i productes de neteja
- m) Assegurança de Danys Personals
- n) Material d'oficina (fotocòpies, ...)
- o) Vestuari
- p) Despeses d'obligat compliment legal: Prevenció de Riscos Laborals
- q) Despeses generals
- r) Benefici industrial



L'empresa adjudicatària del servei cobrarà directament dels/de les usuaris/àries del menjador el preu del menú i es responsabilitzarà de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament.

L'adjudicatària només podrà cobrar els menús realment consumits o les absències no avisades abans de les 9 h del mateix dia.

Els dies no lectius el servei no es prestarà i, per tant, no es facturarà, de la mateixa manera que tampoc no es facturarà en aquells casos en què per qualsevol altra raó no s'hagi prestat.

10. FUNCIONAMENT ECONÒMIC DEL SERVEI

L'adjudicatària ha de finançar el servei de menjador a través de les quotes dels/les usuaris/àries del servei.

Per a la llar d'infants municipal l'empresa adjudicatària liquidarà trimestralment a l'Ajuntament el cost corresponent al servei de monitoratge que s'estableix en 2,26€/dia pels menús fixes i de 2,95€/dia pels menús esporàdics.

L'empresa es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament.

Existeixen dos tipus de quota en funció de la tipologia d'usuaris del servei:

- Usuaris/àries fixos:
 - Hauran d'abonar a l'adjudicatària l'import corresponent al nombre de menús servits amb el procediment i terminis que aquesta estableixi
 - Si un rebut domiciliat fos retornat per l'entitat financera designada per la família a l'efecte, les despeses financeres que aquest fet hagi generat aniran a càrrec de la família.
 - El no pagament de la quota mensual donarà lloc a la suspensió temporal dels drets de l'usuari/ària i, conseqüentment, al dret de gaudir de les prestacions dels serveis descrits. Una vegada regularitzada la situació, podrà tornar a gaudir de les prestacions del servei abonant també les despeses produïdes per la devolució del rebut.
- Usuaris/àries esporàdics:
 - L'empresa establirà un sistema àgil per a que les famílies puguin accedir al servei esporàdic de menjador.

La direcció dels centres aplicarà la normativa i/o protocol intern per localitzar a la família, en el cas que a la finalització de l'activitat lectiva del matí, aquesta no hagi anat a recollir

a un infant al centre. La direcció del centre valorarà la necessitat que aquell infant, tant si ha localitzat, com si no a la família, es quedi al servei de menjador escolar i n'informarà a l'adjudicatària. Qualsevol infant que es trobi a l'escola a l'hora d'inici de menjador i no l'hagin vingut a buscar, sota cap circumstància es quedarà sense menjar o separat dels seus companys. En aquest cas, es considerarà a l'infant usuari esporàdic del servei de menjador escolar i es cobrarà el servei a la família, que estarà obligada a abonar-lo. La direcció del centre vetllarà per resoldre aquests casos amb les famílies, en cas de ser recurrents.

11. IMPAGAMENTS

L'adjudicatària serà responsable de la gestió de la morositat. En cap cas, l'Ajuntament de Malgrat de Mar serà el responsable dels rebuts impagats, ni n'assumirà el cost.

L'adjudicatària serà la responsable del cobrament dels menús i si aquests no es paguen a termini, de denegar l'assistència al menjador escolar.

En el moment de donar-se d'alta, l'empresa informarà totes les famílies usuàries del servei del procediment de pagament, dels terminis per a fer-ho efectiu i del protocol de gestió d'impagaments.

12. AJUTS DE MENJADOR ESCOLAR

El Consell Comarcal del Maresme convoca, anualment, ajuts individuals de menjador escolar que són sol·licitats per les famílies. La concessió d'aquests ajuts pot ser total, corresponent a tots els dies lectius de l'any; o parcial, amb un import determinat que no arriba a la totalitat de dies lectius.

L'adjudicatària serà l'encarregada de gestionar, controlar i resoldre, de forma coordinada amb els centres educatius, totes aquelles qüestions relacionades amb la gestió dels ajuts de menjador escolar concedits als alumnes, segons el procediment establert pel Consell comarcal del Maresme.

Els import corresponents als ajuts de menjador escolar són abonats pel Consell Comarcal del Maresme amb el procediment i terminis establerts per aquest.

L'Ajuntament de Malgrat de Mar no serà responsable ni assumirà, en cap cas, els endarreriments en els terminis de pagament que pugui comportar el procediment establert pel Consell Comarcal del Maresme.

13. PROGRAMACIÓ DE MENÚS

Els requisits i criteris recollits en aquest Plec de prescripcions tècniques, en relació a l'alimentació es basen en les recomanacions dels següents documents:



- Guia per a les famílies i escoles en alimentació saludable en l'etapa escolar, Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya (Edició 2020)
- Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius, Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya (Agost del 2022)
- L'alimentació saludable en la primera infància, Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya (Edició 2022)
- L'alimentació saludable en l'etapa escolar, Agència de Salut Pública de Catalunya (Edició 2020)

L'empresa adjudicatària ha d'elaborar, manipular i servir els aliments d'acord amb aquests documents.

En conseqüència, la confecció dels menús diaris han de complir les recomanacions sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per a la confecció dels menús (primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua).

L'estructura i la planificació dels menús tenen l'objectiu principal de facilitar una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i sostenible i, alhora, agradable i adaptada a les característiques i les necessitats dels comensals.

Cal destacar la funció dels menjadors escolars com a garantia d'una ingesta completa per als infants de famílies econòmicament vulnerables.

L'empresa ha de participar anualment en el "*Programa de Revisió de Menús Escolars*" (PReME)

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREM E/ i atendre els seus requeriments de millora. Aquest programa té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe basat en l'avaluació de la programació dels seus menús del menjador escolar, amb la finalitat de millorar-ne la qualitat.

Els menús han d'estar dissenyats i supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. L'empresa adjudicatària ho acreditarà fent constar la persona o persones que estiguin al càrrec en la proposta de menú.

Es pot acordar amb la Comissió de Menjador del Centre la possibilitat d'incorporar, en major o menor mesura, l'organització de la presentació dels menús compostos per plats complets – amb combinació d'aliments proteics (llegums, carn, peix i ous) i farinacis (arròs, pasta o patata) o llegum – acompanyats només d'una amanida, crema o sopa d'hortalisses.

Criteris generals per a la programació de menús

En la programació de menús escolars, cal tenir en compte diversos aspectes i consideracions que s'exposen a continuació:

- Aspectes nutricionals (nombre de grups d'aliments, freqüència de consum dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.).
- Aspectes higiènics (aliments, preparacions i processos innocus).
- Aspectes sensorials (textures, temperatures, sabors, presentació, colors, estris, la inclusió de tècniques culinàries diverses i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals).
- Aspectes ambientals i socials (la consonància amb l'estació de l'any, promovent l'ús d'aliments frescos o mínimament processats, de temporada i de proximitat, contribuint així a mantenir la cultura gastronòmica, a dinamitzar l'activitat productiva i agrària local, i afavorir la sostenibilitat ambiental).
- Altres aspectes (oferta variada, quantitats que respectin la sensació de gana, inclusió de propostes culinàries relacionades amb l'entorn i el territori o també d'altres cultures, les festes i celebracions, menús per a col·lectius amb necessitats especials: al·lèrgies, celiaquia, intoleràncies,...)
- Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar a la direcció del centre la programació mensual dels menús diaris organitzada per trams setmanals.
- Les empreses adjudicatàries han 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, per presentar-les en el cas que se 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 dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- Les empreses adjudicatàries han 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-hi 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.
- Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.
- 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.

- 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.

Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús

- 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.
- 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, 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.
- No se serviran aliments precuinats (ni en els plats principals ni en les guarnicions),
- No se servirán aliments fregits (ni en els plats principals ni en les guarnicions)
- 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.
- De postres se servirà sempre fruita fresca
- Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge.
- En totes les coccions, 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.

Consideracions específiques per a la programació de menús de 3 a 12 anys

- Pel que fa al tipus de cocció es prioritzarà l'ús de les següents tècniques: cuina la vapor, forn, planxa, saltejats, escaldats, bullits i estofats. No es servirán fregits.
- Es fomentarà l'ús de diferents tipus de llegums.
- Es fomentarà l'ús de diferents tipus de cereals (espelta, civada, arròs, blat sarraí).



Ajuntament de Malgrat de Mar
Serveis Personals
Educació

Can Feliciano s/n - 08380 Malgrat de Mar (Barcelona)
Tel. 93 761 43 86 - Fax 93 765 33 60
serveispersonals@ajmalgrat.cat - www.ajmalgrat.cat
NIF: P0810900A

- Tots els cereals, excepte la pasta, seran integrals.
- És recomanable que el peix es presenti sempre en forma de filet (filet de lluç, de rosada, de bacallà, etc.).
- Les freqüències dels aliments seran:

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)
<i>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)</i>	5
Carns ³ Carns blanques Carns vermelles i processades (salsitxes, mandonguilles, hamburgueses)	1-2 (≤6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	5
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Presència diària de pa integral	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	

*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.).

Consideracions específiques en la programació de menús de 0 a 3 anys

Els menús de la llars d'infants han d'estar supervisats també, tal com estableix la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

L'etapa dels 6 mesos a l'any està martcada per la incorporació progressiva d'aliments complementaris. L'oferta de nous aliments s'haurà de fer de manera progressiva, en petites quantitats, tenint en compte, de manera general, el següent calendari d'incorporació d'aliments :

Calendari d'incorporació d'aliments

Aliments	0-6 mesos	6-12 mesos	12 mesos - 4 anys	≥ 4 anys
Llet materna				
Preparats per a lactants (en infants que no prenen llet materna)				
Cereals integrals—pa, arròs, pasta, etc. (amb gluten o sense)—, fruites, hortalisses i verdures ¹ , llegums, ous, peix ² , carn ³ , oli d'oliva verge, fruites seques (moltes o en pols, o en crema) Es poden oferir petites quantitats deiogurt sense sucre i formatge tendre a partir dels 9-10 mesos.				
Llet sencera ⁴ ,iogurt natural sense sucres i formatge tendre (en més quantitat)				
Sòlids amb risc d'asfixia (fruites seques senceres ⁵ , grans de raïm, tomàquets cirerols o cireres sencers, trossos grans de poma o pasta-naga cru ² , crispetes, olives, salsitxes, caramels, etc.)				

¹ **Hortalisses i verdures:** encara que sovint s'utilitzen indistintament les denominacions "verdures" i "hortalisses", les verdures són el grup d'hortalisses de fulla verda, motiu pel qual, utilitzarem el nom "hortalisses" per referir-nos al conjunt d'aquest grup d'aliments. Es recomana evitar els espinacs i les bledes fins als 12 mesos (si se'n donen, que no sigui més de 35 grams al dia) pel seu contingut en nitrats. A partir de l'any i fins als 3 anys, cal que aquestes hortalisses no suposin més de 45 grams/dia. Si la criatura pateix una infecció bacteriana gastrointestinal, s'han d'evitar. És molt important conservar qualsevol aliment cuinat a la nevera un màxim de 3 o 4 dies, o al congelador. En el cas de les bledes i espinacs aquesta pràctica és bàsica per evitar l'increment de la presència de nitrats.

² **Peix:** en la mainada menor de 10 anys, dones embarassades i que alleten cal evitar el consum de peix espasa, emperador, caçó o mussola, marraix, agullat, gat, tintorera, luci i tonyina (en infants de 10 a 14 anys, limitar-lo a 120 g/mes) pel seu contingut en mercuri. També convé evitar les conserves de tonyina en llauna. Es poden consumir espècies de peix blau de proximitat i pesca sostenible,

garantint l'absència d'espines (verat, sorell, sardina, seitó, moll de roca...). A més, a causa de la presència de cadmi, els infants (i també les persones adultes) han d'evitar el consum habitual de caps de gambes, llagostins i escamarlans o el cos de crustacis semblants al cranc, però poden prendre altres crustacis i mol·luscos (musclos, cloïsses, etc.).

³ **Carn:** la mainada menor de 6 anys no haurien de consumir carn procedent d'animals caçats amb munició de plom perquè pot ser causa de danys neuronals.

⁴ **Llet de vaca:** en cas que la criatura no prengui llet materna. Si no es pot o no es vol prendre llet de vaca, la **beguda de soja enriquida amb calci i sense sucres afegits** és la millor alternativa.

⁵ La **fruita seca** (nous, avellanes, ametlles...) es pot prendre molta o en pols, o en forma de crema a partir dels 6 mesos. La **poma** i la **pastanaga** crues es poden oferir ratllades o a làmines molt fines des dels 6 mesos.



Tenint en compte aquestes peculiaritats, en la incorporació de nous aliments en l'etapa dels 6 mesos-1 any, els menús de la llar d'infants poden seguir les indicacions dels criteris generals i de les consideracions específiques per als menús de 3 a 12 anys inclosos en aquesta clàusula. En aquest sentit, a mesura que els infants van menjant de forma més estructurada, es proposa seguir les mateixes freqüències d'aliments que perls infants de 3 a 12 anys.

Caldrà tenir en compte:

- En l'elaboració dels menús cal respectar el calendari d'incorporació de nous aliments.
- Cal ajustar els aliments que configuren el segon plat a les necessitats nutricionals dels infants. En el cas de les fruites, verdures, hortalisses, llegums, pasta, arròs, pa, etc; les quantitats es poden adaptar a la sensació de gana que manifesti l'infant.
- Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).
- A partir dels 12 mesos es recomana diversificar les tècniques i preparacions culinàries. Es prioritzarà la cuina la vapor, al forn, a la planxa, els bullits, l'estofat i el rostit. No es serviran fregits.

14. QUALITAT DE LA MATÈRIA PRIMERA

Per a la confecció dels menús s'utilitzaran matèries primeres amb les següents característiques: fresques, variades i de temporada

A banda, la matèria primera atindrà a criteris de producció ecològica, i de proximitat d'acord amb les següents característiques:

- **Producció ecològica:** El 100% de les verdures i les hortalisses seran de producció ecològica. (Criteri obligatori)
- **Proximitat:**
 - El 100% de les verdures i hortalisses seran provinents de proveïdors de l'**Espai Agrari de la Baixa Tordera**. (Criteri obligatori)
 - El 100% del peix provindrà de la **Llotja de Blanes** (Criteri obligatori)

Es considerarà un valor afegit, i per tant es puntuarà com a millora als criteris d'adjudicació del plec de condicions administratives particulars, la incorporació al menú escolar de:

- **Producció ecològica:** ous, cereals, llegums, làctics, fruites i carn
- **Proximitat (Espai Agrari de la Baixa Tordera):** Llegums

Definicions:

- Fresc: el concepte fresc ve determinat per la no manipulació industrial del producte i per la conservació de les seves característiques organolèptiques. El producte ha de ser acabat de collir (no congelat) i en perfectes condicions de conservació.
- Aliments de temporada: són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. El concepte de temporada vindrà determinat pel calendari de fruites, verdures i hortalisses establert al calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.
- Aliments sense processar o mínimament processats: són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secar, la molta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres. Aquests processos s'hi han aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.
- Aliments processats: són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns càrnics processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.
- Aliments ultraprocessats són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untibles (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, càrnics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, etc.
- Productes ecològics La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un



elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.

- Els productes ecològics hauran d'estar certificats d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.
- Productes provinents de l'Espai Agrari de la Baixia Tordera: Els productes provinents de l'Espai Agrari de la Baixia Tordera són aquells que es produeixen a l'espai espai agrari format pels municipis de Malgrat de Mar, Santa Susanna, Palafròls, Tordera i Blanes. Els productes provinents de l'Espai Agrari de la Baixia Tordera, volen promoure la sostenibilitat, la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO₂) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI) en el transport dels productes necessaris per a dur a terme el servei d'alimentació a les escoles, així com l'aposta per productes de proximitat.
- Peix fresc provinent de la Llotja de Blanes: És aquell que prové de la Llotja de Blanes, tant si es tracta de peix comprat directament a la Llotja com si es compra a través d'intermediaris.

Un mateix aliment pot tenir varis d'aquests valors afegits a l'hora.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un informe anual on es detallin els productes oferts i que descrigui la utilització que s'ha fet en l'elaboració dels menús.

L'Ajuntament supervisarà la incorporació d'aquests productes als menús per part de l'empresa adjudicatària i podrà encarregar auditories per a la seva realització que seran a càrrec de l'adjudicatària

15. MENÚS ESPECIALS PER MALALTIES I/O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària ha 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.

L'adjudicatària haurà d'establir i aplicar els protocols de seguretat alimentària per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei dels aliments.

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.

En casos d'al·lèrgies/intoleràncies molt excepcionals, davant dels quals les condicions organitzatives o les instal·lacions de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'ha de facilitar als alumnes afectats els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

L'acceptació d'aquests casos ha d'estar justificada i comptar amb el consens de la família.

Per aplicar correctament una pauta alimentària, el servei de menjador escolar necessitarà disposar d'un informe mèdic, que cal que porti la família a l'inici del servei o quan es produeixi una situació sobrevinguda, amb la informació següent:

EN CAS D'AL·LÈRGIA/ INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA	EN CAS DE DIETA ESPECIAL
Diagnòstic complet signat per un especialista	Descripció de la dieta
Aliments que poden provocar al·lèrgia/intolerància	Principals aliments aconsellats i limitats
Altres vies de contacte amb els al·lèrgens a banda de la ingesta	Repartiment de les ingestes si pertoca
Síntomes específics en cas de reacció al·lèrgica/intolerància per cadascun dels aliments	Altres especificacions mèdiques necessàries per al desenvolupament de la dieta
Complicacions i risc d'anafilaxi	
Protocol d'actuació requerit en cas d'al·lèrgia/intolerància i temps de reacció	
Especificació de la medicació, dosificació, Sistema d'administració	

16. MENÚS PER MOTIUS ÈTICS, CULTURALS O RELIGIOSOS

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries diverses, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lela que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

En aquest sentit, l'Agència de Salut Pública de Catalunya, d'acord amb les evidències actuals, preveu la possibilitat que s'ofereixi un menú vegetarià per a aquelles famílies que així ho sol·licitin a les escoles públiques i concertades de Catalunya.

Per adaptar les receptes i preparacions culinàries de la planificació de menús basal estàndard a la vegetariana només cal substituir els aliments d'origen animal (peix, carn i derivats) per altres que es puguin equiparar des del punt de vista nutricional i



gastronòmic, intentant fer les mínimes variacions sobre el menú estàndard, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

Per la seva riquesa i densitat nutricionals, els llegums són la base de l'alimentació vegetariana, i una ració de llegums es pot utilitzar com una alternativa a una ració de carn o de peix.

Com a aliments proteics, en la dieta ovolactovegetariana s'inclouen els llegums (llenties, cigrons, mongetes blanques, vermelles i negres...) i els seus derivats (tofu, tempeh, proteïna de soja texturitzada, farina de cigró, etc.); els ous; el seitan; la fruita seca picada (nous, ametlles, avellanes...) o en forma de pasta (tahina, crema de cacauet, d'avellana...) i els lactis (llet, iogurt i formatge).

En l'alimentació ovolactovegetariana caldrà evitar els ultraprocessats d'origen vegetal.

Per altra banda, la Llei 26/1992, de 10 de novembre per la qual s'aprova l'Acord de Cooperació de l'Estat amb la Comissió Islàmica d'Espanya estableix en l'article 14 la denominació «Halal» per a distingir els productes alimentaris elaborats d'acord amb aquesta denominació, i que l'alimentació dels alumnes musulmans dels centres docents públics i concertats que ho sol·liciten es procurarà adequar als preceptes religiosos islàmics, així com l'horari del mes de dejuni (Ramadà).

Per tant, i de forma genèrica s'oferiran les següents fórmules:

- Menú basal estàndard
- Menú ovolactovegetaria
- Menú basal amb criteri *halal*

17. SERVEI DE PÍCNIC

Els dies que l'alumnat del servei de menjador faci alguna sortida fora del centre que inclogui el període intel·lectiu del migdia, se'ls facilitarà un pícnic que, com a molt tard, haurà d'estar preparat a les 9 hores del matí.

El menú pícnic inclourà almenys els següents elements: aigua en ampolla, fruita natural, entrepà o carmanyola i tovallons.

La confecció dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals ja descrits i seran elaborats pel personal de cuina a les instal·lacions de les cuines de cada centre. La composició dels pícnics haurà de ser comunicada també a les famílies amb antelació.

18. INFORMACIÓ SOBRE ELS MENÚS

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, per presentar-les en el cas que se 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 dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

Les empreses adjudicatàries han 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-hi 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.

S'hi han d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació. 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.

Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus fills/es, amb la finalitat de poder adequar la resta d'àpats diaris a les necessitats nutritives dels nens/nenes, els menús s'exposaran mensualment en lloc ben visible a cada centre i s'enviaran a les famílies d'alumnes fixos amb la mateixa periodicitat.

La informació també haurà d'estar actualitzada a la web de l'empresa concessionària.

La proposta mensual de menús incorporarà una proposta mensual de sopars per a les famílies, que garanteixi una nutrició equilibrada.

19. EL TRASLLAT DE MENÚS

Per a l'elaboració dels menús, l'adjudicatari farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu Marià Cubí, amb modalitat cuina *in situ* pels usuaris del centre. Per als centres escolars Mare de Déu de Montserrat, la llar d'infants municipal Els Fesolets i el Casal d'Estiu es realitzarà el trasllat de menús en línia calenta.

Pel que fa al transport dels menjars preparats, fora del centre, s'ha de garantir el compliment dels requisits de l'article 7 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats i a la conservació i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin. Així mateix, s'ha de garantir el compliment de totes les normes higienicosanitàries que s'han d'aplicar des que s'elabora fins que se serveix.

El trasllat dels aliments es farà mitjançant vehicles de tracció mecànica i dins d'uns recipients que mantinguin la temperatura adequada, sempre amb les condicions de seguretat alimentària legalment establertes.



L'empresa ha de garantir que els menús estiguin disponibles als centres educatius a les hores següents:

- Escoles Marià Cubí i Soler i Mare de Déu de Montserrat: abans de les 12:30h
- Llar d'infants municipal Els Fesolets: abans de les 12h
- Casal d'Estiu: abans de les 13h

En el cas que el servei de menjador escolar tingui lloc en diferents torns horaris, l'empresa haurà d'assegurar el correcte manteniment de les mesures de seguretat higienicosanitària, temperatura, presentació i textura dels aliments.

20. EL MENJADOR ESCOLAR COM A ESPAI EDUCATIU

L'èxit de la tasca educativa ve determinat per la capacitat dels infants de ser persones responsables i autònomes. Per acompanyar els valors de la responsabilitat i l'autonomia en l'entorn del menjador escolar, cal tenir presents algunes consideracions:

- Implicar els infants. Encarregar-los tasques al voltant dels àpats, adequades a la seva edat.
- Permetre i fomentar la presa de decisions dels infants.
- Acompanyar els infants en la presa de decisions per tal que siguin coherents amb les responsabilitats adquirides i conseqüents amb les decisions preses.
- Confiar en els infants i en la seva capacitat per dur a terme les responsabilitats assumides.
- Fomentar una bona relació amb el menjar i amb l'acte de menjar (alimentació conscient).
- Incorporar de manera progressiva nous aliments i preparacions dins el procés d'educació del paladar i del plaer de menjar.
- Potenciar comportaments i habilitats que facilitin la destresa i actituds adequades a taula, com per exemple: seure adequadament, fer servir el tovalló i els coberts de manera adequada, menjar de manera tranquil·la i mastegar a poc a poc trossos petits d'aliments, parlar amb un to de veu suau.
- Fomentar hàbits d'higiene: rentar-se les mans i les dents
- Desenvolupar activitats que permetin als infants identificar els aliments i la seva procedència, afavorir el coneixement sobre la producció i l'obtenció d'aliments, reforçar el vincle amb els productors primaris i el territori i interessar-se per la

gastronomia autòctona en relació amb la producció, les tradicions, les celebracions... Aquestes activitats poden constituir un punt de partida per a l'educació cap a models agrícoles i alimentaris més justos i sostenibles. □ Afavorir els aspectes de convivència, tolerància i de relació social de l'acte de menjar.

- Promoure l'autonomia i la responsabilitat en els processos que es desenvolupen a l'entorn de l'àpat (parar i desparar la taula, servir-se o servir als altres, reciclar, etc.).

Per tal d'assegurar que aquestes actituds es podran dur a terme d'una manera satisfactòria, cal entendre l'alimentació en general, i el menjador en concret, com una responsabilitat compartida entre els infants comensals i els adults responsables i fomentar la participació i implicació dels infants en la mesura que sigui possible.

Així mateix, és imprescindible que els infants disposin dels elements necessaris i en les condicions adequades, tant al menjador (coberts, tovallons d'ús personal o d'un sol ús, espais i mobiliari adequats) com als lavabos (sabó líquid amb dosificador, paper eixugamans, paper higiènic i mobiliari adequat).

Per tal de reduir el soroll del menjador, cal recordar a l'alumnat que no s'ha de parlar gaire fort ni cridar i que cal tenir cura a l'hora de fer servir i moure els estris (coberts, paneres, etc.) i el mobiliari (cadires).

21. EL PROJECTE EDUCATIU

El temps de migdia té un gran valor educatiu i és una oportunitat d'aprenentatge. Així, els espais i temps del servei educatiu de menjador escolar es converteixen en espais educatius en què els infants poden aprendre des d'una posició d'agents actius, creant i participant en activitats que, més enllà del temps del dinar, afavoreixin el seu desenvolupament integral com a persones. Aquest espai s'entén, doncs, en relació als projectes educatius dels centres escolars, i adaptat a les necessitats i les característiques individuals dels infants.

L'equip de monitoratge que es fa càrrec de l'atenció del temps de migdia a l'escola desenvolupa una tasca educativa diària fonamental que complementa el projecte educatiu de cada escola.

La potenciació del valor educatiu de l'espai del temps de migdia està orientada al foment del lleure educatiu, el joc lliure i actiu, els hàbits de cura i salut, els aprenentatges competencials, la motivació, autonomia, responsabilitat, la cooperació i la participació dels infants.

Àmbits del projecte educatiu



Les empreses licitadores elaboraran un projecte marc de la programació del temps del migdia a presentar en sobre 2 que no serà objecte de valoració. L'empresa adjudicatària concretarà el projecte marc presentat en una programació per a cada centre (escola Marià Cubí i soler, escola Mare de Déu de Montserrat i Casal d'Estiu) en sintonia amb el projecte educatiu i debatut amb la direcció del centre. Aquesta programació ha de servir per estructurar el conjunt de l'activitat educativa del temps de migdia.

Aquesta programació s'ha de concretar en programacions trimestrals i ha de tenir el vistiplau de la Comissió de Menjador de cada centre (de l'Ajuntament en el cas del Casal d'Estiu) i ha de contenir els següents components i valors:

- **Connexió amb el temps lectiu:** Coordinació d'algunes activitats de migdia amb centres d'interès del projecte educatiu de l'escola.
- **Participació:** Foment de la participació dels alumnes de menjador, celebrant periòdicament (setmanalment o mensualment) assemblees en les que proposin activitats, que hauran de ser tingudes en compte en la proposta de tallers i activitats, i implicant-los en la preparació d'aquestes activitats.
- **Coresponsabilitat:** Coresponsabilitzar els infants, implicant-los en la discussió, consens i millora de les normes de comportament en l'espai de migdia.
- **Autonomia i cooperació:** preveure la implicació dels infants (en la mesura de la seva maduresa), en el parament i recollida de taules, en poder-se servir el dinar i adaptar-se les quantitats, col·laborar en l'atenció als infants més petits o amb dificultats, així com en tasques de reciclatge, separació de residus i estalvi energètic pròpies de l'espai de menjador.
- **Inclusiu:** Garantir i fomentar una atenció inclusiva i de qualitat per a tots els alumnes, ajustant a aquest objectiu tots els recursos de què disposa el servei de menjador, en sintonia amb el decret 150/2017 de l'atenció educativa a l'alumnat en el marc d'un sistema educatiu inclusiu.
- **Model de migdia "com a casa":** tendir a una configuració dels espais més acollidora (cuidant la decoració, disposició de les taules) i a una programació educativa basada en ambients lliurement escollits pels infants i no en graelles rígides d'activitats dirigides.

La programació basada en ambients haurà d'implementar-se progressivament en coordinació i consens amb la comissió escolar de menjador.

Durant el temps previ i posterior a l'acte del dinar, la programació basada en ambients implica preveure, simultàniament:

- Opcions de joc lliure al pati i dinamització de patis amb jocs diversos que fomentin la cooperació i l'activitat física.

- Habilitació d'espais tranquils per a infants que vulguin descansar o relaxar-se (escoltant música, llegint o escoltant un conte, per exemple, a la biblioteca o un altre espai còmode habilitat en espai obert o tancat)
- Propostes de tallers o activitats vinculats a projectes del centre (ex. Hort, Escola Verda, foment de les arts, projectes esportius, etc.); que fomentin competències bàsiques, que responguin a propostes dels alumnes, o/i que permetin a l'alumnat entrar en contacte amb professionals o entitats de l'entorn.
- Propostes d'activitats dirigides a famílies (ex. Tallers de cuina en família, conferències sobre alimentació saludable, hàbits de cura i higiene, etc.)

L'empresa garantirà que els infants disposin dels materials fungibles i no fungibles necessaris i en les condicions adequades per posar en pràctica aquests aprenentatges.

Durant el temps del dinar pròpiament, es procurarà, a nivell educatiu, el següent:

- Aprenentatges alimentaris: S'intentarà que de manera lúdica i amena, els nens i les nenes assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició. Per exemple, facilitar que identifiquin els aliments i la seva procedència, afavorir el coneixement sobre la producció i l'obtenció d'aliments, reforçar el vincle amb els productors primaris i el territori i interessar-se per la gastronomia autòctona.
- Es posarà en valor les qualitats dels productes incorporats al menú, i de forma especial els procedents de la producció ecològica i de proximitat.
- Es reforçarà el coneixement de la gastronomia associada a les tradicions i festivitats més arrelades (castanyada, Nadal, carnestoltes, etc) i a altres cultures pròpies de l'alumnat de l'escola.
- Aprenentatges d'higiene: L'objectiu és que els nens i les nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador (ex: rentat de mans abans i després de l'àpat).
- Comportament a taula: fomentar una bona postura corporal, fer servir el tovalló i els coberts adequadament, menjar de manera tranquil·la, mastegar a poc a poc, parlar amb un to de veu suau, tenir cura a l'hora de fer servir i moure els estris.

L'empresa garantirà que els infants disposin dels elements necessaris i en les condicions adequades per posar en pràctica aquests aprenentatges: disposar de coberts, tovallons, sabó líquid, paper eixugamans, paper higiènic....

Així mateix, serà d'utilitat disposar d'un protocol d'actuació consensuat sobre els criteris a tenir en compte i la forma d'intervenir i abordar diferents situacions que es poden donar en el menjador de l'escola.



El projecte educatiu es lliurarà a la direcció de les escoles (a l'Ajuntament en el cas del Casal d'Estiu) a l'inici del curs i haurà de tenir definits uns indicadors d'avaluació i de seguiment.

Trimestralment l'empresa concessionària elaborarà un informe que es lliurarà a la comissió de menjador de cada centre i al servei d'Educació de l'Ajuntament que permeti supervisar la realització de les activitats i l'assoliment dels objectius, per fer, si cal, les correccions o reorientacions de les activitats. Al final de curs es lliurarà una memòria del projecte per poder valorar l'assoliment dels objectius establerts.

Si amb la supervisió del desenvolupament del projecte educatiu i les activitats de temps de migdia es detecten incompliments i deficiències greus es podran aplicar penalitats a l'empresa adjudicatària que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

22. INSTAL·LACIONS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'escola Marià Cubí i Soler disposa de cuina equipada, que és on l'empresa elaborarà els àpats. Aquesta funciona correctament i es comprovarà abans de l'inici del servei.

L'escola Mare de Déu de Montserrat no disposa de cuina, per tant l'empresa elaborarà els àpats a la cuina de l'escola Marià Cubí i Soler, i farà ús del servei de línia calenta.

Per la Llar d'infants municipal Els Fesolets, tot i que aquesta disposa de cuina, l'empresa elaborarà els àpats a la cuina de l'escola Marià Cubí i Soler, i farà ús del servei de línia calenta.

El Casal d'Estiu, que es desenvoluparà a l'escola Mare de Déu de Montserrat, no disposa de cuina, per tant l'empresa elaborarà els àpats a la cuina de l'escola Marià Cubí i Soler, i farà ús del servei de línia calenta.

L'Ajuntament cedeix a l'empresa adjudicatària del servei, en els centres amb cuina in situ, l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina, durant el període de vigència del contracte.

Així mateix, l'empresa podrà utilitzar els espais necessaris per a la correcta prestació del servei com són office, espais habilitats per als menjadors escolars, magatzems, vestuaris, lavabos, patis i espais per a la realització de les activitats prèvies i posteriors incloses com a servei educatiu, previstos al pla de funcionament del menjador escolar d'acord amb les direccions dels centres.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de prescripcions i al plec de clàusules administratives.

Les escoles podran fer ús del menjador, de la cuina i del estris del servei en el cas que s'organitzi alguna activitat a l'escola, sempre fora de l'horari del servei de menjador,

sempre que es sol·liciti amb antelació a l'adjudicatària. Anirà a càrrec de l'escola el control i neteja del material utilitzat, la col·locació de les taules i la neteja de l'espai.

23. BENS ADSCRITS AL SERVEI

Els centres escolars disposen de la dotació de cuina, maquinària, electrodomèstics, material i estris de cuina, superfícies de treball, utillatge de menjador i mobiliari per a dur a terme el servei objecte de la contractació, segons es relacions als Annexos I, II i III. Aquest material es posarà a disposició de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària firmarà el document de conformitat, en relació al correcte estat i bon funcionament de les instal·lacions, equipaments i materials inicials.

La concessionària no podrà fer obres de reforma o que comportin transformació de les instal·lacions sense l'aprovació prèvia de l'òrgan municipal competent.

Aniran a càrrec de l'adjudicatària el següents bens, productes i materials:

- 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 i paper de mans
- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei.

Conservació dels bens adscrits al servei

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, conductes de fum, contenidors de residus, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, son a càrrec de l'adjudicatària mentre.

L'empresa adjudicatària farà servir material poc agressiu amb el medi ambient, regint-se pels criteris de certificació estipulats a la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius (Generalitat de Catalunya, 2020) (concretament, etiqueta ecològica Tipus 1).

Caldrà tenir especial cura amb els productes utilitzats evitant aquells que puguin produir corrosió o fer malbé l'acer inoxidable i aquells que generin una alta càrrega contaminant a les aigües residuals. Pel seu efecte tòxic, es limitarà l'ús de lleixiu i altres productes que continguin clor a aquelles zones en què sigui imprescindible la desinfecció.



Cada producte haurà d'anar etiquetat amb els seus components i la seva freqüència d'ús, tenint en compte el menor efecte contaminant.

Caldrà que els residus generats en els procediments de neteja i els envasos buits es gestionin adequadament, i en cas que siguin residus especials tòxics o peril·losos siguin lliurats a una empresa acreditada.

Manteniment

La conservació en bon estat de funcionament de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, electrodomèstics, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'empresa concessionària durant tot el temps que duri la concessió.

Aquest ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina i menjador, siguin quins siguin la causa i l'abast.

La concessionària haurà de presentar, al final de cada curs escolar, un informe anual de les actuacions realitzades que fan referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris.

La distribució de responsabilitats dels diferents elements i instal·lacions que conformen les cuines, serà de la següent manera:

Element	Reparació	Substitució
Instal·lacions fins el punt de subministrament: aigua, gas, electricitat, calefacció. S'inclou el vídeo proper existent en la zona de la cuina, els fluorescents, enllumenat d'emergència i els equips d'extinció d'incendis existents.	Ajuntament	Ajuntament
Xarxa de desguàs (incloent camió cisterna)	Empresa	Ajuntament
Elements d'obra: paviments, enrajolats, pintura, tancaments, marbres de cuina. Tancaments: portes i finestres. Elements electrònics: projector, pissara digital i equip informàtic existent en el menjador	Ajuntament	Ajuntament
Equips propis de cuina: campanes, rentavaixelles, rentaplats, armari calent, neveres, congeladors, cuines, marmites, fregidores, forns, planxa, peladora	Empresa	Ajuntament

de patates; i tots els elements inclosos en l'illa de cuina. Tubs d'extracció de fums i vapors. Calefactor. Persiana existent entre la cuina i el menjador. Mobiliari: estanteries, prestatgeries, armaris, taules i cadires		
Equipaments accessoris de cuines: escalfadors, aixetes especials, aixetes convencionals, aixetes industrials extensibles, descalcificadors, rentamans, insectocutors, mosquiteres,... Dispensadors de paper i de sabó. Penjadors d'estris de cuina. Recipients aïllants per transport del menjar cuinat.	Empresa	Empresa

Per a condicions normals de funcionament. Si les causes que generen la necessitat de substitució són imputables a un mal ús dels diferents elements per part de l'empresa concessionària, la substitució o reparació anirà a càrrec d'aquesta.

Així mateix l'empresa concessionària quedarà obligada a realitzar totes aquelles petites adequacions que responguin a requeriments del servei de protecció de la salut, del departament de sanitat de la Generalitat o de riscos laborals, com la instal·lació d'insectocutors, instal·lació ribets a portes, etc.

L'adjudicatària haurà de garantir la reposició necessària de la vaixela, l'utillatge de cuina i altre material fungible, en el termini màxim de 48 hores

En el cas d'averies en electrodomèstics o desperfectes en equipament de cuina la reparació dels quals hagi d'anar a càrrec de l'empresa adjudicatària, incloses les actuacions correctives de defectes detectats en inspeccions sanitàries, s'estableixen els següents terminis de resposta i resolució:

- Terminis de resposta:
 - 2h per a les incidències considerades emergències (les que impliquen que la cuina ha quedat inoperativa)
 - 24h per a les urgències (termos, rentavaixelles, aixetes, congeladors i neveres)
 - 48h per a les ordinàries (la resta).



En aquest termini, l'empresa adjudicatària resta obligada a comprovar què succeeix i informar a l'Ajuntament de l'origen i abast del problema i les actuacions que es duren a terme per solucionar-lo.

- Termini de resolució:

- 1 dia per a les incidències en aixetes o altres elements que suposin fugues d'aigua i per resoldre qualsevol incidència que hagi deixat inutilitzada la cuina.
- 3 dies laborables per a la reparació d'elements productors d'aigua calenta (termos elèctrics i rentavaixelles).
- 5 dies laborables per a la reparació de neveres i congeladors, i per la reparació d'electrodomèstics utilitzats per cuinar com els fogons, el forn, la marmita o similars.
- 10 dies laborables per a la resta (prestatges, armaris, etc)

En cas que per la complexitat tècnica de la reparació no es puguin complir aquests terminis, l'empresa adjudicatària resta obligada a substituir l'electrodomèstic o equipament espatllat per un de similars característiques en préstec fins que la reparació s'hagi dut a terme.

En cas de fer-se necessària la substitució per no haver-hi reparació possible, l'empresa adjudicatària haurà de justificar-ho amb un informe tècnic.

L'incompliment dels terminis de resposta i resolució donarà lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP)

Tots els materials substituïts seran d'identica qualitat als existents.

Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis necessaris i procurant evitar en la mesura del possible tota perturbació del funcionament normal del centre o servei. En tot cas, s'informarà prèviament al Servei Municipal d'Educació de les operacions que es realitzaran i de les molèsties que s'ocasionaran, així com del calendari previst.

Caldrà fer una correcta gestió de tots els residus ocasionats per les reparacions i manteniment realitzat. En particular, caldrà acreditar l'abocament dels residus generats pels decantadors de greixos en lloc autoritzat mitjançant albarà on es faci constar el volum recollit a l'escola i el volum abocat.

També caldrà acreditar les neteges dels conductes d'evacuació de fums mitjançant document justificatiu (factura o albarà segellat per l'escola).

24. REVERSIÓ DE LA INSTAL·LACIÓ

Quan finalitzi el termini contractual el servei ha de revertir a l'Ajuntament, i l'empresa contractista ha de lliurar les millores realitzades, instal·lacions, béns mobles incorporats de manera permanent sense els quals perdria la seva naturalesa, i béns adquirits a

càrrec dels comptes d'explotació durant el període de vigència d'aquest contracte, en l'estat de conservació i funcionament adequats.

A aquest efecte, dins dels sis mesos anteriors a la reversió, els serveis tècnics municipals inspeccionaran l'estat en què es troben les instal·lacions i béns, i ordenaran, si s'escau, a la vista dels resultats de la inspecció tècnica, l'execució de les obres i treballs de reparació o reposició que hagin d'efectuar-se, que seran per compte de la concessionària.

La reversió de les instal·lacions i materials s'haurà de realitzar lliure de qualsevol càrrega o gravamen.

El desallotjament de la instal·lacions s'haurà de fer en el termini d'una setmana posterior a l'acabament del període pactat.

25. CONSUMS

L'Ajuntament assumirà les despeses d'energia elèctrica, calefacció, gas i subministrament d'aigua potable, necessàries per al funcionament del servei, així com el manteniment d'aquestes instal·lacions.

26. ALTRES OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts pels centres educatius i/o l'Ajuntament.
- Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ del personal responsable de cada un dels centres per part de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat a l'Ajuntament i a la Comissió de menjador de centre amb la finalitat, si s'escau, que siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- Complir tota la normativa laboral, de seguretat i salut laboral, a més de la normativa referent en aquests plecs tècnics i administratius.
- No podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei, entrin dins les instal·lacions de cuina/office dels menjadors escolars.
- Presentar anualment a l'Ajuntament, dins dels terminis que s'estableixen (per defecte (abans del 30 de juny de cada curs, en el cas de les escoles Marià Cubí i Soler i Mare de Deu de Montserrat), la documentació següent:



- Memòria de l'activitat educativa realitzada durant el curs finalitzat a cada centre i enfocament pedagògic i activitats previstes per a cada centre previst per al curs següent.
- Accions informatives realitzades durant el curs dirigides a les famílies i proposta per al curs següent.
- Memòria del Pla de formació realitzat en el curs finalitzat i proposta del Pla de formació del curs següent.
- Actualització de l'inventari de cada escola i proposta de reposició i compres de material. L'empresa haurà de substituir el material abans de l'inici del curs següent.
- Actuacions de manteniment realitzades i proposta de les actuacions previstes de manteniment per al curs següent.
- Anàlisi de l'enquesta de satisfacció feta a cada escola i proposta de mesures de millora que es posaran en marxa el curs següent per atendre els principals elements de queixa i insatisfacció detectats a l'enquesta.
- Relació de queixes i suggeriments que les famílies han fet arribar durant el curs finalitzat.
- Proposta d'organització del servei de menjador del curs següent.

El contingut d'aquest informe serà presentat a la Comissió de Menjadors del Consell Escolar Municipal que es convoqui després el lliurament.

27. HIGIENE ALIMENTÀRIA

L'empresa adjudicatària ha 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). Així mateix, ha de garantir el control de qualitat dels aliments i preveure els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum.

També haurà de garantir la capacitat higiènicosanitària de tot el personal manipulador d'aliments.

Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al/la alumne/a.

L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat i per tant, garantir l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC. Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar.

Pel que fa al control de temperatures, és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels productes alimentaris des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent:

- Conservació en fred:

- Entre 0 i 4°C si s'ha de conservar més de 24 hores.
- Entre 0 i 8°C si s'ha de conservar menys de 24 hores. Inferior a -18°C pels productes congelats.
- Conservació en calent (només menjars preparats): igual o superior a 65°C.

És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

Serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatària de fer un seguiment de la correcta aplicació de l'APPCC, i de la seguretat alimentària en general.

Dins d'aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra testimoni. Es tracta d'una mostra representativa dels diferents menjars servits als consumidors. Aquests possibiliten la realització d'estudis epidemiològics, en cas de què siguin necessaris. El menú testimoni serà el corresponent a una ració de cada tipologia de plat servit (200- 250 gr.) i es conservarà una setmana en congelació, degudament identificat i datat.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars, les condicions dels processos de preparació, d'elaboració i manteniment de l'àpat i servei dels menús hauran de ser els adequats per evitar la presència de perills que repercuteixin en la salut dels escolars.

28. NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA

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

29. NETEJA I DESINFECCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS I L'EQUIPAMENT DEL SERVEI

Anirà a càrrec del contractista la neteja diària a fons de l'utilitatge, del mobiliari, dels recintes, dels estris de cuina, de la maquinària i de les instal·lacions de la cuina, de l'office, dels menjadors, del magatzem i de l'espai destinat al personal vinculat al servei, i d'altres annexes (rebot, magatzem, entrada a la cuina,...)

Amb independència de la neteja diària també correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici del curs escolar i un cop al trimestre, coincidint amb les vacances escolars (Nadal, Setmana Santa i estiu) i també a la finalització del curs escolar.



La maquinària, utensilis, productes de neteja, materials, accessoris (els dispensadors de paper de cuina, de sabó i els eixugamans), etc..., necessaris per a la correcta neteja i desinfecció les instal·lacions, equipament i mobiliari, serà a compte i càrrec exclusiu de l'adjudicatària.

Serà també a càrrec de l'empresa adjudicatària el subministrament i la recol·locació de materials fungibles com el sabó rentamans, el paper de cuina, el d'eixugamans, les bosses d'escombraries i d'altres elements anàlegs.

Cada menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a les direccions dels centres la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

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

Caldrà que els residus generats en els procediments de neteja i els envasos buits es gestionin adequadament, i en cas que siguin residus especials tòxics o perillosos siguin lliurats a una empresa acreditada.

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

Es promourà la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo. S'evitaran els embolcalls de plàstic i alumini, en la mesura del possible.

L'adjudicatària haurà d'elaborar un pla de neteja que inclogui totes aquestes especificacions, que lliurarà a l'Ajuntament i a les direccions dels centres, document inclòs a la memòria tècnica

30. ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL I D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA

L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del servei de menjador objecte de la signatura del contracte.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador (àpat, activitats educatives anteriors i posteriors a aquest), la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 450.000 euros per sinistre i any.

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

En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra l'Ajuntament.

31. RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents:

- Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball.
- Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries.
- Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

L'empresa serà informada del pla d'evacuació del centre durant el primer mes de servei.

32. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR



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

- a. Durà a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador.
- b. Haurà d'establir la figura d'un/a interlocutor de l'empresa amb l'Ajuntament i que controlarà i supervisarà, les activitats dels/ de les coordinadors/es dels menjadors i de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa en les diferents comissions de seguiment o reunions que es realitzin als diferents centres i amb l'Ajuntament.
- c. Organitzarà l'espai de menjador establint el sistema més adequat per cada centre: per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable.
- d. Fixarà la composició dels equips de monitors/es de cada centre i vetllarà per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposarà canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- e. Cada centre disposarà d'un/a coordinador/a de monitors/es que serà l'encarregat/da de respondre pel servei en les relacions diàries amb el centre educatiu.
- f. Organitzarà les tasques que ha de dur a terme el personal adscrit a cada centre, i establirà un pla de treball que supervisarà periòdicament i que estarà encaminat a garantir la correcta prestació del servei.
- g. Tot el personal haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.
- h. Establirà les activitats a dur a terme i supervisarà la seva execució.
- i. Organitzarà l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador i vetllarà per la seva correcta utilització.
- j. L'adjudicatària comptarà amb 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.

33. PLA DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

Un cop adjudicat el servei, l'adjudicatària haurà d'establir un pla de funcionament del servei de menjador que serà específic per a cada escola, 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 la comissió de menjador del centre, que l'haurà d'aprovar.

El Pla d'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. Tenint en compte i diferenciant el preu general de cada lot, i les bonificacions que puguin establir-se per cada lot en funció de la durada màxima del servei de menjador.
- 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: dies i horari d'entrevista, informació dels menús, fitxa d'avaluació del seguiment individual de cada usuari pels grups d'edat que correspongui segons el pla de comunicació a les famílies que proposi la comissió de seguiment de menjador.
- 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 cada centre escolar.
- Els membres de la comissió de menjador, òrgan de seguiment i avaluació del servei de menjador.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

Aquest Pla de Funcionament caldrà posar-lo en coneixement de tot el personal del menjador i s'actualitzarà anualment, si s'escau.

34. ÒRGANS DE CONTROL I DE SEGUIMENT DEL SERVEI

La inspecció d'aquest servei és competència de l'Ajuntament de Malgrat de Mar a través de la Regidoria d'Educació i a través de les potestats especificades en aquestes prescripcions tècniques.

La funció de control es realitzarà de forma co-participada amb:

- Comissió Municipal del Servei de Menjador
- Comissions de menjador escolars de cada centre

Comissió Municipal del Servei de Menjador Escolar



La Comissió Municipal del Servei de Menjador Escolar serà l' encarregada de controlar el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, el personal assignat i la formació d'aquest, així com també vetllar pel compliment per part de l'empresa de les condicions establertes.

Aquest òrgan està presidit pel/per la regidor/a d'Educació i està compostat per les direccions dels centres educatius, representants de les famílies de l'alumnat, representants de l'empresa que gestiona el servei, així com representants de l'Ajuntament de Malgrat de Mar.

Comissions de menjador escolars de cada centre

En el moment en què les escoles estan acollides a aquest servei, cada escola haurà de crear, en el si del seu Consell Escolar, una Comissió de Menjador

Aquesta comissió estarà formada per membres representants de les AMPA o AFA, membres representats dels equips directius o del professorat, designats pel Consell Escolar del centre, per la persona representant de l'empresa i pel coordinador/a de l'empresa en aquell centre. També hi podrà assistir, si escau, la tècnica de l'Ajuntament adscrita al seguiment del servei.

El centre educatiu comunicarà anualment a la secretaria de la Comissió de Menjadors del Consell Escolar Municipal els noms i els cognoms dels membres escollits per formar part de la Comissions de menjadors escolars de cada centre.

Aquestes comissions s'hauran de reunir, com a mínim, dues vegades durant el curs.

En el cas que no es constitueixi, la funció de la comissió de menjador recaurà en la direcció del centre.

Les funcions de les Comissions de menjador de centre serán les següents:

- Aprovar el Pla de funcionament del servei de menjador al centre
- Aprovar el Projecte Educatiu del servei de menjador proposat per l'empresa
- Aprovar el Pla d'activitats proposat per l'empresa
- Fer un seguiment de l'ús que l'empresa pugui fer del material propietat de l'escola o de l'AMPA, i decidir-ne les condicions d'ús.
- Fer el seguiment del Pla de Funcionament
- Fer el seguiment del Projecte Educatiu
- Fer el seguiment del Pla d'activitats
- Proposar millores en el servei i resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre educatiu
- Elevar propostes als representants de la direcció i de les AFA/AMPA en la comissió municipal del servei de menjador escolar

Les direccions dels centres educatius i l'empresa establiran els canals de comunicació diària necessaris per assegurar la coordinació entre el servei de menjador i el servei d'escolarització, entesos ambdós com a serveis dins l'horari escolar del centre.

35. ASPECTES GENERALS RELACIONATS AMB EL PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

A més de les obligacions contingudes al Plec de clàusules administratives particulars, l'adjudicatari estarà obligat a complir el següent, respecte el personal del servei educatiu de menjador escolar:

1. L'empresa haurà de disposar de tot el personal necessari pel desenvolupament del servei educatiu de menjador escolar (cuiners/res, ajudants de cuina, ajudants de servei i neteja, transportista/es, monitors/es, etc.) necessaris per complir l'objecte del contracte.
2. Tot el personal haurà de tenir la titulació, capacitat i experiència suficient i acreditada per a dur a terme les tasques encomanades.
3. Tot el personal del servei educatiu de menjador escolar (excepte el personal educador de la llar d'infants municipal) dependrà laboralment de l'empresa concessionària, sense que entre aquell i l'Ajuntament hi hagi cap vincle funcional ni laboral. La seva retribució i l'assignació de les tasques laborals correspondrà a l'adjudicatària, que serà la responsable d'aplicar el conveni col·lectiu que correspongui.
4. Els paràmetres que caldrà tenir en compte pel que fa a personal estan basats en la Memòria econòmica explicativa de l'establiment del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025
 - Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors/es: 2,5 hores
 - Ràtios monitoratge:
 - Infantil: 1 monitor/a per cada 15 alumnes o fracció
 - Primària: 1 monitor/a per cada 25 alumnes o fracció
 - Personal de cuina, dedicació diària:
 - Cuiner/a: 5h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51
 - Ajudant de cuina: 2h per cada 25 alumnes, començant a 66
5. Quan la mitjana de comensals al servei de menjador en un centre educatiu sigui superior a 150 usuaris, la persona que tingui assignada les tasques de coordinació, deslliurará de l'atenció directa i farà exclusivament les següents tasques de coordinació.



6. Els vetlladors/es no s'inclouen en el còmput d'aquesta ràtio.
7. L'adjudicatària comptarà també amb els recursos humans suficients, que disposin de la qualificació professional adequada, per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, malaltia, accident, baixes, permisos, etc; de forma que en cap moment de la prestació del servei pugui quedar reduïda la dotació de personal inicial.
8. Les substitucions de personal aniran també a càrrec de l'adjudicatari.
9. L'adjudicatari haurà de subrogar el personal relacionat en el del Plec de clàusules administratives particulars.
10. L'empresa que es proposi com a adjudicatària haurà de d'ampliar, si resulta necessari, la plantilla del servei de menjador de cada escola o servei, amb el personal de monitoratge o d'auxiliar de servei i neteja necessari per complir les ràtios establertes i l'objecte del contracte.
11. L'adjudicatari ha de complir totes les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa i laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i de seguretat i salut laboral, així com la normativa interna del sector que reculli l'objecte del contracte. L'incompliment d'aquestes obligacions per part de l'empresa adjudicatària o la infracció de les disposicions vigents sobre seguretat per part del personal tècnic designat per ell, no implica cap responsabilitat per part de l'Ajuntament.
12. És obligació de l'adjudicatari garantir que el seu personal tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària corresponent, segons la seva responsabilitat.
13. L'adjudicatària ha de preveure la realització de cursos de formació per al seu personal. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a l'Ajuntament un pla anual de formació continuada, per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació: accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
14. Cal que l'empresa presenti a l'Ajuntament, el certificat negatiu de delictes sexuals de tot el personal que participarà en el servei del menjador escolar.
15. L'adjudicatària és responsable davant de qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social vigent estableix en relació al personal.

16. L'adjudicatari haurà de proporcionar al personal, una indumentària de treball que faciliti la seva tasca, contribueixi a mantenir les condicions higièniques del centre i l'identifiqui com a membre dels servei educatiu de menjador escolar, des del primer dia.
17. L'empresa adjudicatària ha de vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat de l'equip, evitant que es produeixin canvis o substitucions innecessaris, disposant de mesures per afavorir l'estabilitat de la plantilla.
18. L'adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic adult i a l'alumnat.
19. L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pel seu personal durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

20. Les funcions del personal del servei de menjador són, en cada cas, les següents:

20.1 Funcions de les coordinadores del servei:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre que fan ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells usuaris fixos com esporàdics
- Comunicar (preferiblement per escrit via whatsapp) cada matí, a la cuina central el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei segons la normativa de
- preus i el pla de funcionament del menjador escolar, tràmits per a la inscripció al servei, baixes, absències,...
- Assistir a les reunions de les Comissions de Menjador de Centre
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- Realitzar les funcions de coordinació següents:
 - Liderar l'equip de monitors i fer propostes per la millora del pla de funcionament del servei, i coordinar-se amb l'equip directiu de l'escola.
 - Establir els mecanismes d'informació a les famílies dels alumnes sobre l'avaluació i seguiment dels seus fills durant l'espai del menjador i d'acord amb el pla de funcionament del menjador i els presents Plecs.



- Coordinar les tasques de l'equip de monitoratge i ASN, així com organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament tant per la part del servei del àpat com per la part d'activitats interlectives després del dinar (segons el pla d'activitats lliures o semidirigides acordades en el pla de funcionament de cada escola).
- Gestionar les incidències que es puguin produir durant el servei en relació als alumnes usuaris del servei de menjador d'acord amb el Pla de funcionament i comunicar-les a l'escola i a l'Ajuntament

20.2 Funcions del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge, inclòs el coordinador del servei):

- 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.
- Realitzar l'avaluació de seguiment en el menjador escolar per part dels usuaris que tingui al seu càrrec, d'acord amb les pautes que indiqui l'empresa i/o el pla de funcionament.
- Dinamitzar les activitats interlectives o post àpat que s'hagin programat en funció si són activitats lliures o semidirigides.
- Vetllar per la higiene personal dels usuaris d'aquest servei: rentat de mans i cara, etc.
- Informar a la Coordinadora del menjador i/o els tutors docents (o direcció de l'escola) d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, problemes de comportament, etc. d'acord amb el pla de funcionament del servei.
- Conèixer del pla de funcionament del servei, actuar segons les funcions que tingui establertes i participar de les reunions de coordinació establertes.
- Realitzar les tasques de parament de taula i neteja de l'espai de menjador procurant, en funció de l'edat dels usuaris, que aquests també hi col·laborin i adquireixin bons hàbits higiènics, socials i civisme.
- Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- Vetlladors/es:

Quan entre els comensals hi hagi alumnes amb necessitats específiques que requereixin una atenció especial de suport en l'espai de menjador, el centre educatiu haurà de sol·licitar als Serveis Territorials del Departament d'Educació el nombre de vetlladors/es necessaris.

L'adjudicatària assumirà la incorporació d'1 o 2 d'aquests vetlladors, segons l'oferta presentada com a millora en els criteris avaluable.

El personal destinat a funcions de vetllador/a haurà de comptar, també, amb formació i/o experiència específica d'acord amb les funcions de suport d'infants amb NEE que realitza.

20.3 Funcions del personal de cuina/office:

- Cuinar in situ (i per tant, portar el registre de proveïdors de matèria primera i elaborar els plats segons les fitxes tècniques de cada plat) o rebre el menjar (transportat en línia calenta), segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir.
- En el cas de menjadors que reben el servei transportat amb línia calenta, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Tenir coneixement de tots els tipus de menús a servir en funció de les intoleràncies alimentàries o menús per altres qüestions de salut o d'altres tipus que tinguin aprovats en el pla de funcionament. En especial tindrà cura de preparar menús amb les textures i formats que siguin necessàries, en el cas de la llar d'infants.
- Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament. Assumir aquestes tasques en el cas de la llar d'infants
- Responsable de la neteja i de mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació.
- Retirar els residus generats seguint les normes aprovades per l'ajuntament o entitat gestora de la recollida selectiva i segons el pla de residus de l'empresa.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa
- En el cas de la cuina central, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i



higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït.

- Comunicar a la persona designada per l'empresa les deficiències observades en relació a temes de recepció de menús, de funcionament dels aparells o altres qüestions que per motiu de la seva feina siguin de la seva competència.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- L'adjudicatària haurà de disposar de tot el personal de cuina necessari pel correcte desenvolupament del servei als diferents centres.

21. El contractista haurà de tenir en compte que tot el personal d'atenció educativa (coordinadors/es i monitors/es) adscrit al servei haurà de comptar amb el títol de monitor/a d'activitats de lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

22. Els/les monitors/res i els/les vetlladors/es, d'acord amb les normes particulars de cada centre, utilitzaran el català com a llengua vehicular i de comunicació.

36. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

La informació i comunicació amb les famílies és un aspecte clau del servei educatiu de menjador escolar.

L'equip de monitors/es informarà per escrit a les famílies del desenvolupament de cada alumne del servei de menjador en funció de la seva edat i curs:

- El 3: informació diària
- El 4 i El 5: informació setmanal
- Educació Primària: informació mensual

L'empresa haurà de realitzar a principi de curs (sempre durant el mes de setembre), una sessió de presentació del servei a les famílies a cadascun dels centres. En el cas del Casal d'Estiu, aquesta sessió es realitzarà durant el mes de juny, junt amb la reunió informativa del Casal d'Estiu a les famílies, data a concretar amb l'Ajuntament.

L'empresa posarà a disposició de les famílies que ho sol·licitin un espai a cadascun dels centres per atendre les famílies que així ho sol·licitin

L'empresa posarà a disposició de les famílies, com a mínim, una APP o aplicatiu-web adaptat per a dispositius mòbils que permeti a les famílies gestionar tot allò relatiu al menjador escolar des d'un dispositiu electrònic (mòbil, tauleta...) per realitzar les inscripcions, per accedir a la informació els menús, les activitats educatives, els pagaments, els registres d'assistència, l'avís absències, etc, a més d'un telèfon

disponible diàriament i correu electrònic. Les comunicacions que arribin per correu electrònic a l'empresa per part de les famílies, hauran de tenir resposta amb un màxim de 48 hores des de la seva recepció (dies laborables).

S'haurà de fer arribar a l'Ajuntament i a les Comissions de menjador dels centres un model de tots els informes i comunicacions a les famílies usuàries, per la seva conformitat. El model d'informes ha de preveure informació relativa a l'alimentació i les activitats educatives realitzades per l'infant

37. MEMÒRIA TÈCNICA

L'empresa amb millor puntuació haurà de presentar una memòria tècnica del servei amb la descripció dels procediments i de la documentació requerida per a l'execució del servei. Pot haver una part general i una altra específica per a cada escola.

S'hauran de descriure els següents procediments:

Personal adscrit al contracte:

- Referent del contracte
- Referent de l'execució del contracte en els centres
- Referent de facturació
- Llistat del personal de cuina i monitoratge adscrits al contracte i funcions

Elaboració d'àpats:

- Protocols de recepció de les matèries primeres en la cuina central o en les cuines in situ. Dades que s'han de recollir: temperatures, dates de caducitat, etc. i plantilles que es fan servir.
- Relació de proveïdors i certificacions (halal)
- Receptari de plats amb els ingredients.
- Model de planificació mensual àpats i sopars.
- Planificació menús especials: al·lèrgens, halal, sense gluten etc.
- Protocols d'emmagatzematge, manipulació i etiquetatge dels aliments refrigerats, frescos i dels aliments que es congelen o guarden després de la seva elaboració o que es guarden per consumir-los més tard.
- Detall de tots els registres i controls que s'han d'efectuar des del servei de menjador per normativa i que han d'estar disponibles per les inspeccions de salut i de l'Ajuntament de Malgrat de Mar.

Transport del aliments:

- Condicions de transport del menjar: mitjans utilitzats.

Neteges:

- Pla de neteja per les escoles del lot adjudicat: calendari previst, descripció de contingut de les neteges diàries i neteges a fons.



Ajuntament de Malgrat de Mar
Serveis Personals
Educació

Can Feliciano s/n - 08380 Malgrat de Mar (Barcelona)
Tel. 93 761 43 86 - Fax 93 765 33 60
serveispersonals@ajmalgrat.cat - www.ajmalgrat.cat
NIF: P0810900A

- Registre neteges.
- Protocols d'emmagatzematge dels productes de neteja i de la seva manipulació i etiquetatge.
- Personal encarregat d'aquesta tasca i horaris.

Monitoratge:

- Rati
- Control d'assistència al menjador
- Tipus de contractes del personal: monitor/a i coordinador/a; funcions de cada tipus de contracte i formació del personal per part de l'empresa.

Projecte Educatiu:

- Projecte marc de la programació del temps de migdia que ofereix l'empresa
- Programació per a cada centre (presentació un més després d'iniciar el servei).

Marta Puignou Hernández
Tècnica d'Educació