

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER CONTRACTE DE SERVEIS PER PROCEDIMENT OBERT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DEL CEIP SERRA DE PICAMILL.

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el servei de menjador, amb monitoratge inclòs, amb modalitat de menús de càtering per al curs 2025-2026 amb possibilitat de pròrroga, segons les prescripcions del plec de condicions tècniques, del plec de clàusules administratives particulars i l'oferta presentada.

Principals tasques a realitzar per l'empresa contractista diàriament:

- o Preparar el menjador i servir els menús diaris als infants.
- o Prestar el servei de monitoratge durant l'estona que es determini en el present plec, dins i fora del menjador.
- o Netejar els estris utilitzats i el menjador.
- o Transportar els menús des de la cuina de referència fins als centres educatiu indicat.

El servei es durà a terme els dies lectius d'acord amb el que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada curs, adaptant-ho als dies de lliure disposició i a les festes locals, no essent possible la no prestació del servei per circumstàncies pròpies de l'empresa que resulti adjudicatària.

Per norma general, el nombre de dies lectius als centres escolars és de 178. Cal tenir present que el nombre de dies lectius pot variar en funció de l'aprovació anual que fa el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

El calendari escolar es facilitarà en el moment de l'adjudicació o, en el cas de les possibles pròrroques, tant bon punt estigui confirmat.

Segons les dades facilitades pel centre durant el curs 2023-2024, la mitjana dels menús diaris (i la mitjana de menús anuals) és:

- 26 menús diaris
- 4.628 menús per curs.

Aquestes dades són una estimació dels menús diaris que se serviran el curs 2025-2026, l'empresa adjudicatària cobrarà pels menús efectivament servits cada dia. El nombre d'usuaris és orientatiu; de totes maneres, el contractista haurà d'acceptar tot l'alumnat que tingui dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del mateix.

En el Plec de Clàusules Administratives Particulars es contempla una clàusula de modificacions del contracte que s'aplicaran segons el que s'hi estableix en funció de l'augment o disminució de menús a servir per cada centre.

CLÀUSULA 2. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques, al plec de clàusules jurídiques, administratives i econòmiques i a l'oferta presentada per l'adjudicatari; sempre d'acord amb les instruccions que l'Ajuntament de Vilada doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament o qui es designi.

L'adjudicatari serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i



també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Els drets i obligacions de l'Ajuntament i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que es recullen en els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la LCSP i el Decret 160/1996, de 14 de maig. L'Ajuntament de Vilada adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament dependent de l'Ajuntament de Vilada, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven a l'Ajuntament.

Les dates de cessió d'ús de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest plec de clàusules. La utilització d'aquestes, però, quedarà limitada als dies lectius.

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions donades pels centres. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic en el moment de la formalització del contracte, a través del qual es canalitzen les relacions derivades d'aquest contracte, i crear un pla de supervisió a cadascun dels centres.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles al centre serà afectuat per l'adjudicatari, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de trasllat d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària. Respecte al servei de transport de càterin, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II Capítol IV.

L'adjudicatari es reunirà amb el centre, amb la periodicitat que indiqui l'Ajuntament de Vilada en el moment d'inici del contracte, per fer una valoració i seguiment del servei general, i comunicarà a l'Ajuntament els suggeriments que cregui convenients per millorar el funcionament del mateix. La periodicitat es podrà modificar si les circumstàncies ho requereixen.

L'adjudicatari haurà de disposar, abans de l'inici del curs escolar, de l'alta de l'eprigraf corresponent i del registre d'inscripció de les instal·lacions de cuina en la clau 50 (restauració col·lectiva social) de l'RSIPAC, i si s'escau, en atenció a la qualitat de menús de l'RSIPAC – RGSEAA segons Annex I

CLÀUSULA 3. Preu

1- Determinació del preu de la prestació del servei del menjador escolar objecte del contracte està condicionada per la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjadors dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025 – 2026:

- El preu per comensal fix que faci ús de l'espai de migdia de dues hores i mitja, un mínim de 3 dies a la setmana, en la quantitat de 7,54 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

- El preu per comensal esporàdic que faci ús de l'espai de migdia de dues hores i mitja, un o dos dies a la setmana, en la quantitat de 8,29 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

- El preu per comensal fix que faci ús de l'espai de migdia de dues hores, un mínim de 3 dies a la setmana, en la quantitat de 7,13 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

- El preu per comensal esporàdic que faci ús de l'espai de migdia de dues hores, un o dos



dies a la setmana, en la quantitat de 7,85 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

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

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats en funció de la durada del migdia.

2- Especificacions del preu en relació a les escoles rurals:

En la resolució esmentada, s'estableix que:

“Excepcionalment, mitjançant l'autorització prèvia dels serveis territorials corresponents, Quan es tracti de centres d'educació especial o d'escoles rurals de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o les instal·lacions del centre així ho aconsellin, es pot augmentar el preu màxim d'aquesta prestació.”

En el document “directrius per a l'elaboració de la proposta finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2025 – 2026” s'estableix en el punt 2.2:

“Equitat en l'establiment del preu del servei de menjador escolar: Si el preu és superior al màxim previst i aquest sobrecost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament podrà establir una partida complementària al servei de menjador, mitjançant la qual assumirà aquest diferencial. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics”.

Així doncs, si aquest fos el cas, el Departament, a través de l'Ajuntament, es faria càrrec del diferencial entre el preu d'adjudicació i el preu màxim del servei de menjador segons la Resolució publicada pel propi Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. D'aquesta manera, l'alumnat de l'escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com als esporàdics.

A més, en els centres com el CEIP Serra de Picamill, en el qual hi ha l'implantació del primer cicle d'educació infantil per al curs 2025 – 2026, també es pot sol·licitar les mesures previstes en l'apartat c de la clàusula 2,2 del document “directrius per a l'elaboració de la proposta finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2025 – 2026”:

“c) Increment de monitors (superior a 2).

En aquests casos, en aquells serveis on ja hi ha 2 o més monitors, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei i d'acord amb les ràtios fixades mitjançant la Resolució per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador, en cas que hi hagi usuaris escolaritzats del primer cicle de l'educació infantil, s'incrementarà en un monitor addicional el nombre de monitors obtingut de l'aplicació de la fórmula prevista en l'esmentada Resolució”.

Abans de l'inici de cada curs, i tenint en compte el que s'ha dit anteriorment, l'Ajuntament elaborarà un nou estudi de costos, i s'establirà l'import del preu que es podrà facturar a l'Ajuntament per usuari/dia.



Aquesta resolució serà notificada a l'empresa gestora a l'inici de cada curs.

CLÀUSULA 4. Règim econòmic

1.- L'adjudicatari podrà treure, a partir de les 09:30h, el total de menús a realitzar diàriament a través de comunicació de l'escola.

2.- Es proporcionarà a l'adjudicatari, amb antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc. Que estaran prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin. Per això, amb l'inici del curs escolar, es facilitarà un calendari detallat.

3. - En el cas que el concessionari li sigui impossible prestar el servei únicament per catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret de vaga del personal docent; si el centre docent acorda el tancament del centre docent o bé del servei de menjador, i no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari, i per tant, no es facturarà.

CLÀUSULA 5. Preu del servei

El preu del servei inclou els següents apartats i estan determinats segons l'estudi de costos de l'Annex I de la memòria justificativa.

- Cost del menjar i personal que el cuina (càtering)
- Transport del menjar
 - o Cost del personal necessari
 - o Cost segons distància (gasolina, manteniment de vehicle...)
- Servei de monitoratge
 - o Cost del personal necessari per al servei de menjador complet i la neteja
 - o Cost de prevenció de riscos laborals
- Despeses Generals
- Benefici Industrial
- IVA aplicable a cada cas

CLÀUSULA 6. Forma de cobrament

El Contractista gestionarà els cobraments als usuaris en funció dels serveis prestats i d'acord amb el l'ús real, aplicant els preus previstos a la corresponent ordenança de l'Ajuntament.

En el cas que l'usuari no faci ús del servei de menjador (malaltia, motius familiars,...) i ho notifiqui a l'adjudicatari abans de les 09.30h del mateix dia, no se li cobrarà el preu de l'àpat d'aquell dia i, per tant, no es facturarà.

En el cas que un usuari no faci ús del servei de menjador sense avís previ (fins les 09.30h del mateix dia) se li cobrarà el preu íntegre del servei de menjador i l'empresa el facturarà.

L'Ajuntament de Vilada no tindrà cap responsabilitat per l'impagament dels rebuts per qualsevol dels usuaris de tal manera que el contractista assumeix el risc de l'explotació, sense cap responsabilitat per part de l'Ajuntament de Vilada.



L'adjudicatari, a través del servei de monitoratge, està obligat a controlar les assistències i les absències diàries de tot l'alumnat que hagi fer ús del servei de menjador.

La justificació econòmica i la facturació del servei es farà mensualment, i serà quan juntament amb la factura, l'adjudicatari haurà de passar la llista d'assistents al menjador cada dia i el preu recaptat.

CAPÍTOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR

CLÀUSULA 7. Dotació de material pel servei de menjador

1.- La dotació del mobiliari del menjador escolar (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, l'empresa adjudicatària comunicarà a l'Ajuntament qualsevol necessitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari per tal que aquest es pugui sol·licitar.

2.- Anualment, abans de començar el curs es farà un llistat del material inventariat, que haurà de ser signat per l'empresa adjudicatària i l'Ajuntament.

3.- Totes les empreses interessades en prendre part a la licitació podran visitar les instal·lacions. La presentació d'una oferta suposa l'acceptació de les condicions del material que hi ha (electrodomèstics, parament, instal·lacions i altre material). Els horaris de visita a les instal·lacions seran:

- Dilluns 21 de juliol al matí (cal que l'empresa interessada avisi l'Ajuntament prèviament).

Les empreses licitadores hauran d'entregar la declaració d'acceptació de la instal·lació degudament signada i conforme al model de l'Annex III en el moment de presentar oferta.

La visita a les instal·lacions no serà obligada per a les empreses licitadores, no obstant, amb la presentació de l'oferta s'entén que les empreses licitadores accepten les condicions de les instal·lacions així com tot el material que hi ha.

4.- L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de l'aportació de qualsevol material o electrodomèstic que sigui necessari per dur a terme correctament el servei, ja sigui per substituir un aparell que ja hi era i pel motiu que sigui no se'n pot disposar o sigui per aportar material que no hi era i que és necessari per a dur a terme el servei correctament. Al final del contracte, l'adjudicatari tindrà el dret a retirar i emportar-se'n tot aquell material que hagi adquirit pel seu compte.

5.- L'adjudicatari està obligat a fer les reparacions i manteniment, si s'escauen, de tot el material que afecta el servei (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat de l'escola, l'AFA/AMPA, l'Ajuntament) sent el responsable del material i els altres utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar. En el cas de reparacions i manteniment d'aparells la propietat dels quals no sigui de l'adjudicatari, també correran a càrrec seu sempre que la reparació no suposi més d'un 50% del preu de compra de l'electrodomèstic nou. Si la reparació suposa més d'un 50% del preu de compra, l'adjudicatari podrà decidir si assumir la reparació o adquirir un electrodomèstic nou. En el cas que opti per l'adquisició d'un electrodomèstic nou haurà de comunicar-ho al propietari de l'electrodomèstic espatllat perquè decideixi què fer-ne.

6. – Pel que fa a les millores i reparacions d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, llum, Terres, parets, etc) no aniran a càrrec de l'empres adjudicatària, excepte si són causades per un mal ús o mal manteniment de les instal·lacions.

En aquest sentit, es consideren que són instal·lacions necessàries de les que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament.

7.- Altre material derivat de la voluntat de l'escola de realitzar alguna activitat vinculada al servei de menjador que queda recollit a la clàusula 5, com ara material perquè els alumnes puguin fer la migdiada (llits...) aniran a càrrec de l'escola o l'AFA.



8.- La dotació de material per a les activitats del període intel·lectual per prestar el servei educatiu correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats del centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit en ús pel propi centre educatiu, per l'AFA o per l'Ajuntament. L'adjudicatari haurà d'aportar el material didàctic elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del servei menjador, on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar.

9.- Les despeses de subministraments tals com aigua, electricitat o semblants, aniran a càrrec de l'Ajuntament.

CLÀUSULA 8. Característiques dels aliments:

1.- Definicions:

Els aliments de proximitat són els productes alimentaris procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació, produïts a una distància d'un nombre reduït de quilòmetres del lloc on es venen i es consumeixen.

En el present Plec de Clàusules tècniques els aliments de proximitat es consideraran quan s'elaborin, es transformin o es produeixin a un màxim de 60 km de Vilada.

A Catalunya, l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris està regulada pel Decret 24/2013, de 8 de gener i s'identifica amb un logotip que implica que els productors posen els productes a disposició de les persones consumidores finals directament (venda directa) o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària (venda en circuit curt).

Els aliments de temporada són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu la clàusula 8.2 per als calendaris de fruites i hortalisses de temporada.

Els aliments sense processar o mínimament processats són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la molta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre altres.

Aquests processos s'hi ha aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzement o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blats, etc), llegums, peix, carn, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pastes, etc.

Els aliments processats són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns càrnics processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Els aliments ultraprocessats són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i addictius que, encara



que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen les begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioxeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables, iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, cànics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, etc.

Els productes ecològics. La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.

Els productes frescos. És el producte agroalimentari que conserva inalterables les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

2. Característiques dels aliments d'obligat compliment:

Hortalisses: Les hortalisses sempre seran fresques i de temporada. S'oferiran un mínim de 12 varietats de verdures per roda de menú:

- Calor: ceba, pastanaga, enciam, tomàquet, albergínia, carbassó, mongeta tendra, bleda, remolatxa, porro, pebrot ver i pebrot vermell.

- Fred: ceba, pastanaga, enciam, remolatxa, nap, coliflor, espinac, bleda, bròquil, bròquil, col, porro, carbassa.

- Fruites i verdures: Les fruites i verdures sempre seran fresques i de temporada.

El calendari de fruites, verdures i hortalisses de temporada es pot consultar en el següent enllaç:

https://www.alimentosdespana.es/images/es/calendario_web_tcm69-567757.pdf

- Blat forment: Es garantirà que per cada roda de menús hi hagi presència d' almenys, 1 cop de blat forment en substitució de l'arròs.

- Proximitat: Amb la voluntat de promoure la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO²) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI) en el transport dels productes necessaris per a dur a terme el servei d'alimentació a les escoles, s'han seleccionat els següents productes on la distància entre el lloc de producció i transformació i el centre educatiu on hi haurà la cuina i haurà de ser com a màxim de 60 km:

- Patata
- Llenties
- Cigrons
- Pèsol negre
- Pollastre



- Porc
- Vedella
- Iogurt
- Blat forment
- Pa
- Ous

CLÀUSULA 9. Característiques dels menús

Les característiques del menú s'han d'adaptar al que diu l'Agència de Salut Pública de Catalunya en els següents informes:

L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Barcelona: editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2020. I la Guia L'alimentació saludable en la primera infància 2022:

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/primera-infancia/index.html

1.- Disseny de menús:

Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (dietista – nutricionista), tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. La titulació del professional encarregat de dissenyar els menús serà aportada abans de l'inici del contracte.

Els menús podran ser revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME) de l'agència de Salut Pública de Catalunya.

Pel que fa a la programació dels menús, cal establir dues rodes de menús. S'entendrà per roda de menú un disseny de menú tipus mensual que s'anirà rotant cada mes i que inclourà els principals aliments en funció de la temporada d'acord amb el calendari de l'apartat anterior.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

- Temporada de fred: que correspon als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril.
- Temporada de calor, que correspon als mesos de setembre, octubre, maig i juny.

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 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.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les racions subministrades de cada plat hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense



oblidar l'apetència de cada infant.

Els gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són els establerts per l'Agència Catalana de la Salut.

Freqüències:

Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades a la setmana; llegum 1-2 vegades a la setmana (>6 vegades/mes), arròs, 1 vegada a la setmana, pasta 1 vegada a la setmana, i altres cereals 0 a 1 vegada a la setmana.

Cal que s'inclouï, almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o l'arròs integral.

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

Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades a la setmana; carns 1 -2 vegades a la setmana; peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Cal evitar servir peix espasa i tonyina vermella, tauró i lluç de riu en els menús per a infants de menys de 10 anys.

Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.) ½ vegades setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana, i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.

La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (ex. Patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

Els fregits es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.

La freqüència recomanda dels fregits en les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana.

A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).

A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i / o en les guarnicions.

L'Agència de Salut Pública de Catalunya posa a disposició una taula de freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació de menús de menjador escolar.

Menús especials

Menús per a malalties o trastorns: a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir quan s'escaigui, i d'acord amb la Llei 72/2011 de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. L'acreditació s'haurà de fer mitjançant el certificat mèdic corresponent que caldrà facilitar-lo a l'Ajuntament.



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. Aquests menús només s'oferiran quan la família ho sol·licita abans de les 9:30h a l'empresa adjudicatària. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus com a les quantitats d'aliments.

L'empres adjudicatària ha de subministrar un menú suficient i equilibrat adaptat a les creences religioses i als motius ètics (dieta vegetariana i vegana). Aquests menús han de ser el més semblants possibles a la proposta general.

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

2.- Característiques en l'elaboració de menús i el servei de menjador:

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat i ha de ser de fàcil accés. És recomanable oferir l'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, que sigui apta i saludable per al consum i evitar que es facin servir envasos d'un sol ús. Es servirà en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari.

L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.

En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.

S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.

Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.

3.- Programació de menús i comunicacions:

- El nombre de menús que es necessiten diàriament serà comunicat des de l'escola a l'empresa adjudicatària.

- S'ha de proporcionar a les famílies, tutors o responsables de tots els comensals, inclosos aquells amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, motius religiosos o ètics, etc.), la programació mensual dels menús, de la manera més clara i detallada possible. L'adjudicatari farà arribar l'última setmana de cada mes, una còpia del menú a l'Ajuntament perquè el pugui publicar



a la seva pàgina web i fer-lo arribar a la direcció del centre per tal que es pugui publicar a la pàgina web de l'escola i el puguin derivar a totes les famílies.

- En la programació mensual dels menús s'han d'indicar els productes de proximitat que s'utilitzen cada mes, relacionats amb els criteris que es defineixen en aquest Plec de Prescripcions Tècniques Particulars i pel que s'han puntuat.

- L'estructura setmanal dels menús, tenint en compte les freqüències recomanades d'aliments per l'Agència de Salut Pública i especificades en l'apartat anterior, haurà de respectar el següent esquema.

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
1a setmana						
1r plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	
		Pasta	Arròs integral		Llegum	Patata Llegum
2n plat	Carn blanca	Llegum	Ou	Carn vermella/porc	Peix	
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
2n setmana						
1r plat		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Moniato
		Patata	Llegum	Pasta	Arròs integral	
2n plat	Ou	Peix	Carn blanca	Carn vermella/porc	Llegum	
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita

A partir d'aquesta estructura, l'empresa adjudicatària elaborarà una roda de menús de 4 setmanes per la temporada de calor i una roda de 6 setmanes per la temporada del fred.

Juntament amb la presentació de cada proposta de rodes de menús, s'inclourà un detall del tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegums, etc. Així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

Abans de l'inici del curs escolar, l'empresa presentarà la roda de menús (4 setmanes) corresponent als mesos de setembre i octubre de 2025.

Posteriorment, a finals d'octubre es presentarà el menú corresponent a la temporada de fred. Així mateix, a finals d'abril es presentarà la roda de menús corresponent als mesos de calor. També s'hauran de respectar aquests terminis a l'hora de presentar els menús adaptats a situacions



especials.

La proposta que presenta el licitador no s'ha de considerar com la roda de menús definitiva que es farà durant el curs escolar. Les planificacions es validaran segons el que s'estableix al punt 19 de la clàusula 5. I l'empresa haurà de fer les modificacions i adaptacions que se li requereixin.

L'empresa adjudicatària lliurarà a l'Ajuntament, durant la primera setmana del mes, un registre amb el total de menús servits corresponents al mes vençut.

4.- Altres aspectes rellevants:

En el cas que el centre docent organitzi alguna sortida, el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre escolar i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix. En cap cas l'empresa adjudicatària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

CLÀUSULA 10. Trasl·lat d'aliments, control de temperatura

L'empresa adjudicatària es farà càrrec dels trasllats dels aliments, en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments. En aquesta línia, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II Capítol IV.

La persona responsable del menjador controlarà la temperatura a l'arribada amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicions. Així també es durà un registre de la temperatura dels aliments en el moment de servir-los.

CLÀUSULA 11. Neteja de les instal·lacions i controls pel Servei de menjador amb monitoratge

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja de les instal·lacions emprades per a la manipulació d'aliments, taules i cadires del menjador i estris utilitzats.

Paral·lelament a les tasques de neteja, l'Ajuntament haurà de fer les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries.

L'empresa adjudicatària, realitzarà els següents controls:

- Registre de la temperatura dels aliments: registre diari de la temperatura en el moment de servir els aliments, i en el moment de l'arribada.
- Registre de la neteja i desinfecció: registre diari de les tasques de neteja i desinfecció realitzades per l'empresa adjudicatària.
- Registre del control de l'aigua: s'haurà de mesurar diàriament la quantitat del clor en l'aigua, mitjançant tires reactives i anotar en els registres les diferents preses fetes indicant les possibles incidències obtingudes.
- Registre de les mostres alimentàries (menú testimoni): de forma diària s'haurà de conservar una mostra alimentària per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics en cas necessari.
- Registre de l'oli utilitzat per fregir: s'haurà de portar un control de l'oli de fregir de forma quinzenal, com a mínim, mitjançant tires reactives, viscosímetres o equips que mesurin la conductivitat de l'oli. Tot aquest material haurà de ser subministrat per l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat, un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim:

- a. La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments
- b. La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva



- c. La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- d. La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

El subministrament de productes i estris de neteja aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Cal disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari. Per facilitar la preparació del Ple es pot fer ús de la Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars.

CLÀUSULA 12. Compliment de la normativa higiènica – sanitària

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica – sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació, següent, i tota la nova normativa que sigui d'aplicació.

- a) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- b) Llei 17/2011 de seguretat alimentària
- c) Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris en la part no derogada per la Llei 7/2003.
- d) Reial Decret 176/2013 de 8 de març pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnica-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- e) Reial decret 3484/2000 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució, i comerç de menjar preparats.
- f) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- g) Reial Decret 1420/2006 d'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
- h) Ordre de 9 de febrer de 1987 sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa.

La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària i tota la resta de normativa que li sigui aplicable.

CLÀUSULA 13. Control de qualitat dels aliments

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària, i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènica-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària. Aquest projecte metodològic i organitzatiu s'haurà de presentar a l'Ajuntament abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat.

CLÀUSULA 14. Control de qualitat del servei



El contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control de la qualitat en la prestació del servei:

- a. Informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat, en el cas que l'Ajuntament ho sol·liciti.
- b. Enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. L'Ajuntament farà arribar als centres escolar, l'enquesta de qualitat perquè les famílies la puguin contestar i també farà arribar una enquesta de valoració per l'alumnat i l'equip docent que fa ús del servei. Es realitzaran els informes pertinents, i es faran arribar a l'empresa per tal que aquesta pugui adoptar les mesures correctores necessàries per una millora del servei.
- c. Es realitzaran de forma periòdica i en funció de la necessitat, reunions de seguiment amb totes les parts implicades en el servei de menjador, per avaluar el servei, atendre possibles queixes i suggeriments, i aplicar les modificacions necessàries per millorar el servei.
- d. Si s'escau, l'Ajuntament encarregarà una auditoria de servei i l'empresa ha de facilitar tota la informació que li sigui requerida i, especialment, la que s'indica a la Clàusula 11.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar a l'Ajuntament del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

CLÀUSULA 15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra civil de manera unilateral, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament o Escola segons pertorqui.
- b) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant la prestació del servei.
- c) Seguir les indicacions que facin des de l'Àrea d'Ensenyament del en relació a la prestació del servei.
- d) Assumir el manteniment i la reparació si escau, dels béns cedits segons el previst en la Clàusula 7 anterior.
- e) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.
- f) Comunicar a l'Ajuntament qualsevol canvi de proveïdor relatiu als aliments de proximitat llistats a la Clàusula 8 del present plec i a qualsevol aliment que consti en l'oferta presentada per l'adjudicatari.

CLÀUSULA 16. Assegurança de responsabilitat civil.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules jurídiques i administratives.

El contractista haurà de disposar de les següents assegurances:

1. Pòlissa d'assegurances que cobreixi la responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin



ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 150.000€ per víctima i 1.200.000€ per sinistre.

2. Pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni Col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del contracte i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que s'ha subscrit aquestes pòlisses a l'Ajuntament abans de l'inici del curs escolar.

CAPÍTOL III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.

CLÀUSULA 17. Definició del servei.

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en el fet que el migdia és un espai per gaudir d'un temps de lleure i per alimentar-se de forma saludable i equilibrada, tot respectant la temporalitat dels aliments i la producció del territori, sense perdre de vista l'adquisició d'uns hàbits.

CLÀUSULA 18. Organització del servei de menjador amb monitoratge

Comprendrà les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, utilitzant, en tot cas, safates d'autoservei o plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport, a fi i efecte que el temps dedicats al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absolut. El monitoratge ha d'acompanyar els valors de la responsabilitat i l'autonomia.
- c) En cas que correspongui, organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- e) Retornar en bon ús, reposar i mantenir el material cedit per l'AFA, l'escola o l'Ajuntament per a la prestació del servei i que constarà a l'inventari que elaborarà el centre educatiu.
- f) Neteja de l'espai.



CLÀUSULA 19. Projecte educatiu del servei de menjador amb servei de monitoratge

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació. Aquesta proposta s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu, la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. La programació de les activitats haurà de ser comunicada mensualment a l'Ajuntament.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació. Les activitats hauran d'estar relacionades amb els àmbits del punt següent.

La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat i àmbits següents:

- a) Alimentari: assolir uns hàbits de salut: menjar saludable i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higienic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents després de cada àpat, manipular higiènicament els aliments... l'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació: ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada. Cal potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, promovent aspectes socials i de convivència dels àpats.

L'empresa adjudicatària haurà de concretar amb el centre escolar i/o l'Ajuntament la via per la qual es farà arribar el contingut de la programació de les activitats als infants i a les seves famílies.

L'empres adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o de naturalesa derivada d'aquestes activitats i tallers.

CLÀUSULA 20. Pla de comunicació

La importància del servei de menjador escolar i social tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals dels serveis i les famílies.

En aquest sentit, s'exigirà a l'empresa adjudicatària que elabori un pla de comunicació on hi constin com a mínim els següents elements:

- a) Sessió de presentació del servei a la direcció del centre perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc.
- b) Sessió de presentació del servei a les famílies dels alumnes (primer any) i per a les famílies d'alumnes nous a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi. En aquests casos, l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb la direcció del centre assistirà per presentar el servei educatiu de menjador escolar.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes de I3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre. Si el centre ho creu oportú, es podrà sol·licitar a l'adjudicatària que també realitzi el seguiment dels alumnes de I4 i I5.
- d) Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei de menjador. I la resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- e) Elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, funcionament, objectius pedagògics, activitats proposades, etc. Tot promovent els hàbits



alimentaris saludables i sostenibles durant el servei.

En el cas de les sessions previstes a l'apartat a i b, l'empresa adjudicatària les haurà de dur a terme en el primer any de servei dins del termini dels primers 15 dies de curs escolar.

No obstant el que recullen els punts c i d, si es produeix alguna incidència rellevant l'informe es farà el mateix dia i es traslladarà al centre perquè ho faci arribar a les famílies.

Es valorarà la introducció de nous canals de comunicació i feedback entre els agents implicats sempre i quan estigui consensuat per totes les parts i sigui per agilitzar la feina de tots.

CAPITOL IV. PERSONAL, RATIOS I HORARIS

Clàusula 22. Personal vinculat al contracte

El personal que participi en la manipulació dels menús ha de tenir una formació continua i adequada per a la manipulació d'aliments, i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei intel·lectual de menjador; aquesta formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Amb anterioritat a l'inici del servei s'haurà de presentar el carnet de manipulació del personal que executi el servei.

Cal garantir una formació en seguretat alimentària específica pel monitoratge en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu, durant el temps de prestació del servei de menjador i els espais de temps anterior i posterior des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- a) Acompanyament i cura de l'alumnat
- b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris: adquisició d'hàbits socials i correcte ús i conservació del parament.
- c) La conducció de les activitats que es treballin al migdia
- d) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

Les tasques relatives a la vigilància i activitats intel·lectuals les han de realitzar monitors amb domini suficient de llengua catalana per tenir comunicació fluïda amb l'alumnat.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació pels seus treballadors. La formació obligatòria segons la legislació vigent i la prevista per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei.

Com a mínim s'han de realitzar les següents accions de formació:



- Accions de formació vers el personal de cuina en manipulació d'aliments frescos i elaboració de cuina saludables i sostenibles per a col·lectivitats (escoles).
- Accions de formació pels monitors/es en l'alimentació saludable i sostenible.
- Accions de formació pels monitor/es que realitzin tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques, en especial, gestió de conflictes, atenció a la diversitat, salut mental i igualtat de gènere.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'empresa té l'obligació de subrogar els / les treballadores que venen prestant el servei des de la data que s'indica, d'acord amb les exigències del conveni col·lectiu corresponent i a la legislació laboral aplicable.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, dècorum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus treballadors.

L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus treballadors 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 correspongui a cada cas concret.

Caldrà complir amb la clàusula vint-i-quatrena de condicions especials d'execució del plec administratiu.

CLÀUSULA 23. Requisits i idoneïtat del personal de monitoratge

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici del servei de menjador, i mentre duri la mateixa, està en possessió de la formació següent:

- a) Els monitors/es que realitzin tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del títol de monitor/a o director/a d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya.
- b) El personal haurà d'estar format amb la tasca i amb els riscos de la seguretat alimentària. Caldrà disposar del pertinent títol de manipulador/a d'aliments.
- c) Tot el personal adscrit al servei haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. A més, el representant legal de l'empresa adjudicatària haurà de formular en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei complirà amb aquest requisit.



La idoneïtat del personal de monitoratge que s'hagi de contractar o subrogar serà garantida per l'adjudicatària. Es donarà un termini de dos mesos perquè el personal tingui la titulació requerida. L'Ajuntament requerirà aquesta documentació a l'empresa per comprovar el seu compliment.

CLÀUSULA 24. Ràtios i horaris

1. Monitoratge

Per al càlcul en les dotacions de personal per atendre directament els alumnes al servei de menjador es diferenciarà l'atenció a l'alumnat d'educació infantil i l'atenció a l'alumnat d'educació primària.

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

La ràtio de monitors – alumnes que fixarà cada adjudicatari s'haurà d'ajustar, com a mínim, a les que es detallen a continuació per cada etapa educativa:

Ràtios de monitors:

Educació Infantil primer cicle: 1 monitor per cada 8 alumnes Educació Infantil segon cicle: 1 monitor per cada 15 alumnes Primària: 1 monitor per cada 25 alumnes

El nombre global mínim de monitors s'obté mitjançant la fórmula que s'estableix a la RESOLUCIÓ EDU/44872024, de 8 de febrer, on:

q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

Nombre de monitors = $q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Per al càlcul de la ràtio d'alumnes – monitors es comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador, siguin fixes o esporàdics, a partir de l'estimació d'alumnes que es preveu que s'ha indicat a la CLÀUSULA 1. Objecte del contracte.

En les escoles considerades com a rurals, d'acord amb els criteris fixats pel Departament d'Educació, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei, quan només correspongui un sol monitor/a, es podrà autoritzar un segon monitor.

El dia que el nombre d'alumnes superi la ràtio estipulada, l'empresa concessionària s'encarregarà de l'increment del monitoratge.

Detall de personal necessari:

Dos Monitors. Tot i així, hi ha un tercer monitor que es pot sol·licitar per la implantació del primer cicle d'educació infantil, segons l'estipulat a pel Departament d'Educació en els.... Mesures Complementàries de les escoles rurals. Això implica que en aquest cas l'escola pugui disposar de 3 monitors per atendre els alumnes durant l'espai de menjador.

CLÀUSULA 25. Supervisió i control de la documentació

Abans de l'inici del curs escolar:



1. Acreditació que l'empresa adjudicatària adquireix el menjar a una empresa inscrita al Registre d'Indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat (RSIPAC).
2. Titulació en dietètica i nutrició del professional encarregat de dissenyar els menús.
3. Roda de menús de 4 setmanes corresponent als mesos de setembre i octubre.
4. Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus: abans de l'inici de curs i com a màxim 15 dies després d'haver formalitzat el contracte.
5. Pla de reducció de malbaratament alimentari: abans de l'inici de curs escolar.
6. Projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa: abans de l'inici de curs i com a màxim 15 dies després d'haver formalitzat el contracte.
7. Pla de comunicació.
8. Carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.
9. Acreditació de les titulacions pertinents del personal contractat/subrogat: abans de començar el curs i sempre que hi hagi una nova contractació.
10. Assegurança de responsabilitat civil: l'empresa aportarà la documentació per acreditar que ha subscrit les pòlisses a l'Ajuntament abans d'iniciar el curs.
11. Carnet de manipulació d'aliments: s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments del personal que executa el servei.
12. Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual: l'adjudicatari haurà de presentar una declaració responsable conforme tot el personal adscrit al servei disposa del certificat en qüestió.
13. Declaració d'acceptació d'instal·lació

Mensualment:

1. Menús mensuals: l'adjudicatari farà arribar la última setmana de cada mes, una còpia del menú a l'Ajuntament.
2. Registre de menús servits: durant la primera setmana del mes
3. Programació de les activitats: cada mes
4. Factures aliments de proximitat i ecològics: acreditar que s'està donant compliment als requeriments del Plec tècnic d'aliments de proximitat.

Trimestralment:

1. Acreditació de l'abonament dels salaris, contractes i TC2 del personal contractat de l'empresa per a la prestació del servei.
2. Acreditació documental per garantir el compliment del servei segons l'oferta presentada i la valoració obtinguda segons els criteris d'adjudicació establerts en el plec de prescripcions administratives.

Anualment:

1. Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús. Després del control de l'Agència de Salut Pública.



L'Ajuntament de Vilada podrà realitzar una auditoria externa per valorar el grau de compliment del servei i el grau de satisfacció per part dels infants i de les seves famílies.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT



ANNEX DECLARACIÓ ACCEPTACIÓ DE LA INSTAL·LACIÓ

El Sr/ la Sra. amb domicili a i amb
número de DNI en representació de l'empresa
amb domicili a i CIF Número.....

DECLARA

L'acceptació de la instal·lació en les condicions de la data de formalització del contracte d'acord amb les especificacions del Plec Administratiu i Plec de Prescripcions Tècniques, tenint complet coneixement de:

- La naturalesa de la instal·lació.
- L'estat de tot el material, electrodomèstics i instal·lacions.
- Condicions particulars relatives al material existent, adquisició de nou material i reparacions.

La no assistència a la visita tècnica de les instal·lacions per part del licitador, no eximeix de l'obligació de declaració d'acceptació de les instal·lacions.

Signatura.

