



Assumpte: Plec de clàusules tècniques particulars per a la contractació de la concessió de la gestió del servei de cuina i menjador de les escoles bressol (EB El Cirerer, EB El Gargot, EB La Cuna) i de l'Escola Municipal Pau Vila de Parets del Vallès.
Exp.: 5704/2024

Clàusula 1. Objecte del contracte

Aquest plec té per objecte la contractació de concessió de la gestió del servei del menjador de les escoles bressol municipals de Parets del Vallès (EB La Cuna, EB El Gargot i EB El Cirerer) i de l'Escola Municipal Pau Vila de Parets del Vallès d'acord amb les especificacions previstes als Plecs de clàusules tècniques i amb la modalitat de cuina al centre.

Clàusula 2. Prestació del servei

De conformitat amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, en endavant LCSP, l'objecte del contracte es divideix en els següents lots de realització independent i que es formalitzaran en contractes específics:

Lot 1: Escoles bressol municipals

Lot 2: Escola Municipal Pau Vila

2.1. Escoles bressol municipals - Lot 1

La gestió del servei de cuina i menjador es prestarà a les escoles bressol El Cirerer, El Gargot i La Cuna.

El dinar es prestarà als infants, així com al personal adult dels equips pedagògics de cadascun dels centres.

La contractació de la gestió del servei de cuina de les escoles bressol El Cirerer, El Gargot i La Cuna, inclou la prestació dels següents serveis:

- Gestionar el personal necessari per al servei contractat.
- Gestionar la compra de matèries primeres i auxiliars.
- Elaborar menús d'acord amb les necessitats garantint en tot moment la seva qualitat.
- Incorporar plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
- Adaptar els menús a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos i de temporada.
- Servir diàriament verdura cuita o amanida com a acompanyant en els menús dels alumnes.
- Facilitar a les famílies programacions del menú abans d'iniciar el mes.
- Avisar la direcció si hi ha un canvi de marca o proveïdor d'un producte pel control de les al·lèrgies.
- Cuinar a cadascun dels centres d'acord amb la programació establerta.
- Organitzar el dinar i el preparat de carros amb els elements necessaris segons el grup d'edat.
- Organitzar els estris i el berenar per grups d'edat.
- Netejar els estris, els carros per servir el menjar, la cuina i el rebost.





- Complir totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- Disposar d'un programa anual o reglament de funcionament el qual haurà de ser aprovat pel Consell Escolar del centre. Aquest reglament haurà d'incloure les directrius que seguirà l'empresa durant el curs per tal d'aconseguir els objectius anteriors (cal presentar-lo durant la primera quinzena de juny per incloure'l al PGC).
- Prestar el dinar als infants i al personal treballador adscrit al centre.
- Prestar el berenar als infants adscrits al centre.

2.2. Escola Municipal Pau Vila – Lot 2

La gestió del servei de cuina i menjador es prestarà a l'escola municipal Pau Vila.

El dinar es prestarà als infants, així com al personal adult de l'equip pedagògic del centre.

La contractació de la gestió del servei de cuina i menjador inclou la prestació dels següents serveis:

- Proposar un projecte educatiu que no contradigui el propi de l'escola.
- Gestionar el personal necessari per al servei contractat.
- Gestionar la compra de matèries primeres i auxiliars.
- Elaborar menús d'acord amb les necessitats i garantir en tot moment la seva qualitat.
- Cuinar i transportar els aliments cuinats al centre d'acord amb la programació establerta.
- Emplatjar, servir els menjars als plats i organitzar per grups d'edat.
- Netejar els estris, els carros per servir el menjar, la cuina i els espais utilitzats.
- Complir totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- Proporcionar als comensals un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius mitjançant uns menús confeccionats amb el criteris següents:
 - Estructura de menús amb una distribució setmanal per facilitar l'organització dels sopars a casa.
 - Incorporar plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
 - Adaptar els menús a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos i de temporada
 - Adequar dels plats oferts a la preparació i al servei per a un col·lectiu de població escolar comprès entre 2 i 13 anys.
- Promoure hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats així com promoure també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- Disposar d'un programa anual o reglament de funcionament el qual haurà de ser aprovat pel Consell Escolar del centre docent. Aquest reglament haurà d'incloure les directrius que seguirà l'empresa durant el curs per tal d'aconseguir els objectius anteriors. Cal presentar-lo durant la primera quinzena de juny per incloure'l a la Programació General de Centre.
- Prestar el dinar als infants i als treballadors adscrits al centre.
- Facilitar a les famílies programacions del menú abans d'iniciar el mes.





Clàusula 3. Recursos Humans

El personal de l'empresa que gestioni el servei de menjador en cap cas tindrà la condició de personal de l'escola on presti el servei ni de l'Ajuntament de Parets del Vallès.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de complir les normes d'higiene establertes.

El concessionari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

L'adjudicatari comptarà amb 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, baixes, permisos, etc.

L'empresa té l'obligació de subrogar el personal laboral que ve prestant el servei.

L'adjudicatari 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 iusuaris/es.

L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

El personal de l'empresa adjudicatària del servei haurà de disposar del certificat d'higiene alimentària vigent, expedit per entitats amb autorització administrativa, segons la normativa vigent. També haurà de demostrar haver realitzat una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitors i per a tots els professionals vinculats, sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens.

L'equip de monitors de menjador haurà de tenir la titulació que es requereix per ser personal monitor de lleure. Per la coordinació de l'equip de monitors el personal haurà de tenir la formació específica de direcció d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.

El personal que no pugui acreditar la titulació requerida quedarà exempt de presentar-la, però caldrà que faci la formació corresponent. Serà obligatori pel personal de nova incorporació.

L'empresa haurà de garantir la màxima estabilitat en l'equip de personal monitor del centre i que tot el personal tingui la formació requerida.

L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball i de la rebuda de la persona substituïda a la cuina de l'escola.

Tot el personal vinculat al servei en l'exercici de les funcions pròpies del seu lloc de treball haurà de fer ús del català com a llengua vehicular. En tot cas s'haurà de respectar allò establert al Projecte Educatiu de cada centre.

Abans de començar el curs escolar l'empresa haurà de facilitar a la regidoria d'Educació la llista del personal que incorpori: les dades personals i la titulació, el certificat de delictes de naturalesa sexual i el certificat que acredita el coneixement del català de nivell B2 intermedi o superior. En el cas que el personal no pugui acreditar el nivell de català, en quedarà exempt però caldrà que faci el curs corresponent. Serà obligatori pel personal de nova incorporació.





El personal haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb les normes d'higiene i de seguretat requerides segons el lloc de treball.

L'empresa haurà de garantir el compliment per part del seu personal dels següents aspectes:

- Vetllar pel correcte funcionament intern del menjador.
- Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjador.
- Fomentar el desenvolupament d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
- Possibilitar la migdiada pels infants de l'escola bressol i d'I3.
- Assegurar una bona comunicació entre les famílies i l'escola. En aquesta línia, caldrà informar de qualsevol irregularitat mitjançant el full d'incidències i respectar el protocol establert. Segons el tipus d'incidència o qüestió a tractar, el personal monitor referent ho comentarà al personal docent responsable de l'infant o bé, si és necessari, la persona coordinadora es posarà en contacte amb la família. Aquesta gestió estarà supervisada per l'escola.
- Treballar en equip.
- Fer la neteja i l'endreç dels espais que s'han utilitzat.

Tal com indica el Decret 160/1996 i la Llei 17/2011, les autoritats competents han de vetllar perquè els menjars servits a les escoles siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat i han d'estar supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

3.1. Escoles bressol municipals - LOT 1

El personal mínim objecte del present contracte, serà una persona cuinera per cuina.

Aquesta persona serà responsable de la cuina i s'encarregarà:

- De la preparació, la manipulació i el control dels aliments servits a l'escola, sota les directrius de la direcció del centre i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres si és el cas,
- de tenir cura dels diferents règims alimentaris que per prescripció mèdica s'hagin de preparar per als infants,
- de col·laborar en les festes i sortides que es facin a l'escola, preparar el menú aprofitats, i
- es responsabilitzarà de la custòdia, la provisió, l'emmagatzematge i la conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de cuina i de l'espai.
- El personal adscrit a la cuina tindrà la titulació i formació adequada al seu lloc de treball, que serà degudament justificada per l'empresa en el moment del concurs.
- Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat que li proporcionarà la seva empresa).
- El personal de cuina serà l'encarregat d'atendre les empreses proveïdores.
- L'empresa disposarà de les claus per poder accedir al centre en el seu horari de funcionament.
- En el cas que puntualment fos necessari comptar amb una persona ajudant de cuina a aquesta li correspon, sota la direcció de la persona cuinera:
- Realitzar les tasques de menjador, repartiment i recollida.





- Encarregar-se de la neteja de la maquinaria i els estris de la cuina i, la seva jornada laboral finalitzarà després de la de la persona cuinera.

El personal de la cuina no utilitzarà les rentadores de l'escola per rentar-se la seva roba de treball.

Hi haurà una persona supervisora-coordinadora de les tres escoles bressol municipals que:

- Serà la interlocutora de l'empresa adjudicatària amb l'Ajuntament i les direccions dels centres. Es determinarà una periodicitat, com a mínim d'una vegada al mes, per reunir-se amb el personal del Servei d'Educació amb la finalitat d'analitzar el servei i aplicar les correccions necessàries per garantir-ne el bon funcionament, i
- serà la responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant els objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

A cada centre hi haurà una persona monitora educativa, una hora diària, que donarà suport a les persones professionals de cada escola bressol. Serà responsable d'obtenir el material necessari de cada infant i tindrà assignades les tasques de suport que s'estipulin a cada centre en funció de les necessitats.

3.2. Escola Municipal Pau Vila - LOT 2

A l'Escola Municipal Pau Vila hi haurà com a mínim una persona cuinera, una persona ajudant de cuina, les persones monitores que per ràtio corresponguin i una persona coordinadora.

La persona cuinera serà la responsable de la cuina i s'encarregarà, sota les directrius de l'empresa adjudicatària i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres:

- de la preparació, la manipulació i el control dels aliments servits a l'escola,
- de tenir cura dels diferents règims alimentaris que per prescripció mèdica s'hagin de preparar per als infants, i
- es responsabilitzarà de la custòdia, la provisió, l'emmagatzematge i la conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de cuina i de l'espai.

A la persona ajudant de cuina li correspon la tasca de donar suport a la persona cuinera en el desenvolupament de totes les feines que es requereixin, d'acord amb el seu lloc de treball.

El personal adscrit a la cuina tindrà la titulació i formació adequada al seu lloc de treball, que seran degudament acreditades per l'empresa adjudicatària del servei en el moment del concurs.

L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball i de la rebuda de la persona substituïda a la cuina de l'escola.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat que li proporcionarà la seva empresa).

L'empresa disposarà de les claus per poder accedir al centre en el seu horari de funcionament.

Hi haurà una persona coordinadora de l'equip del personal monitor alliberat de qualsevol grup, per poder fer una bona supervisió del servei, que:

- Serà responsable del bon funcionament del servei,





- farà d'interlocutora amb la direcció i les famílies i si cal també serà la interlocutora de l'empresa adjudicatària amb l'Ajuntament. Es determinarà una periodicitat, com a mínim d'una vegada al mes, per reunir-se amb el personal del Servei d'Educació amb la finalitat d'analitzar el servei i aplicar les correccions necessàries per garantir-ne el bon funcionament, i
- serà la responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

Cada persona monitora tindrà assignat un grup d'alumnat del qual en serà responsable, i l'alumnat estarà en tot moment sota la tutela d'una persona monitora.

S'ha de portar a terme el programa d'activitats pedagògiques i educatives proposat per l'empresa i aprovat per la comissió de menjador. Aquest programa d'activitats s'haurà de desenvolupar d'acord amb el Projecte educatiu del centre i el Reglament general de funcionament del servei de menjador escolar de les escoles municipals de Parets del Vallès.

El personal monitor ensenyarà i fomentarà els hàbits d'higiene i educació següents:

- Rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després de dinar.
- Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.
- Menjar sense pressa.
- Beure sense aliments sòlids a la boca.
- Beure en quantitat suficient.
- Mastegar els aliments suficientment.
- Seure correctament a la cadira.
- Mastegar amb la boca tancada.
- No parlar amb aliments a la boca.
- Demanar les coses correctament.
- Parlar amb veu baixa i sense estridències.
- Vigilar la correcció del comportament general a la taula.

El nombre de personal monitor serà com a mínim l'establert per la ràtio descrita a la Resolució vigent del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. A més hi haurà una persona coordinadora del personal monitor, alliberada de qualsevol grup per poder fer una bona supervisió del servei:

Segon cicle d'educació infantil

Ràtio 1 persona monitora – 15 alumnes

Educació primària

Ràtio 1 persona monitora – 25 alumnes

Les ràtios definitives seran les establertes al procés de licitació.

El nombre global mínim de personal monitor s'obté de la fórmula següent, on:

n = nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

y = nombre de comensals d'educació primària

Nombre de persones monitores = $n \times 0,067 + y \times 0,040$





Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35 = 5 persones monitores – 5,56=6 persones monitores)

Les ràtios a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar garantiran que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació dels centres.

L'alumnat del centre podrà fer ús del menjador escolar amb un preu del menú superior al fix (preu per a alumnat esporàdic). El comensal esporàdic, és l'alumne que fa servir el menjador ocasionalment o bé únicament algun dia fix de la setmana. Generalment, es considera esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana.

L'empresa concessionària haurà de designar la figura de persona delegada de protecció a la qual les persones menors d'edat puguin acudir per expressar les seves inquietuds. S'ha d'encarregar de la difusió i el compliment dels protocols establerts i d'iniciar les comunicacions pertinents en els casos en què s'hagi detectat una situació de violència sobre la infància o l'adolescència, segons la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència enfront de la violència (LOPVI).

Clàusula 4. Horaris

Cada centre determinarà al seu reglament de funcionament específic l'organització del servei que inclogui de manera detallada els espais necessaris per a la millor prestació del servei, així com la temporització adequada i referida a les activitats educatives i de descans adequades a cada edat.

L'horari del servei incorporarà aquests apartats:

- Recepció d'aliments.
- Cuina i preparació dels àpats.
- Neteja i arranament dels espais utilitzats (cuina i menjador).

En el període interlectiu entre matí i tarda:

- Dinar.
- Activitats educatives i de descans adequades a cada edat.

L'horari del servei mentre es realitzi al centre la jornada intensiva serà de les tres hores posteriors a la finalització de les activitats lectives.

4.1. Escoles bressol municipals - Lot 1

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament de la gestió del servei, i serà establert per l'empresa adjudicatària.

Al marge de la consideració anterior, l'organització de la gestió del servei haurà de garantir, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, la flexibilitat d'horaris dels àpats segons el grup.

Així mateix, s'hauran de complir els següents criteris horaris:

- Els dinars han de quedar preparats i emplatats, per grups d'edat, poc abans de les 11:30 h del matí.
- En cas d'oferir fruita a mig matí, aquesta haurà d'estar preparada per cada aula a l'hora convinguda a cada centre.
- Els berenars hauran d'estar preparats i emplatats segons l'horari establert al reglament de cada centre





- També haurà d'estar contemplada la flexibilitat dels menús de règim en cas de necessitat urgent.

De la mateixa manera segons el número estable de menús diaris s'establirà un número d'hores diàries de treball del personal de cuina:

Fins a 29 infants: 6 hores diàries

De 30 a 39 infants: 7 hores diàries

De 40 infants en endavant: 8 hores diàries

4.2. Escola Municipal Pau Vila – Lot 2

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei i serà establert per l'empresa adjudicatària.

Al marge de la consideració anterior, l'organització del servei, haurà de garantir dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, la flexibilitat d'horaris dels àpats.

També, l'horari del servei de menjador pels alumnes estarà comprés dins de la franja horària següent: entre les 12.30 i les 15.00 h de setembre a juny. Durant la jornada intensiva l'horari serà de 13.00 a 15.30 h.

Els vehicles no podran entrar a l'escola durant l'hora d'esbarjo.

Clàusula 5. Administració i gestió

L'empresa adjudicatària:

- Gestionarà el servei de menjador i el període d'esbarjo del migdia. A les escoles bressol facilitarà el berenar dels usuaris que així ho sol·licitin i inclourà la fruita de mig matí i el berenar de la tarda.
- Haurà de complir amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, en els termes establerts a la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició i també amb la normativa laboral i de seguretat que hi sigui d'aplicació.
- Haurà d'estar al corrent dels pagaments de l'impost d'activitats econòmiques (si no està exempt), de cotització a la Seguretat Social, de declaració d'IVA (si no està exempt), l'assegurança de responsabilitat civil, i altres despeses de l'empresa.
- Estarà sotmesa a les normes pedagògiques i de convivència establertes en general en el reglament general de funcionament del servei de menjador escolar i a les particulars del centre, i també al calendari i a l'horari escolar. En aquest sentit, haurà d'adaptar l'horari del servei de menjador a l'horari escolar específic de cada centre acollit al servei, horari que es comunicarà a l'empresa a l'inici de curs i se'ls farà avinent qualsevol modificació que esdevingui durant el curs.
- Serà responsable del manteniment, la conservació i la neteja dels estris, dels espais destinats al servei, dels béns mobles de l'office, de la cuina i del menjador.
- Serà responsable del compliment de les condicions higièniques i sanitàries de l'office, de la cuina i de l'espai de menjador, així com de tots aquells espais destinats al servei.
- Respondrà civilment i penal dels danys causats a terceres persones pel funcionament, normal o anormal, dels serveis, tant si es produeixen directament per l'empresa, pel personal que en depengui, o per l'alumnat usuari del servei.
- Elaborarà els àpats a la cuina de cada centre educatiu.

El servei de menjador del centre d'educació infantil i primària podrà ser diferent del de les escoles bressol atesa la realitat de l'etapa educativa. Cada centre adequarà els espais per a





menjador i per a dur a terme el programa d'activitats. Els menús i els preus podran ser diferents per als centres d'educació infantil i primària i els de les escoles bressol, en funció dels serveis que requereixin els usuaris. Les escoles bressol rebran de l'empresa els àpats corresponents al dinar i al berenar (inclòs servei de fruita a mig matí).

L'empresa es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament. Aquest es produirà per avançat, entre el dia 1 i el dia 5 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències justificades produïdes el mes anterior.

La gestió d'ajuts es produirà seguint el principi anterior d'atenció individualitzada, descomptant al rebut de cada infant la part diària de l'ajut que tingui concedit.

La morositat serà a càrrec de l'empresa.

L'empresa serà responsable que les famílies puguin sol·licitar l'ús del servei esporàdic abans de les 9.30 h a les escoles bressol i de les 10 h del matí a l'Escola Municipal Pau Vila. En cas de necessitat la direcció del centre autoritzarà la inclusió d'infants o adults en el servei de menjador del dia, com a eventuals del servei.

En el cas de rebuts impagats es seguirà el següent protocol d'actuació:

- Si el rebut carregat al compte que autoritzin els tutors de l'alumnat, és retornat per l'entitat financera sense ser abonat, l'empresa es posarà en contacte amb els tutors per comunicant-los que tenen el marge de tolerància de tres àpats per a regularitzar la situació. També seran advertits que si el quart dia no s'ha efectuat el pagament, l'infant ja no podrà fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.
- Si resulten infructuoses aquestes actuacions es comunicarà al Servei de Drets Socials municipal per si fos necessària la seva intervenció. L'empresa concessionària convocarà els tutors per comunicar-los que ja no podran fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.
- En el cas que un infant es trobi a l'escola a les 12.30 h (les 12 h a les escoles bressol) i no el vinguin a recollir, si no ha comunicat a l'empresa prèviament que es quedava a dinar o bé si no pot fer ús del servei per impagament, la direcció del centre trucarà la família perquè el recullin del centre com més aviat millor. Si l'infant no és recollit, no es podrà quedar mai sense dinar o separat dels seus companys. La família de l'infant, s'haurà de fer càrrec del cost del servei de menjador.
- Si un rebut domiciliat fos retornat per l'entitat financera les despeses financeres que aquest fet hagin generat aniran a càrrec de les famílies. L'empresa adjudicatària comunicarà a la comissió de menjador de cada centre la relació de comensals que no es trobin al corrent de pagament, que podran perdre el dret a fer ús del servei de menjador mentre no regularitzin la seva situació.
- La proposta de preu de l'empresa haurà d'incloure les condicions de pagament de les persones usuàries del servei.

La direcció del centre informarà, de forma immediata, al responsable d'Educació de l'Ajuntament de les incidències que es puguin produir en el funcionament de la gestió del servei de cuina. Les incidències quedaran recollides en el full d'incidències que signarà la direcció del centre i el farà arribar a l'empresa concessionària i a la persona responsable del Servei d'Educació per poder corregir les incidències detectades.

5.1. Escola Municipal Pau Vila – Lot 2

Es lliuraran informes dels alumnes tres cops durant el curs: Nadal, Setmana Santa i final de curs, tret dels casos puntuals en que per part dels pares, la direcció i la coordinació del





servei creguin convenient fer-ho més sovint. Els alumnes d'I3 rebran informes diaris, mentre que els alumnes d'I4 i I5 els rebran mensualment.

Clàusula 6. La maquinària de la cuina

La maquinària és propietat de l'Ajuntament, que en cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària.

Durant la vigència d'aquest contracte seran a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació i manteniment de la maquinària professional que s'utilitza en els processos culinaris que es desenvolupen, així com de la reposició de l'utillatge i material de parament de taula que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

Les despeses de gas, aigua i llum aniran a càrrec de l'Ajuntament.

Clàusula 7. Els estris de cuina

Una vegada realitzada l'adjudicació de la gestió del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, l'inventari dels estris de cuina. Aquest material és propietat de l'Ajuntament que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària.

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en els centres, l'equip pedagògic del mateix podrà utilitzar fora de la cuina la vaixel·la i altres estris, així com el forn. Aquest material es podrà utilitzar fins a les 11h del matí, en que es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. La neteja la farà el personal de l'escola, que podrà utilitzar els productes necessaris per aquesta finalitat.

Per motius d'activitats extraordinàries, de descans del personal, i situacions mèdiques i sanitàries, el personal de l'escola podrà fer ús de:

- El rebost: en aquest espai s'utilitzarà una prestatgeria per dipositar material alimentari amb finalitats pedagògiques.
- El rentaplats: es podrà disposar de l'ús del rentaplats per la neteja de joguines i material pedagògic, coordinant aquest ús amb les necessitats del servei de la cuina.

Clàusula 8. La neteja de la cuina

El manteniment higiènic de l'espai de cuina i rebost anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària així com dels altres espais dels centres destinats al personal de cuina.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, el menjador (en el cas de l'escola municipal Pau Vila) i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest.

La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higièniques i sanitàries dels espais i estris utilitzats en la prestació del servei.

Amb independència de la neteja diària, correspon a l'empresa adjudicatària fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

Es duren a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària 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. El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina, anirà a càrrec de l'empresa





adjudicatària i haurà de lliurar a la direcció del centre 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.

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 deixalleria.

Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum.

Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003: sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE - EN 13432:2001 i UNE – EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (distintiu de garantia de qualitat ambiental, àngel blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE – EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Es valorarà positivament 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 tendixin a afavorir-lo.

Els estris usats en el dinar i el berenar (a les escoles bressol) es recolliran i netejaran el mateix dia.

Els cubells de les deixalles hauran de ser canviats pel personal de la cuina i deixar-los en el lloc que es concretarà amb la direcció del centre.

La neteja de la roba de la cuina (draps i davantals, manyoples, etc.) i d'altres, anirà a càrrec de l'empresa.

Clàusula 9. Compliment de la 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:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, sobre higiene dels aliments.





- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Igualment, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

Dins dels procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Clàusula 10. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'empresa 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 menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, 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 de 1.200.000 euros amb un límit mínim per víctima de 300.000 euros, amb cobertura de RC explotació o activitat, RC Locativa, RC Patronal i RC intoxicacions alimentàries

L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, a l'Ajuntament de Parets del Vallès, 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 còpia del rebut del seu pagament.

A la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra l'Ajuntament de Parets del Vallès i en contra d'altres empreses de serveis contractades per l'Ajuntament de Parets del Vallès.

Clàusula 11. 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 656/2017, de 23 de juny 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 el Reglament tècnic sanitari per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors.
- Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica i sanitària de lleixius.

Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 13. Consideracions tècniques per l'elaboració dels menjars

Per l'elaboració dels menjars caldrà tenir en compte les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya reflectida en la documentació següent:

- Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a les famílies i per als menjadors escolars. Edició 2024
- L'alimentació saludable en la primera infància, 2022.
- L'alimentació saludable en l'etapa escolar: guia per a famílies i escoles, 2020.
- Exemples de programacions de menús escolars, 2022
- Més hortalisses i més llegum en els menús escolars: les receptes, 2019
- Informe i posicionament sobre la dieta vegetariana i vegana en el context del servei de menjador escolar, 2020
- Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància, 2023
- Exemples de menús per a la primera infància, 2023

13.1. Consideracions tècniques per l'elaboració dels menjars a les escoles bressol municipals

Els serveis de menjador escolar de les escoles municipals es regiran per les guies d'alimentació saludable i les normatives que a tal efecte publica la Generalitat de Catalunya i les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i hauran de complir tota la normativa vigent exigible.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Els menús es fixaran a l'inici del curs i es valoraran conjuntament amb l'escola.





La cuina adreçada a infants de 0-3 anys elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. L'agrupació per edats en funció de les diferents necessitats serà:

- 4-12 mesos
- 13-18 mesos
- 18 mesos en endavant

La cuina elaborarà un menú base format per primer plat, segon plat, guarnició (amanida i altres), postres i pa segons els nivells d'edat i segons tipus (triturat i/o trossejat) i les modalitats astringent i restringent.

La cuina elaborarà menús especials sempre:

- Que hi hagi infants que per prescripció mèdica certifiquin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, lactosa, sense sal,...),
- que calgui atendre la diversitat cultural,
- que hi hagi casos d'infants alletats amb llet materna i per tant calgui modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita per dinar), i
- que la mare porti la llet materna. En aquest cas el servei de cuina podrà escalfar-la abans que la prengui l'infant.

Es tindran en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Els criteris d'aquest procés es faran d'acord amb l'equip pedagògic que mantindrà la relació amb les famílies i seguirà les directius de l'especialista en pediatria de l'infant.

Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin es revisaran amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants.

S'inclouran propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes, moniatos, panellets, escudella...) si s'escau i en funció del grup.

Els menús s'han d'elaborar en base a criteris de salut i d'edat, el producte i l'elaboració han de ser el més natural possible i cal garantir els següents aspectes:

- Aigua.
- Llet.
- Fruita: per l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja. Per postres es contemplarà la fruita de temporada i que sigui variada. El suc de taronja ha de ser natural.
- Verdura i hortalisses: el brou i els triturats s'elaboraran amb verdures fresques.
- Llegums i cereals: Per l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca.
- Pasta.
- Oli: s'utilitzarà d'oliva per als menjars en cru i per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.
- Làctics.
- Codonyat.
- Embotit: el pernil dolç haurà de ser cuixa o espatlla.





- Carns: s'haurà de garantir com a carn base vedella i carns blanques (pollastre i gall d'indi). L'empresa haurà de facilitar el llistat d'empreses proveïdores amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- Ous: només es podran utilitzar ovoproductes que hagin estat pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades i inscrites al Registre sanitari per a aquesta activitat.
- Com a norma, les verdures, les hortalisses, etc. s'hauran de rentar amb lleixiu alimentari.
- No s'ha d'afegir ni sucre, ni mel, ni edulcorants als aliments dels infants.
- És convenient evitar la sal i els aliments salats.
- Es recomanen el pa, la pasta i l'arròs integrals perquè són més rics en nutrients i fibres.
- L'aigua ha de ser la beguda principal, cal evitar els sucres i altres begudes ensucrades.
- A partir del primer any, si els infants no prenen llet materna, poden prendre llet sencera de vaca o una alternativa a la llet per motius culturals o al·lèrgics.
- En el berenar i altres pisolabis cal donar preferència a la fruita fresca, el iogurt natural sense endolcir i el pa integral (amb oli, tomàquet, formatge, etc.) juntament amb l'aigua.
- Les fruites, les verdures, les hortalisses, els llegums, la pasta, l'arròs, el pa, etc. s'han d'oferir en quantitats que s'adaptin a la sensació de gana.
- Del segon plat (carn preferiblement blanca, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats (20-30 g de carn/dia o bé 30-40 g/dia de peix o bé una unitat d'ou petit/dia).

Els gramatges s'hauran d'establir segons la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" del 2022 de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Els estris que s'utilitzen per la preparació dels carros (el plats, el gots, el coberts,...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat pels diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment condicionat per ser traslladat de la cuina a les aules.

El menjar triturat i/o trosset s'haurà de garantir en els grups i/o infants que ho requereixin.

La fruita del dinar i berenar es pot demanar triturada o trosset i degudament emplatada i protegida pel seu trasllat a les aules.

Els plats dels infants amb al·lèrgies hauran d'estar degudament marcats i separats de la resta.

L'empresa facilitarà els menús a totes les famílies usuàries del menjador escolar i als centres educatius amb els ingredients i gramatges corresponents.

En l'elaboració dels menús caldrà contemplar les variables relacionades amb les dietes culturals i mèdiques. Com a mínim hi haurà un menú d'hivern i un altre d'estiu, amb variacions segons els resultats, els productes de temporada, l'acolliment per part dels infants, etc. però en tot cas es tindrà en compte el següent:

- L'equilibri dels nutrients en el menú diari (proteïnes, lípids, glúcids i aportació vitamínica)
- Fer servir el forn per substituir els fregits.
- Un o dos dies a la setmana les postres seran làctiques: iogurt natural sense sucre.
- A cada àpat hi haurà amanida i/o fruita fresca com aliment cru, per tal de no negligir l'aportació vitamínica i mineral.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima o moderada i cal utilitzar sal iodada.
- En casos puntuals i justificats se servirà un menú especial a l'alumnat que no es trobi bé de salut.





Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus infants i amb la finalitat de poder adequar la resta d'àpats diaris a les seves necessitats nutritives, els menús s'exposaran trimestralment en un lloc ben visible a cada centre i es farà arribar amb la mateixa periodicitat a les famílies de l'alumnat fix.

L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menú per a adults que s'elaborarà a partir de la base dels menús dels infants de dos anys i que comptarà amb determinats complements (amanida,...).

A mesura que les criatures van menjant de forma més estructurada, es proposa seguir les freqüències d'aliments següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2
Arròs ³	1
Pasta ³	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 ous, el segon ja no n'ha de tenir</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca)</i>	5
Carns ⁴	1-2
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos ⁵	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	1-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	0-1





Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres sense ensucrar (iogurt natural, formatge fresc, mató, etc.)	0-1
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, hamburgueses i salsitxes de tofu...)	≤ 2/mes
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	
Aigua de fàcil accés	

* Cuinats sense carn, ni peix, ni ous.

¹ No inclou les patates.

² 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).

³ Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals i, de mica en mica, anar augmentant la seva presència.

⁴ 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 de 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 el seu gust o la seva conservació (inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

⁵ És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i preferentment de pesca local i sostenible. Pel seu contingut elevat en mercuri, 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 la mainada menor de 10 anys.

Gramatge habitual i mesures recomanades de llegums, carn, peix i ous

Aliment	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 6 a 12 mesos ¹	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 12 mesos a 3 anys ²
Llegums	30 g en cru (60-70 cuits)	30 g en cru (60-70 cuits)
Pollastre o gall dindi	30-35 g	30-35 g
Carn de porc o vedella	30-35 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	30-35 g	30-35 g
Ous	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)

¹ Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 500 ml de llet materna al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc.

² Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 250 ml de llet de vaca al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc. Si no es pren llet de vaca ni materna, o bé si només se segueix amb llet materna (assumint 250 ml diaris de llet materna), les quantitats de llegums, carn, peix i ous es podrien doblar.



13.2. Consideracions tècniques per l'elaboració dels menjars a l'Escola Municipal Pau Vila

Els menús del curs es fixaran a l'inici del període del contracte i es valorarà la continuïtat dels ja existents.

La cuina elaborarà un menú base i les modalitats astringent i restringent.

La cuina elaborarà menús especials sempre:

- Que hi hagi infants que per prescripció mèdica certifiquin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, lactosa, sense sal,...), i
- que calgui atendre la diversitat cultural.

S'inclouran propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes, moniatos, panellets, escudella, botifarra, torrons,...).

Els menús i el servei de cuina, hauran de complir tota la normativa vigent sanitària i alimentària, i es tindran en consideració les recomanacions de la l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

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. També, 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 i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data i 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, culturals i/o religiosos.

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 ha 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, els arrossos, els llegums, 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 basarà segons el document Taula de gramatges en funció del grup d'edat, edició 2020.





Tal i com s'especifica a la guia L'alimentació saludable en l'etapa escolar de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, cal utilitzar sempre per amanir i cuinar l'oli d'oliva verge.

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta prové 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 o moderada i cal utilitzar sal iodada.

Menús especials en cas de:

- Malalties o trastorns: a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.
- Motius ètics o religiosos. A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

És convenient incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes, torrons i tortells per Nadal, crema de Sant Josep pel març..) i/o d'altres cultures.

És important tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques específiques de cada edat.

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 quantitats de les racions han d'anar d'acord amb les necessitats pròpies de l'edat i, en tot cas, és important respectar la sensació de gana expressada per part del comensal.





Grup d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	com a mínim, al dinar i al sopar
Farinacis ¹ integrals	en alguns àpats del dia
Fruïtes fresques	com a mínim, 3 al dia
Fruïta seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapat a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums ²	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix ³	2-3 vegades a la setmana
Carn ⁴	3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Aigua ⁵	en funció de la set
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans: begudes ensucrades i sucs, embottits i carns processades, patates xips i snacks salats, laminadures, brioixeria, postres lactiques, galetes, etc.	com menys millor

Les quantitats varien segons l'edat i els requeriments individuals, i és convenient que s'adeqüin a la sensació de gana expressada.

1 Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i també la patata i altres tubercles.

2 Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteïcs (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic.

3 És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible (vegeu-ne la definició a la pàgina 30). Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o lucí en els menús per a infants menors de deu anys. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.

4 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 de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumet o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

5 L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat

Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	Iogurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

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



14. Annexos

Annex 1: Estimació del nombre d'usuaris

Annex 2: Reglament general de funcionament del servei de menjador escolar de les escoles municipals de Parets del Vallès.

Annex 3: Projecte educatiu de les escoles bressol de Parets del Vallès

Annex 4: Projecte educatiu de l'Escola Municipal Pau Vila

L'annex 3 i l'annex 4 es troben dins de l'expedient, per a la seva consulta.

Annex 1 Estimació del nombre d'usuaris

L'estimació del nombre d'usuaris del servei de menjador s'ha fet amb les dades d'assistència del curs 2023-2024 (dades consolidades del servei prestat entre setembre de 2023 i juny de 2024). Les dades han estat facilitades per l'actual empresa contractista i supervisades per les direccions dels centres educatius i l'Ajuntament de Parets del Vallès.

No es poden definir amb exactitud els àpats a confeccionar diàriament ja que estaran condicionats a la demanda que d'aquest servei facin les famílies i el col·lectiu de mestres dels centres.

Els centres educatius tenen el nombre d'usuaris estimat (total/curs) que a continuació s'especifica:

CENTRE	TOTAL MENUS	ED. INFANTIL 0-3		MESTRES		BERENARS	
		MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL	MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL	MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL
ESCOLA BRESSOL EL GARGOT	17.383	8.229	748	2.176	197	6.978	697
ESCOLA BRESSOL EL CIRERER	17.806	7.232	657	1.970	179	8.604	860
ESCOLA BRESSOL LA CUNA	14.142	5.747	522	1.733	157	6.662	666
TOTALS	49.331	21.208	1.927	5.879	533	22.244	2.223

CENTRE	TOTAL MENUS	ED. INFANTIL 3-6		ED. PRIMARIA		MESTRES	
		MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL	MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL	MENUS ANUAL	PROMIG MENSUAL
ESCOLA MUN. PAU VILA	34.957	11.434	1.143	22.999	2.300	524	52
TOTALS	34.957	11.434	1.143	22.999	2.300	524	52





Annex 2

REGLAMENT GENERAL DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES MUNICIPALS DE PARETS DEL VALLÈS

CAPÍTOL PRIMER. Objectiu i àmbit d'aplicació

1. MARC NORMATIU

Aquest Reglament s'aprova en virtut de les previsions contingudes al 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 de la Generalitat de Catalunya, al qual es fa remissió per a tots aquells aspectes no contemplats en aquest document.

Cada centre escolar elaborarà el seu reglament de funcionament específic on es concretaran les normatives d'aquest reglament general.

2. FINALITAT I OBJECTIU DEL REGLAMENT

Aquest Reglament té la finalitat de garantir tant la idoneïtat d'aquesta prestació com el correcte funcionament del servei escolar de menjador que s'ofereix als centres escolars de titularitat municipal de Parets del Vallès.

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'aplicació el constitueixen l'escola municipal Pau Vila, l'escola bressol municipal El Cirerer, l'escola bressol municipal La Cuna i l'escola bressol municipal El Gargot de Parets del Vallès.

El Reglament general de funcionament del servei de menjador escolar i l'específic del centre formen part de la programació anual de cada centre educatiu.

4. OBJECTIU DEL SERVEI

Els objectius bàsics del servei de menjador escolar, atenent al seu caràcter social i educatiu, són assegurar una alimentació sana i equilibrada i oferir un espai educatiu que promogui el desenvolupament de les capacitats d'autonomia personal, competència social i de convivència d'infants i joves en un espai favorable a la interrelació entre l'alumnat.

El servei de menjador escolar té el caràcter de servei complementari i necessari del centre i pretén donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, personal, o en situacions socialment desfavorides, demanen la prestació en els centres docents del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

El servei de menjador escolar comprèn l'àpat del migdia, l'atenció a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps de lleure anterior i posterior al dinar, sempre d'acord amb els criteris del projecte educatiu de centre.

El servei de menjador escolar ha d'atendre a l'alumnat amb necessitats de suport educatiu i garantir l'accés a l'alumnat procedent de famílies en situació de precarietat econòmica. És per aquest motiu que el Departament d'Educació de la Generalitat de





Catalunya finança ajuts individuals de menjador adreçats a les famílies que tenen una situació econòmicament precària.

El dinar s'adreçarà als infants, així com al personal adult dels equips pedagògics de cadascun dels centres.

5. ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENT

Aquest reglament entrarà en vigor als quinze dies de la seva publicació íntegra en el Butlletí Oficial de la Província de Barcelona de conformitat amb els articles 65.2 i 70.2 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases del règim local.

CAPÍTOL SEGON. Organització i funcionament del servei

6. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI. HORARIS I ESPAIS

Cada centre determinarà al seu reglament de funcionament específic l'organització del servei que inclogui de manera detallada els espais necessaris per a la millor prestació del servei, així com la temporització adequada i referida a les activitats educatives i de descans adequades a cada edat.

L'horari del servei incorporarà aquests apartats:

- Recepció d'aliments.
- Cuina i preparació dels àpats.
- Neteja i arranjament dels espais utilitzats (cuina i menjador).

En el període interlectiu entre matí i tarda

- Dinar.
- Activitats educatives i de descans adequades a cada edat.

L'horari del servei mentre es realitzi al centre la jornada intensiva serà de les tres hores posteriors a la finalització de les activitats lectives.

6.1. Escoles bressol municipals

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament de la gestió del servei i serà establert per l'empresa adjudicatària, respectant les necessitats del servei.

Al marge de la consideració anterior, l'organització de la gestió del servei haurà de garantir, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, la flexibilitat d'horaris dels àpats segons el grup.

En tot cas, s'hauran de complir els següents criteris horaris:

- Els dinars han de quedar preparats i emplatats, per grups d'edat, poc abans de les 11.30 h del matí.
- En cas d'oferir fruita a mig matí, aquesta haurà d'estar preparada per cada aula a l'hora convinguda a cada centre.
- Els berenars hauran d'estar preparats i emplatats segons l'horari establert al reglament de cada centre.





- També haurà d'estar contemplada la flexibilitat dels menús de règim en cas de necessitat urgent.

De la mateixa manera segons el número estable de menús diaris s'establirà un número d'hores diàries de treball del personal de cuina:

- Fins a 29 infants: 6 hores diàries
- De 30 a 39 infants: 7 hores diàries
- De 40 infants en endavant: 8 hores diàries

La contractació de la gestió del servei de cuina de les escoles bressol La Cuna, El Cirerer i el Gargot, inclou la prestació dels següents serveis:

- Gestionar el personal necessari per al servei contractat.
- Gestionar la compra de matèries primeres i auxiliars.
- Elaborar menús d'acord amb les necessitats garantint en tot moment la seva qualitat.
- Incorporar plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
- Adaptar els menús a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos i de temporada.
- Servir diàriament verdura cuita o amanida com a acompanyant en els menús dels alumnes.
- Facilitar a les famílies programacions del menú abans d'iniciar el mes.
- Avisar la direcció si hi ha un canvi de marca o proveïdor d'un producte pel control de les al·lèrgies.
- Cuinar a cadascun dels centres d'acord amb la programació establerta.
- Organitzar el dinar i el preparat de carros amb els elements necessaris segons el grup d'edat.
- Organitzar els estris i el berenar per grups d'edat.
- Netejar els estris, els carros per servir el menjar, la cuina i el rebost.
- Complir totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- Disposar d'un programa anual o reglament de funcionament el qual haurà de ser aprovat pel Consell Escolar del centre. Aquest reglament haurà d'incloure les directrius que seguirà l'empresa durant el curs per tal d'aconseguir els objectius anteriors (cal presentar-lo durant la primera quinzena de juny per incloure'l al PGC).
- Adreçar el dinar als infants i als treballadors adscrits al centre.

6.2. Escola Municipal Pau Vila

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei i serà establert per l'empresa adjudicatària, respectant les necessitats del servei.

Al marge de la consideració anterior, l'organització del servei haurà de garantir, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, la flexibilitat d'horaris dels àpats.

En tot cas, s'hauran de complir els següents criteris horaris:

- L'horari del servei de menjador pels alumnes estarà comprés dins de la franja horària següent: entre les 12.30 i les 15.00 h de setembre a juny. Durant la jornada intensiva l'horari serà de 13.00 a 15.30 h.

Els vehicles no podran entrar a l'escola durant l'hora d'esbarjo.



La gestió del servei de cuina i menjador es prestarà a l'Escola Municipal Pau Vila i inclourà:

- Proposar un projecte educatiu que no contradigui el propi de l'escola.
- Gestionar el personal necessari per al servei contractat.
- Gestionar la compra de matèries primeres i auxiliars.
- Elaborar menús d'acord amb les necessitats i garantir en tot moment la seva qualitat.
- Cuinar i transportar els aliments cuinats al centre d'acord amb la programació establerta.
- Emplatjar, servir els menjars als plats i organitzar per grups d'edat.
- Netejar els estris, els carros per servir el menjar, la cuina i els espais utilitzats.
- Complir totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- Proporcionar als comensals un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius mitjançant uns menús confeccionats amb el criteris següents:
 - Estructura de menús amb una distribució setmanal per facilitar l'organització dels sopars a casa.
 - Incorporar plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
 - Adaptar els menús a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos i de temporada
 - Adequar dels plats oferts a la preparació i al servei per a un col·lectiu de població escolar comprès entre 2 i 13 anys.
- Promoure hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats així com promoure també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- Disposar d'un programa anual o reglament de funcionament el qual haurà de ser aprovat pel Consell Escolar del centre docent. Aquest reglament haurà d'incloure les directrius que seguirà l'empresa durant el curs per tal d'aconseguir els objectius anteriors (cal presentar-lo durant la primera quinzena de juny per incloure'l al PGC).
- Adreçar el dinar als infants i als treballadors adscrits al centre.
- Facilitar a les famílies programacions del menú abans d'iniciar el mes.

7. RECURSOS HUMANS

El personal de l'empresa que gestioni el servei de menjador en cap cas tindrà la condició de personal de l'escola on presti el servei, ni de l'Ajuntament de Parets del Vallès.

El personal de l'empresa adjudicatària del servei haurà de disposar del certificat d'higiene alimentària vigent, expedit per entitats amb autorització administrativa, segons la normativa vigent. També haurà de demostrar haver realitzat una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitors i per a tots els professionals vinculats, sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens.

L'equip de monitors de menjador haurà de tenir la titulació que es requereix per ser personal monitor de lleure. Per la coordinació de l'equip de monitors el personal haurà de tenir la formació específica de direcció d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.





El personal que no pugui acreditar la titulació requerida quedarà exempt de presentar-la, però caldrà que faci la formació corresponent. Serà obligatori pel personal de nova incorporació.

L'empresa haurà de garantir la màxima estabilitat en l'equip de personal monitor del centre i que tot el personal tingui la formació requerida.

Tot el personal vinculat al servei en l'exercici de les funcions pròpies del seu lloc de treball haurà de fer ús del català com a llengua vehicular. En tot cas s'haurà de respectar allò establert al Projecte educatiu de cada centre.

Abans de començar el curs escolar l'empresa haurà de facilitar a la regidoria d'Educació la llista del personal que incorpori: les dades personals i la titulació, el certificat de delictes de naturalesa sexual i el certificat que acredita el coneixement del català de nivell B2 intermedi o superior. En el cas que el personal no pugui acreditar el nivell de català, en quedarà exempt però caldrà que faci el curs corresponent. Serà obligatori pel personal de nova incorporació.

El personal haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb les normes d'higiene i de seguretat requerides segons el lloc de treball.

L'empresa haurà de garantir el compliment per part del seu personal dels següents aspectes:

- Vetllar pel correcte funcionament intern del menjador.
- Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjador.
- Fomentar el desenvolupament d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
- Possibilitar la migdiada pels infants de l'escola bressol i d'I3.
- Assegurar una bona comunicació entre les famílies i l'escola. En aquesta línia, caldrà informar de qualsevol irregularitat mitjançant el full d'incidències i respectar el protocol establert. Segons el tipus d'incidència o qüestió a tractar, el personal monitor referent ho comentarà al personal docent responsable de l'infant o bé, si és necessari, la persona coordinadora es posarà en contacte amb la família. Aquesta gestió estarà supervisada per l'escola.
- Treballar en equip.
- Fer la neteja i l'endrec dels espais que s'han utilitzat.

Tal com indiquen el Decret 160/1996 i la Llei 17/2011, les autoritats competents han de vetllar perquè els menjars servits a les escoles siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat i han d'estar supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

7.1. Escoles bressol municipals

A les escoles bressol municipals hi haurà com a mínim una persona cuinera per cuina. Aquesta persona serà responsable de la cuina i s'encarregarà:

- De la preparació, la manipulació i el control dels aliments servits a l'escola, sota les directrius de la direcció del centre i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres si és el cas,
- de tenir cura dels diferents règims alimentaris que per prescripció mèdica s'hagin de preparar per als infants,
- de col·laborar en les festes i sortides que es facin a l'escola, preparar el menú apropiats, i
- es responsabilitzarà de la custòdia, la provisió, l'emmagatzematge i la conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de cuina i de l'espai.





El personal adscrit a la cuina tindrà la titulació i formació adequades al seu lloc de treball, que seran degudament acreditades per l'empresa adjudicatària del servei.

L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball i de la rebuda de la persona substituïda a la cuina de l'escola.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat que li proporcionarà la seva empresa).

El personal de cuina serà l'encarregat d'atendre els proveïdors.

El personal de cuina no utilitzarà les rentadores de l'escola per rentar la roba de treball.

L'empresa disposarà de les claus per poder accedir als centres en el seu horari de funcionament.

En el cas que puntualment fos necessari comptar amb una persona ajudanta de cuina a aquesta li correspon, sota la direcció de la persona cuinera:

- Realitzar les tasques de menjador, repartiment i recollida,
- encarregar-se de la neteja de la maquinària i els estris de la cuina, i
- la seva jornada laboral finalitzarà després de la de la persona cuinera.

Hi haurà una persona supervisora-coordinadora de les tres escoles bressol municipals que:

- Serà la interlocutora de l'empresa adjudicatària amb l'Ajuntament i les direccions dels centres. Es determinarà una periodicitat, com a mínim d'una vegada al mes, per reunir-se amb el personal del Servei d'Educació amb la finalitat d'analitzar el servei i aplicar les correccions necessàries per garantir-ne el bon funcionament, i
- serà la responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant els objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

A cada centre hi haurà una persona monitora educativa que donarà suport a les persones professionals de cada escola bressol. Serà responsable d'obtenir el material necessari de cada infant i tindrà assignades les tasques de suport que s'estipulin a cada centre en funció de les necessitats.

7.2. Escola Municipal Pau Vila

A l'Escola Municipal Pau Vila hi haurà com a mínim una persona cuinera per cuina, una persona ajudant de cuina, les persones monitores que per ràtio corresponguin i una persona coordinadora.

La persona cuinera serà la responsable de la cuina i s'encarregarà:

- de la preparació, la manipulació i el control dels aliments servits a l'escola, sota les directrius de l'empresa adjudicatària i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres,
- de tenir cura dels diferents règims alimentaris que per prescripció mèdica s'hagin de preparar per als infants, i





- es responsabilitzarà de la custòdia, la provisió, l'emmagatzematge i la conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de cuina i de l'espai.

A la persona ajudant de cuina li correspon la tasca de donar suport a la persona cuinera en el desenvolupament de totes les feines que es requereixin, d'acord amb el seu lloc de treball.

El personal adscrit a la cuina tindrà la titulació i formació adequada al seu lloc de treball, que seran degudament acreditades per l'empresa adjudicatària del servei.

L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball i de la rebuda de la persona substituïda a la cuina de l'escola.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat que li proporcionarà la seva empresa).

L'empresa disposarà de les claus per poder accedir al centre en el seu horari de funcionament.

Hi haurà una persona coordinadora de l'equip del personal monitor que:

- Serà responsable del bon funcionament del servei,
- farà d'interlocutora amb la direcció i les famílies i si cal també serà la interlocutora de l'empresa adjudicatària amb l'Ajuntament. Es determinarà una periodicitat, com a mínim d'una vegada al mes, per reunir-se amb el personal del Servei d'Educació amb la finalitat d'analitzar el servei i aplicar les correccions necessàries per garantir-ne el bon funcionament, i
- serà la responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.
- Cada persona monitora tindrà assignat un grup d'alumnat del qual en serà responsable, i l'alumnat estarà en tot moment sota la tutela d'una persona monitora.

S'ha de portar a terme el programa d'activitats pedagògiques i educatives proposat per l'empresa i aprovat per la comissió de menjador. Aquest programa d'activitats s'haurà de desenvolupar d'acord amb el projecte educatiu del centre i aquest reglament.

Tal i com indiquen el Decret 160/1996 i la Llei 17/2011, les autoritats competents han de vetllar perquè els menjars servits a les escoles siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat i han d'estar supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

El personal monitor ensenyarà i fomentarà els hàbits d'higiene i educació següents:

- Rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després de dinar.
- Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.
- Menjar sense pressa.
- Beure sense aliments sòlids a la boca.
- Beure en quantitat suficient.
- Mastegar els aliments suficientment.
- Seure correctament a la cadira.
- Mastegar amb la boca tancada.





- No parlar amb aliments a la boca.
- Demanar les coses correctament.
- Parlar amb veu baixa i sense estridències.
- Vigilar la correcció del comportament general a la taula.

El nombre de monitors/es serà com a mínim l'establert per la ràtio descrita a la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. A més hi haurà una persona coordinadora del personal monitor, alliberada de qualsevol grup per poder fer una bona supervisió del servei:

Segon cicle d'educació infantil
Ràtio 1 persona monitora – 15 alumnes

Educació primària
Ràtio 1 persona monitora – 25 alumnes

Les ràtios definitives seran les establertes al procés de licitació.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

n = nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

y = nombre de comensals d'educació primària

Nombre de persones monitores = $n \times 0,067 + y \times 0,040$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35 = 5 persones monitores – 5,56=6 persones monitores)

Les ràtios a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar garantiran que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació dels centres.

L'alumnat fix és aquell que fa ús del menjador com a mínim 11 dies al mes. L'alumnat del centre podrà fer ús del menjador escolar amb un preu del menú superior al fix (preu per a alumnat esporàdic).

Alumnat amb necessitats educatives especials: La correcta prestació del servei de menjador per l'alumnat amb necessitats educatives especials i l'assoliment de l'objectiu bàsic definit al punt 4 d'aquest Reglament, no és possible si no es disposa dels suports que aquest alumnat requereix en una situació escolar inclusiva, els quals tindrien si haguessin estat escolaritzats en centres d'educació especial. Atès que sovint aquest alumnat rep un suport específic durant el període lectiu, la comissió de menjador del Consell Escolar podrà impulsar les accions que consideri necessàries davant l'administració competent, donant suport als requeriments de les direccions dels centres, per tal d'assegurar que aquest alumnat continuï rebent el mateix suport durant el període horari del servei de menjador escolar, sense que això representi una disminució en l'atenció de la resta d'alumnat usuari del mateix servei.

L'empresa concessionària haurà de designar la figura de persona delegada de protecció a la qual les persones menors d'edat puguin acudir per expressar les seves inquietuds. S'ha d'encarregar de la difusió i el compliment dels protocols establerts i d'iniciar les comunicacions pertinents en els casos en què s'hagi detectat una situació





de violència sobre la infància o l'adolescència, segons la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència enfront de la violència (LOPIVI).

8. ALIMENTACIÓ

Els serveis de menjador escolar de les escoles municipals es regiran per les guies d'alimentació saludable i les normatives que a tal efecte publica la Generalitat de Catalunya i les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i hauran de complir tota la normativa vigent exigible.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

8.1. Escoles bressol municipals

Els menús es fixaran a l'inici del curs i es valoraran conjuntament amb l'escola.

La cuina adreçada a infants de 0-3 anys elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. L'agrupació per edats en funció de les diferents necessitats serà:

- 4-12 mesos
- 13-18 mesos
- 18 mesos en endavant

La cuina elaborarà un menú base format per primer plat, segon plat, guarnició (amanida i altres), postres i pa segons els nivells d'edat i segons tipus (triturat i/o trossejat) i les modalitats astringent i restringent.

La cuina elaborarà menús especials sempre :

- Que hi hagi infants que per prescripció mèdica certifiquin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, lactosa, sense sal,...),
- que calgui atendre la diversitat cultural,
- que hi hagi casos d'infants alletats amb llet materna i per tant calgui modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita per dinar), i
- que la mare porti la llet materna. En aquest cas el servei de cuina podrà escalfar-la abans que la prengui l'infant.

Es tindran en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Els criteris d'aquest procés es faran d'acord amb l'equip pedagògic que mantindrà la relació amb les famílies i seguirà les directius de l'especialista en pediatria de l'infant.

Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin es revisaran amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants.

S'inclouran propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes, moniatos, panellets, escudella...) si s'escau i en funció del grup.

El menú s'han d'elaborar en base a criteris de salut i d'edat, el producte i l'elaboració han de ser el més natural possible i cal garantir els següents aspectes:

- Aigua.
- Llet.





- Fruita: per l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja. Per postres es contemplarà la fruita de temporada i que sigui variada. El suc de taronja ha de ser natural.
- Verdura i hortalisses: el brou i els triturats s'elaboraran amb verdures fresques.
- Llegums i cereals: Per l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca.
- Pasta.
- Oli: s'utilitzarà d'oliva per als menjars en cru i per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.
- Làctics.
- Codonyat.
- Embotit: el pernil dolç haurà de ser cuixa o espatlla.
- Carns: s'haurà de garantir com a carn base vedella i carns blanques (pollastre i gall d'indi). L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- Ous: només es podran utilitzar ovoproductes que hagin estat pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades i inscrites al Registre sanitari per a aquesta activitat.
- Com a norma, les verdures, les hortalisses, etc. s'hauran de rentar amb lleixiu alimentari.
- No s'ha d'afegir ni sucre, ni mel, ni edulcorants als aliments dels infants.
- És convenient evitar la sal i els aliments salats.
- Es recomanen el pa, la pasta i l'arròs integrals perquè són més rics en nutrients i fibres.
- L'aigua ha de ser la beguda principal, cal evitar els sucus i altres begudes ensucrades.
- A partir del primer any, si els infants no prenen llet materna, poden prendre llet sencera de vaca o una alternativa a la llet per motius culturals o al·lèrgics.
- En el berenar i altres pisolabis cal donar preferència a la fruita fresca, el iogurt natural sense endolcir i el pa integral (amb oli, tomàquet, formatge, etc.) juntament amb l'aigua.
- Les fruites, les verdures, les hortalisses, els llegums, la pasta, l'arròs, el pa, etc. s'han d'oferir en quantitats que s'adaptin a la sensació de gana.
- Del segon plat (carn preferiblement blanca, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats (20-30 g de carn/dia o bé 30-40 g/dia de peix o bé una unitat d'ou petit/dia).

Els gramatges s'hauran d'establir segons la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" del 2022 de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Els estris que s'utilitzen per la preparació dels carros (el plats, el gots, el coberts, ...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat pels diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment condicionat per ser traslladat de la cuina a les aules.

- El triturat i/o trossejat s'haurà de garantir en els grups i/o infants que ho requereixin.
- La fruita del dinar i berenar es pot demanar triturada o trossejada i degudament emplatada i protegida pel seu trasllat a les aules.
- Els plats dels infants amb al·lèrgies hauran d'estar degudament marcats i separats de la resta.

L'empresa facilitarà els menús a totes les famílies usuàries del menjador escolar i als centres educatius amb els ingredients i gramatges corresponents.

En l'elaboració dels menús caldrà contemplar les variables relacionades amb les dietes culturals i mèdiques. Com a mínim hi haurà un menú d'hivern i un altre d'estiu, amb





variacions segons els resultats, els productes de temporada, l'acolliment per part dels infants, etc. però en tot cas es tindrà en compte el següent:

- L'equilibri dels nutrients en el menú diari (proteïnes, lípids, glúcids i aportació vitamínica)
- Fer servir el forn per substituir els fregits.
- Un o dos dies a la setmana les postres seran làctiques: iogurt natural sense sucre.
- A cada àpat hi haurà amanida i/o fruita fresca com aliment cru, per tal de no negligir l'aportació vitamínica i mineral.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima o moderada i cal utilitzar sal iodada.
- En casos puntuals i justificats se servirà un menú especial a l'alumnat que no es trobi bé de salut.

Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus infants i amb la finalitat de poder adequar la resta d'àpats diaris a les seves necessitats nutritives, els menús s'exposaran trimestralment en un lloc ben visible a cada centre i es farà arribar amb la mateixa periodicitat a les famílies de l'alumnat fix.

L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menú per a adults que s'elaborarà a partir de la base dels menús dels infants de dos anys i que comptarà amb determinats complements (amanida,...)

8.2. Escola Municipal Pau Vila

Els menús del curs es fixaran a l'inici del període del contracte i es valorarà la continuïtat dels ja existents.

La cuina elaborarà un menú base i les modalitats astringent i restringent.

La cuina elaborarà menús especials sempre:

- Que hi hagi infants que per prescripció mèdica certifiquin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, lactosa, sense sal,...), i
- que calgui atendre la diversitat cultural.

S'inclouran propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes, moniatos, panellets, escudella, botifarra, torrons, ...).

Els menús i el servei de cuina, hauran de complir tota la normativa vigent sanitària i alimentària, i es tindran en consideració les recomanacions de la l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

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 i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data i 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, culturals i/o religiosos.

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 ha 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, els arrossos, els llegums, 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 basarà segons el document Taula de gramatges en funció del grup l'edat, edició 2020.

Tal i com s'especifica a la guia L'alimentació saludable en l'etapa escolar de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, cal utilitzar sempre per amanir i cuinar l'oli d'oliva verge.

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, prové 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 o moderada i cal utilitzar sal iodada.

Menús especials en cas de:

- Malalties o trastorns: a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.
- Motius ètics o religiosos. A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

És convenient incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes, torrons i tortells per Nadal, crema de Sant Josep pel març..) i/o d'altres cultures.

És important tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques específiques de cada edat.





9. INTERVENCIÓ EDUCATIVA

L'equip de monitors que es fa càrrec de l'atenció del temps de migdia a l'escola desenvolupa una tasca educativa d'acord amb els objectius i les condicions organitzatives.

La llengua de relació durant el temps del servei del menjador és sempre el català, que és la llengua vehicular de l'escola.

9.1. Escoles bressol municipals

En el moment de l'àpat s'ha de vetllar per oferir una atenció de qualitat, que prioritzi el respecte a l'infant per damunt de tot: tenint cura de com parlem, quines accions fem, com l'acompanyem, quin temps li oferim. Cal donar una atenció individualitzada i de referència els oferirà suport i seguretat.

L'hora de dinar no només contempla cobrir la necessitat bàsica d'alimentar-nos, sinó que és, també, una estona de relació i aprenentatge d'autonomia personal on es mostren les diferents particularitats que ens caracteritzen i deixen conèixer a la persona en concret dins d'un marc de convivència i educació.

Objectius pedagògics:

- Gaudir dels àpats i del temps de dinar.
- Respectar els diferents temps dels infants.
- Facilitar les condicions per a què cada infant pugui desenvolupar les seves pròpies estratègies i creixi en autonomia, tot proporcionant l'ajut necessari en cada moment.
- Participar activament en les rutines de l'hora del dinar: parar taula, posar-se el pitet, netejar el plat, rentar-se les mans, i posar-se sabó, i netejar les dents (només al tercer trimestre els més grans), ...

9.2. Escola Municipal Pau Vila

La intervenció educativa està orientada cap el foment i l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris, socials i de convivència dels nens i les nenes. L'empresa de serveis ha de garantir que l'equip de monitors elabori una programació anual, que sempre es farà d'acord amb el Projecte educatiu del centre i que ha de servir per estructurar el conjunt de la seva activitat. Aquest Reglament anual s'ha de concretar en programacions trimestrals i ha de tenir el vist i plau de la comissió de menjador del centre.

L'equip de monitors informarà les famílies del desenvolupament de cada alumne durant el temps del migdia en funció de la seva edat i curs:

- I3: informació diària
- I4 i I5: informació setmanal
- Primària: informació trimestral

A més del personal monitor, l'equip incorpora la figura de la persona coordinadora, les responsabilitats principals de la qual són:





- Coordinar i planificar l'activitat quotidiana de l'equip, vetllar per una adequada distribució de tasques i fer seguiment de l'actuació del personal monitor al mateix temps que promou una adient coordinació amb l'equip de cuina.
- Assegurar la comunicació i la relació permanents entre la direcció del centre, la resta d'àrees de l'empresa i les famílies usuàries pel que fa a tots els aspectes relatius amb la prestació del servei.
- Desenvolupar les gestions administratives i organitzatives necessàries per al correcte desenvolupament del servei.

CAPÍTOL TERCER. Administració i gestió

10. RESPONSABILITAT DE L'EMPRESA CONCESSIONÀRIA DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

L'empresa adjudicatària:

- Gestionarà el servei de menjador i el període d'esbarjo del migdia. A les escoles bressol facilitarà el berenar dels usuaris que així ho sol·licitin i inclourà la fruita de mig matí i el berenar de la tarda.
- Haurà de complir amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, en els termes establerts a la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició i també amb la normativa laboral i de seguretat que hi sigui d'aplicació.
- Haurà d'estar al corrent dels pagaments de l'impost d'activitats econòmiques (si no està exempt), de cotització a la Seguretat Social, de declaració d'IVA (si no està exempt), l'assegurança de responsabilitat civil, i altres despeses de l'empresa.
- Estarà sotmesa a les normes pedagògiques i de convivència establertes en general en aquest reglament i a les particulars del centre, i també al calendari i a l'horari escolar. En aquest sentit, haurà d'adaptar l'horari del servei de menjador a l'horari escolar específic de cada centre acollit al servei, horari que es comunicarà a l'empresa a l'inici de curs i se'ls farà avinent qualsevol modificació que esdevingui durant el curs.
- Serà responsable del manteniment, la conservació i la neteja dels estris, dels espais destinats al servei, dels béns mobles de l'office, de la cuina i del menjador.
- Serà responsable del compliment de les condicions higièniques i sanitàries de l'office, de la cuina i de l'espai de menjador, així com de tots aquells espais destinats al servei.
- Respondrà civilment i penalment dels danys causats a terceres persones pel funcionament, normal o anormal, dels serveis, tant si es produeixen directament per l'empresa, pel personal que en depengui, o per l'alumnat usuari del servei.
- Elaborarà els àpats a la cuina de cada centre educatiu.

El servei de menjador del centre d'educació infantil i primària podrà ser diferent del de les escoles bressol atesa la realitat de l'etapa educativa. Cada centre adequarà els espais per a menjador i per a dur a terme el programa d'activitats. Els menús i els preus podran ser diferents per als centres d'educació infantil i primària i els de les escoles bressol, en funció dels serveis que requereixin els usuaris. Les escoles bressol rebran de l'empresa els àpats corresponents al dinar i al berenar (inclòs servei de fruita a mig matí).

11. ASPECTES ECONÒMICS

El preu del menú haurà de garantir l'autofinançament dels menjadors dels centres públics.





El preu del menú haurà d'incloure necessàriament:

- Cost dels aliments.
- Costos de personal (salari, seguretat social, assegurança, etc.).
- Gestió del cobrament del servei a les persones usuàries.
- Transport d'aliments, si s'escau.
- Reposició de vaixel·la, etc.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Manteniment dels estris i els béns mobles de l'office, la cuina i el menjador.
- Compra de material lúdic i didàctic per a dur a terme el programa d'activitats.
- Material de neteja.
- Assegurança de danys personals.
- Material d'oficina.
- Fotocòpies.
- Suplències del personal.
- Formació del personal.
- Vestuari del personal.
- Despeses de subministraments (telèfon,...).
- Partida d'impagats.
- Despeses d'obligat compliment legal: prevenció de riscos laborals.
- Despeses financeres de domiciliació de rebuts dels usuaris fixos.

S'aprovarà un preu diferent per a comensals fixos i per a comensals esporàdics.

En cap cas el preu del servei de menjador escolar podrà superar allò establert pels plecs tècnics i administratius que regulen el contracte.

L'empresa adjudicatària del servei cobrarà directament de les persones usuàries del menjador el preu del menú establert en els termes continguts al plec de clàusules particulars. Si un rebut domiciliat fos retornat per l'entitat financera les despeses financeres que aquest fet hagin generat aniran a càrrec de les famílies. L'empresa adjudicatària comunicarà a la comissió de menjador de cada centre la relació de comensals que no es trobin al corrent de pagament, que podran perdre el dret a fer ús del servei de menjador mentre no regularitzin la seva situació.

La proposta de preu de l'empresa haurà d'incloure les condicions de pagament de les persones usuàries del servei.

12. GESTIÓ DE COBRAMENTS

L'empresa es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament. Aquest es produirà per avançat, entre el dia 1 i el dia 5 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències justificades produïdes el mes anterior.

La gestió d'ajuts es produirà seguint el principi anterior d'atenció individualitzada, descomptant al rebut de cada infant la part diària de l'ajut que tingui concedit.

La morositat serà a càrrec de l'empresa.

L'empresa serà responsable que les famílies puguin sol·licitar l'ús del servei esporàdic abans de les 9.30 h a les escoles bressol i de les 10 h del matí a l'Escola Municipal Pau Vila.





13. PROTOCOL D'ACTUACIÓ PER A IMPAGATS

En el cas de rebuts impagats es seguirà el següent protocol d'actuació:

- Si el rebut carregat al compte que autoritzin els tutors de l'alumnat, és retornat per l'entitat financera sense ser abonat, l'empresa es posarà en contacte amb els tutors per comunicant-los que tenen el marge de tolerància de tres àpats per a regularitzar la situació. També seran advertits que si el quart dia no s'ha efectuat el pagament, l'infant ja no podrà fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.
- Si resulten infructuoses aquestes actuacions es comunicarà al Servei de Drets Socials municipal per si fos necessària la seva intervenció. L'empresa concessionària convocarà els tutors per comunicar-los que ja no podran fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.
- En el cas que un infant es trobi a l'escola a les 12.30 h (les 12 h a les escoles bressol) i no el vinguin a recollir, si no ha comunicat a l'empresa prèviament que es quedava a dinar o bé si no pot fer ús del servei per impagament, la direcció del centre trucarà la família perquè el recullin del centre com més aviat millor. Si l'infant no és recollit, no es podrà quedar mai sense dinar o separat dels seus companys. La família de l'infant, s'haurà de fer càrrec del cost del servei de menjador.

CAPÍTOL QUART. Òrgans i pautes de control, avaluació i seguiment

14. NORMES DE CONVIVÈNCIA

D'acord amb l'article 30 de la Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, "tots els membres de la comunitat escolar tenen dret a convida en un bon clima escolar i el deure de facilitar-la amb llur actitud i conducta en tot moment i en tots els àmbits de l'activitat del centre".

Es consideraran conductes contràries a les normes de convivència:

- Les injúries, ofenses, agressions físiques, amenaces, vexacions o humiliacions a altres membres de la comunitat educativa, el deteriorament intencionat de llurs pertinences i els actes que atemptin greument contra llur intimitat o llur integritat personal.
- L'alteració injustificada i greu del desenvolupament normal de les activitats del servei de menjador, el deteriorament greu de les dependències o els equipaments del centre, la falsificació o la sostracció de documents i materials.
- Els actes o la possessió de mitjans o substàncies que puguin ésser perjudicials per a la salut i la incitació a aquests actes.
- La comissió reiterada d'actes contraris a les normes de convivència del centre.

El protocol a seguir en cas de conductes contràries a les normes de convivència exercides per un infant o persona usuària del servei de menjador a l'Escola Municipal Pau Vila serà el següent:

- Intervenció educativa del personal monitor de cara a l'infant i comunicació a la persona coordinadora i a la persona tutora educativa de l'infant.





- Si no es soluciona o la falta és molt greu: L'equip monitor haurà d'establir mesures correctores educatives i comunicar-les a la família i a l'equip directiu per pactar una estratègia de solució.

15. COMISSIÓ DE MENJADOR DE CENTRE

Cada Consell Escolar nomenarà una comissió de menjador del centre que serà l'encarregada de vetllar per l'aplicació d'aquest reglament general de funcionament i de l'específic de cada escola.

Serà la interlocutora entre els pares, mares, i/o tutors, el personal del centre i l'empresa que presti el servei i se li comunicarà qualsevol queixa de les persones usuàries o perquè resolde el problema mitjançant el diàleg amb l'empresa i la persona usuària.

En la seva composició haurà d'incloure representació suficient de tots els membres de la comunitat educativa: equip directiu, equip docent, representants de famílies i representant de l'Ajuntament.

Les funcions i les normes de funcionament s'aprovaran per cada Consell Escolar de centre i aquesta regulació formarà part del Reglament de funcionament específic de centre, que en cap cas podrà contradir aquest Reglament.

Els acords de cada sessió de la comissió de menjador del centre es recolliran per escrit.

Sense perjudici de les reunions ordinàries i extraordinàries que puguin establir, es reunirà tres vegades cada curs per fer el seguiment de les condicions establertes per al servei de menjadors a l'empresa adjudicatària:

- A l'inici del curs (primera quinzena d'octubre) per organitzar el servei, assegurar-ne les condicions idònies, i fer la presentació de la programació d'activitats i objectius segons el Reglament de funcionament anual que es farà arribar al Consell Escolar de cada centre per a la seva aprovació.
- Dins del segon trimestre del curs per fer el seguiment del servei.
- L'últim trimestre del curs per la presentació de la memòria, el balanç econòmic i l'informe de gestió de l'empresa referit al curs i estudiar la idoneïtat i la conveniència de la proposta d'activitats, la millora de les instal·lacions, els objectius i els preus i els menús per al proper curs, si s'escau.

La memòria del curs haurà d'incloure els resultats de l'enquesta de valoració a les famílies usuàries. La comissió farà un retorn dels resultats a les famílies i les millores proposades s'incorporaran al reglament de funcionament del següent curs.

Juntament amb la memòria l'empresa haurà de presentar el balanç econòmic del curs finalitzat. Tant la memòria com el balanç econòmic es faran arribar als membres de la comissió amb la previsió necessària per a la seva lectura abans de la celebració de la darrera comissió del curs escolar. Els centres escolars facilitaran una previsió dels comensals del proper curs en base al resultat de la preinscripció d'alumnes que hagin manifestat l'interès de fer ús del servei de menjador.

L'empresa adjudicatària del servei estarà obligada a assistir a aquestes tres reunions, com a mínim, i facilitar als membres de la comissió les dades que permetin fer un estudi correcte.





Les persones membres de la comissió de menjador de cada centre educatiu seran les encarregades de vetllar pel bon funcionament del servei a cada escola i les interlocutores entre les famílies, l'equip docent i l'empresa. Qualsevol incident amb les persones usuàries o afectades del servei s'intentarà resoldre mitjançant el diàleg amb l'empresa. Tot això, amb independència que el problema que es susciti suposi un incompliment per part de l'empresa concessionària de les clàusules contractuals a les quals està subjecta com a adjudicatària del servei, cas en que seria l'Ajuntament l'encarregat de resoldre el problema plantejat.

Les persones membres de la comissió de menjador de l'Escola Municipal Pau Vila podran accedir de forma ordinària un cop al mes al servei de menjador del seu centre amb l'objectiu de supervisar el servei de l'àpat, l'execució del programa d'activitats i l'organització de l'equip de monitors. Caldrà que avisin prèviament a la persona coordinadora del menjador i a la direcció del centre, i seran acompanyades durant tota la seva visita. La comunicació es podrà fer el mateix dia de la visita al servei, però sempre supeditada a l'autorització de la direcció. Per accedir al servei més d'un cop al trimestre caldrà sol·licitar-ho a la Regidoria d'Educació.

Funcions de la comissió de menjador del centre:

- Vetllar pel bon funcionament del servei del menjador escolar.
- Supervisar tots els aspectes educatius, disciplinaris, de funcionament, dietètics, sanitaris, higiènics, etc. del servei de menjador i del període del migdia per tal de fer complir les condicions de la concessió del servei.
- Resoldre els conflictes que s'originin entre l'empresa adjudicatària del servei i la comunitat escolar.
- Proposar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador sense perjudici del que disposa aquest reglament, la normativa vigent i els Plecs de clàusules administratives i tècniques que regulin el contracte.
- Aprovar els reglaments de funcionament i les programacions anuals del menjador.
- Vetllar per l'aplicació del reglament de funcionament i la programació anual, en particular per l'equilibri dietètic i per la qualitat del menjar, així com per l'assoliment dels objectius educatius.
- Garantir la participació i la informació de les famílies de l'alumnat en tot allò relatiu al menjador escolar.

Qualsevol modificació de preus s'ajustarà a allò que estableix la Llei 9/2017 de 8 de novembre de contractes del sector públic, el plec de clàusules administratives generals de l'Ajuntament aplicables a aquest tipus de contractes i el plec de clàusules administratives particulars d'aquesta contractació i, en tot cas, haurà de respondre a elevacions de l'IPC i modificacions en les condicions de contractació. Pel que fa al preu/menú del centre d'educació infantil i primària Escola Municipal Pau Vila, aquest no superarà el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador que estableixi la Generalitat de Catalunya.

Durant el mes d'octubre l'empresa haurà de presentar a la comissió el balanç global definitiu del curs anterior.

L'empresa adjudicatària del servei estarà obligada a assistir tant a les reunions ordinàries com a les extraordinàries, i facilitar als membres de la comissió les dades i/o documents que permetin fer un estudi correcte dels temes a tractar a l'ordre del dia. La documentació es farà arribar prèviament als membres de la comissió, garantint el temps suficient per a la seva valoració abans de la reunió.





Per a temes concrets i específics, es podran crear comissions de treball. A aquestes comissions podran ser convidades persones especialistes en les matèries que s'hagin de debatre.

Les decisions preses per la comissió de menjador, en cap cas, podran contradir el que estableixen aquest Reglament, les bases de concertació i les recomanacions del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a la prestació del servei de menjador escolar i els centres docents del municipi de Parets del Vallès i la legislació i normativa de desenvolupament que hi sigui d'aplicació.

16. INFORMACIÓ PER A LES FAMÍLIES

L'empresa adjudicatària del servei de menjador i la direcció de cada centre informaran les famílies abans de l'inici de curs del Reglament general de funcionament del servei escolar de menjador i del reglament específic de cada centre.

També, com s'ha fixat en apartats anteriors, l'empresa lliurarà informació a les famílies sobre els menús, els hàbits i d'altres qüestions en la forma i amb la periodicitat que en aquest Reglament i en el plec de clàusules tècniques es determina.

Disposició addicional.

Modificació dels preceptes del reglament i de les referències que fa a la normativa vigent, amb motiu de la promulgació de normes posteriors.

Els preceptes d'aquest Reglament que per raons sistemàtiques reproduïxin aspectes de la legislació vigent i altres normes de desenvolupament, i aquells en què es facin remissions a preceptes d'aquest, s'entendrà que són automàticament modificats i/o substituïts, en el moment en què es produeixi la modificació dels preceptes legals i reglamentaris de què porten causa.

S'autoritza a la Junta de Govern Local l'aprovació de les instruccions necessàries per al desenvolupament i aplicació del reglament.

Parets del Vallès, amb data de la signatura electrònica

