PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIO DEL SERVEI DE MENJADOR DEL CENTRE EDUCATIU PÚBLIC ESCOLA ENRIC TATCHÉ I POL DE TITULARITAT DEL DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ

I. CONDICIONS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

PRIMERA. – MODALITAT

El servei de menjador es prestarà en la modalitat següent, d'acord amb les característiques del centre:

- Elaboració de menjars in situ (cuina pròpia en el centre Escola ENRIC TATCHÉ I POL)

Aquesta modalitat inclou el servei de monitoratge inherent al servei de menjador escolar.

SEGONA. - ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

1. Programació dels menús.
2. Adquisició de les matèries primeres alimentàries.
3. Elaboració dels menús programats i la seva distribució als comensals.
4. Neteja de les instal·lacions, així com del material de cuina i menjador.
5. Manteniment dels estris de la cuina (rentavaixelles, escalfaplats, planxes i altre material afecte al servei de menjador).
6. Gestió administrativa del menjador, inclosa la gestió del cobrament dels menús, i el pagament d'impostos i d'assegurances obligatòries.
7. Atenció, suport i vigilància als alumnes usuaris del menjador, durant el temps destinat a l'àpat i durant tot el període interlectiu del migdia, a través d'una adequada dotació de personal.

TERCERA. - PROGRAMACIÓ DELS MENÚS:

L'empresa adjudicatària, es compromet a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PREME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: *"Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola*", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

http://www20.gencat.cat/docs/canalsalut/Home%20Canal%20Salut/Professionals/Temes_de_salut/Salut_alimentaria/documents/arxius/Recomana_menus_escola.pdf

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

QUARTA. - CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1. Es servirà fruita fresca en 4 de les 5 postres setmanals. Els sucs de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de 3 vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'1 a 3 vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva
7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'una vegada per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
8. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
9. S'acompanyarà el menjar amb pa integral.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. L'empresa contractista ha de garantir una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
    - Fomentar l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
    - Promoure l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
    - Afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
    - Garantir que dona compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'annex I d'aquest Plec.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola".

CINQUENA.- MENÚS ESPECIALS

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

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

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

SISENA. - DURADA I ORGANITZACIÓ

El servei de menjador i les activitats inherents al mateix, objecte de la contractació derivada d'aquest contracte, és el que es realitza, amb caràcter general, durant el període lectiu de cada curs escolar.

El funcionament del servei de menjador serà de dilluns a divendres, no festius, en el període establert, d'acord amb el paràgraf anterior. 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 durant els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Els torns del servei de menjador seran fixats, en funció de la capacitat del menjador, per la Direcció del centre escolar. Es preveu que el temps màxim de monitoratge que

requereix cadascun dels torns del menjador sigui de 45 minuts per a l'alumnat de primària i de 60 minuts en cas d'alumnes d'infantil.

El servei escolar de menjador s'ha de prestar dins de les instal·lacions del centre.

L'organització i funcionament del servei de menjador escolar ha de respectar la programació general i el normal desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre escolar i s'ha de dur a terme d'acord amb el pla de funcionament del servei que aprovi el consell escolar.

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

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.

2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:

a. Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa.

b. L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.

c. La direcció del centre tractarà qualsevol problema directament amb el responsable de l'empresa adjudicatària i mai amb empreses subsidiàries.

SETENA.- USUARIS DEL SERVEI DE MENJADOR

Poden fer ús del servei de menjador els següents col·lectius:

1. Alumnat del centre

- Comensal fix: Es consideren usuaris fixes del servei de menjador escolar els alumnes que facin ús del servei de forma continuada i prèvia inscripció com a tal a través del full d'inscripció, (amb mínim 3 dies a la setmana)

- Comensal esporàdic: Es consideren usuaris esporàdics del servei de menjador els alumnes que requereixen fer ús del servei de forma puntual. Aquest usuaris no hauran d'emplenar el full d'inscripció i hauran d'adquirir el tiquet al matí.

2. Personal docent i personal d'administració i serveis del centre escolar.

3. Els pares i mares de l'alumnat també podran fer ús de forma puntual segons la normativa del centre abonant el menú corresponent i només durant l'estona de l'àpat i no durant el tems d'esbarjo.

La previsió d'alumnes per l'any és de 200 alumnes fixes, més uns 12 d'usuaris esporàdics que es puguin quedar puntualment.

VUITENA.- ÒRGANS DE SEGUIMENT I PARTICIPACIÓ

8.1 ÒRGANS DE SUPERVISIÓ I PARTICIPACIÓ

Els òrgans que regiran la supervisió, el control i seguiment de la gestió del servei de menjador escolar de l'Escola són:

A. La direcció del centre i l'equip directiu. Reunions periòdiques amb la coordinadora per fer el seguiment del servei de menjador fent les propostes de millora pertinents.

B. La Comissió de Menjador. En el si del consell escolar formada per l'Equip Directiu, un professor, un representant pares/mares del consell escolar i un representant de l'empresa.

Les funcions de la comissió són les següents:

a) Vetllar pel bon funcionament del menjador.
b) Supervisar la qualitat de l'alimentació i l'equilibri de la dieta.
c) Tractar les qüestions greus de disciplina que es produeixin.
d) Aprovar el pla de menjador anual al centre.

La periodicitat de les reunions de la comissió dependrà dels temes a tractar i sempre que siguin necessàries podent actuar com a representant del centre, la direcció que traspassarà la informació a la comissió de menjador o al propi consell escolar del centre segons la urgència dels temes.

8.2 PLA DE FUNCIONAMENT DE CENTRE

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb el consell escolar i la direcció del centre, haurà de presentar un pla de funcionament del menjador escolar. El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació.

El Pla de funcionament de menjador és aprovat per la direcció amb el consens del Consell Escolar del centre, i recull una proposta de funcionament segons el projecte educatiu del centre, especificant espais, personal i funcions, objectius didàctics, continguts a treballar, etc.. i fent referència als àmbits alimentari, higiènic i de convivència.

8.3 COMUNICACIÓ I INFORMACIÓ FAMÍLIES

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

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.

El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà a qualsevol membre de l'Equip Directiu i als tutors corresponent de qualsevol incidència

S'entregarà a les famílies un informe trimestral des de 1r a 6è, un informe mensual a l'alumnat de I3, I4 i I5, a més de l'agenda pels alumnes de I3 que serà diària. Aquests informes seran lliurats a cada tutor corresponent, per tal que els facin arribar a les famílies.

NOVENA.- INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I MENJADOR

La cuina i el menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari que constarà reflectit en document ANNEX IV al contracte.

Serà obligació de l'empresa mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre, en perfecte estat de conservació i funcionament efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. En cas de substitució d'algun aparell, l'empresa assumirà que en finalitzar el contracte, aquell aparell romandrà al centre educatiu.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, una vegada finalitzi el servei de menjador escolar, traslladar les deixalles que hagi generat el servei, al punt de dipòsit que es determini.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions del menjador i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

DESENA. – PERSONAL D'ATENCIÓ, SUPORT I VIGILÀNCIA

10.1.- FUNCIONS I REQUISITS

Personal monitor
El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i el temps anterior i posterior necessari.

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

a) La vigilància i cura de l'alumnat
b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
- adquisició d'hàbits socials
- correcte ús i conservació del parament
c) El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
d) La conducció de les activitats que es treballin al migdia
e) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant- ne les famílies quan s'escaigui.

El personal de l'empresa que realitzi les tasques esmentades no estarà obligat a administrar medicaments als alumnes usuaris del menjador escolar. El/la coordinador/a del menjador sí que podrà subministrar medicaments sempre i quan la família presenti un informe mèdic i/o recepta del metge, i l'autorització del pare/mare o tutor/a

Coordinador/a del servei
Funcions:

a) Serà l'interlocutor/a amb la Direcció i formarà part de la Comissió del Menjador.
b) S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies
c) Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es i cuina del servei.
d) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
e) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
f) Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
g) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
h) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
i) Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.
j) Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

Personal de cuina
El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

El personal haurà d'anar identificat convenientment i anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball, sent per compte de l'empresa, si escau, l'uniforme utilitzat.

L'esmentat personal dependrà exclusivament de l'empresa contractada, aquesta tindrà tots els drets i deures inherents a les relacions laborals amb els seus empleats de conformitat amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i higiene en el treball. En cap cas la celebració del contracte de prestació del servei de menjador escolar suposa o implica l'existència d'una relació laboral dels treballadors amb el Departament d'Educació.

Aquest personal haurà de tenir la titulació mínima requerida pel Conveni col·lectiu de treball de Catalunya per al sector del temps lleure i educatiu i sociocultural de Catalunya.

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

10.2.- DOTACIÓ DE PERSONAL

El nombre de persones vinculades al centre són les que trobareu a l'Annex 2 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La dotació del personal d'atenció, suport i vigilància haurà de garantir l'adequada atenció als alumnes. L'empresa no podrà destinar cap altre personal diferent, ni modificar el nombre que destini a l'inici de l'execució del contracte subscrit, llevat de necessitats del servei o per modificació del nombre de comensals, que suposi alteració de les proporcions monitor/alumne establertes al present plec. En tot cas, haurà de comptar amb l'autorització prèvia de la Direcció del centre escolar.

La dotació de personal per atendre a l'alumnat dins el menjador, durant l'estona de dinar, s'atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

- 1 coordinador/a sense alumnes a càrrec
- 1 monitor fins a 15 alumnes d'educació infantil.
- 1 monitor fins a 25 alumnes d'educació primària (1r a 6è)

En el cas d'alumnat amb necessitats educatives especials sense autonomia personal, s'adequaran aquests mòduls a cada cas.

II - EXECUCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DEL CONTRACTE DERIVAT

ONZENA.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

- Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual del sector públic, el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Plec de Prescripcions

Tècniques, la normativa específica per l'àmbit de la restauració, monitoratge, higiènico-sanitària, i d'altres que siguin d'aplicació.

- Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant tota la vida del contracte.

- Comunicar a l'ens contractant la relació de personal adscrit, especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal, sens perjudici de les obligacions que respecte al personal es contenen en el plec de clàusules administratives.

- Fer un seguiment periòdic, in situ, per part del personal responsable de l'empresa, dels menjadors escolars en els quals es presti el servei i elaborar un informe d'incidències de la gestió del servei, cada vegada que sigui necessari i mínim una vegada al final del curs escolar. Aquest informe serà lliurat a l'ens contractant per tal que puguin ser adoptades mesures que garanteixin el normal funcionament del servei o la seva millora.

- Comunicar de forma immediata a l'ens contractant qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

- Establir una mesura alternativa a la prestació del servei pels supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual.

- Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació.

- L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

- Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats tant l'activitat d'elaboració i subministrament de menjars a menjadors escolars com la guàrdia i custòdia dels alumnes durant l'espai interlectiu del migdia. També inclourà els danys corporals i materials patits pels alumnes o tercers en cas d'accident escolar ocorregut durant la prestació de l'activitat assegurada.

DOTZENA - RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ

12.1 PREU DE MENJADOR

El preu 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 temps intel·lectiu (períodes de temps anteriors i posteriors, des de la finalització de les classes del matí fins a l'inici de les de la tarda) amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

En tot cas, el preu del servei de menjador, no excedirà el preu màxim que s'hagi establert normativament per a la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i formació Professional.

Per al curs 2026-2027, el preu màxim del servei de menjador, establert a la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, del Departament d'Educació i Formació Professional, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació, per aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja total, és de 7,83 euros per al comensal fix i de 8,61 euros per al comensal esporàdic. Aquest preu cobrirà els costos associats a les actuacions compreses a la clàusula 2a d'aquest plec així com el benefici industrial de l'empresa.

Les empreses que es presentin a aquest procediment, en cas de ser requerides per presentar pressupost per a un menjador determinat, hauran de presentar una oferta econòmica desglossada en el del menú escolar amb l'IVA exclòs i el preu amb l'IVA inclòs.

Cal tenir en compte que el preu del menú escolar contempla el servei de monitoratge amb IVA exempt i conceptes com la matèria primera, cuina i neteja entre d'altres, als quals se li aplicarà l'IVA legalment establert.

12.2 FINANÇAMENT

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. L'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaris i Seguretat Social del personal.
- Gestió del cobrament dels menús als usuaris i gestió de rebuts retornats, i la comunicació a les famílies.
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.
- Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre...)
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei
- IVA

12.3 FORMA DE COBRAMENT

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte que es donen dues situacions:

- Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària:

- Si la beca és del Consell Comarcal, aquest ingressa a l'escola l'import de l'ajut. L'empresa adjudicatària facturarà a l'escola la quantitat corresponent a les beques que li serà abonada
- Si la beca és de l'Ajuntament: L'empresa adjudicatària factura directament a l'Ajuntament l'import de les beques. L'empresa només haurà de cobrar a l'usuari el percentatge restant de la beca fins el 100%, si fos el cas.

➢ Quan els usuaris siguin els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni ajut, els professors o el personal d'administració i serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

➢

En cap dels casos es podrà imputar responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o morositat o altres perjudicis al contractant.

El centre educatiu i l'empresa acordaran un procediment per tal que el centre informi cada dia el nombre d'usuaris fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc.., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin.

En cas que un usuari fixe no faci ús del servei de menjador i avisi a la coordinadora abans de les 10h del matí, l'empresa no facturarà el dia a la família.

TRETZENA. - REQUISITS HIGIÈNIC-SANITARIS

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, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- 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. (B.O.E. 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. (B.O.E. 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

- Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

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 a la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, 48 hores a refrigeració (punt 3, art. 10 del RD 3484/2000). L'ASPCAT recomana però, que aquestes mostres es conservin en congelació durant una setmana per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

CATORZENA.- RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnic Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre , pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Ripollet, a data de la signatura digital

Jorge Rodero

Mestre coordinador TIC

ANNEX I

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les recomanades per L'Agència de Salut Pública de Catalunya, ASPCAT,

ANNEX II

Requeriments mínims de la neteja del menjador escolar

1. Interiors de cuina, office i els dos menjadors escolars
   - diàriament: escombrada, fregada, desinfectat i recollida papereres.
   - 1 vegada per setmana: desempolsegat
2. Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzems i assimilats, vestuari, rebost...)
   - diàriament: escombrada
   - 2 vegades per setmana: fregat i desinfectat
   - 1 vegada per setmana: desempolsegat
3. Vaixella i material de menjador i cuina
   - diàriament: en la manera que correspongui
4. Finestres, vidres, superfícies envidriats i assimilats interiors de la cuina, menjador i resta.
   - trimestralment: fregada
5. Cortines
   - 1 vegada a l'any

ANNEX III

Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat que han d'afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable, la reducció dels residus no reutilitzables, la recollida, reciclatge i utilització dels residus, i l'ús de productes ecològics de neteja.

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

BOSSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser, preferentment, de plàstic reciclat

- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL•LULOSA

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures

ANNEX IV

INVENTARI MENJADOR

Relació del material propietat del centre:

Cuina

1 bagul congelador
1 taula calenta
4 carros
3 càmera frigorífica
1 rentagots
1 rentaplats
1 batedora industrial
3 obrellaunes petits
1 prestatgeria
1 campana extractora
1 cuina amb forn
1 marmita
1 fregidora
2 gastrònoms grans de servir amb tapadores
9 gastrònoms mitjans amb tapadores
11 gastrònoms petits amb tapadores
3 cassoles grans amb 1 tapadora
1 cassoles petita amb tapadora
19 soperes
1 escorredor grans
1 escorredor petit
2 cassons petits
1 cassó gran
1 colador xinés
2 paelles petites
3 tisora cuina
2 espàtules de silicona
1 ganivet de pa
2 taules per tallar grans

3 tapadores de paelles

Material Menjador

111 plats grans
127 plats fondos
143 culleres grans
144 forquilles
122 ganivets
113 culleres de postres
8 safates mestres
16 taules grans menjador
11 taules petites menjador
54 cadires menjador grans
60 cadires menjador petites

2n menjador

5 taules grans menjador
30 cadires grans de menjador