

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT MILÀ I FONTANALS. Curs escolar 2019/2020, prorrogable per als cursos escolars 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023**

**Clàusula 1.** Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2018/2019, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

**Clàusula 2.** Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a L'Institut Milà I Fontanals, ubicat a la Plaça Folch I Torres s/n de Barcelona

**Clàusula 3.** Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei compren el curs escolar 2019-2020 i pot ser prorrogat per als cursos escolars 2020-2021, 2021-2022 i 2022-2023.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 176 dies lectius/curs escolar.

**Clàusula 4.** Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el 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.

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

## **SERVEI DE MENJADOR**

### **Clàusula 1.** Característiques del servei.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 380 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 55 alumnes de dilluns a dijous, d'uns 20 alumnes els divendres i de 45 professors/es dels quals es queden a dinar una mitja de 4 professors/es al dia

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

La superfície del local disponible és de 200m<sup>2</sup> (cuina (catering) - menjador)

### **Clàusula 2.** Dotació de material.

El centre educatiu no disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista aportar tots aquest material, que haurà de ser netejat a for a del centre.

El centre educatiu disposa de la següent dotació de cuina d'acord amb el que indica la normativa Sanitària (nevera amb petit congelador, pica, escalfador elèctric d'aigua, i taulell llarg on server els menjars). Correspondrà al contractista posar un armari calent i altra material que necessiti.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a l'annex I. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, pèvia consulta al CEB, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

### **Clàusula 3.-** Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries, es comprometen 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://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_tematicos/per\\_perfiles/centres\\_educatiu\\_s/menus\\_escolars/programes\\_revisio\\_programacions\\_menus\\_escolars\\_catalunya\\_preme/documentos/Arxiu/Recomana\\_menus\\_escola.pdf](http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematicos/per_perfiles/centres_educatiu_s/menus_escolars/programes_revisio_programacions_menus_escolars_catalunya_preme/documentos/Arxiu/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). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

#### **Clàusula 4. - Característiques i elaboració dels menús**

##### **Apartat A ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR**

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 almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els suc 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 tres vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'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 o, en el seu defecte, oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim de dues vegades 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, que pot ser integral.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. El menú no ha de tenir cap plat amb porc.
12. Cal que s'ofereixi menú vegetarian i menu jalal.

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 II 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". S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Caldrà que en la programació mensual els productes servits respectin els següents percentatges:

- 90% de producte fresc
- 10% de producte ecològic
- 5% de producte procedent de producció integrada
- 80 % de producte de temporada
- 10 productes de qualitat diferenciada

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida i altres complementos com gassosa i aigua mineral.

## **Clàusula 5.- Menús especials**

1.- A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quant les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti no assumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

2.- 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.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el

nombre de diferents menús difícut de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del Consell Escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, soltici d'estiu, fi de curs, i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

#### **Clàusula 6. Elaboració dels menús**

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús:

- Elaborarà el menjar i el traslladarà posteriorment al centre educatiu on el guardarà en un armari calent (modalitat càtering)

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

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

A) El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex I.

B) El centre, en el cas de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de la instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

#### **Clàusula 7. Trasllat d'aliments.**

##### **OPCIO CATERING**

La distribució dels menús elaborats en la modalitat de càtering es farà diàriament i en línia calenta.

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

#### **Clàusula 8. Neteja de les instal·lacions.**

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons de la cuina, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar

aquest. Recordar que la neteja de plats, gots, coberts, plàteres i tot l'altre material utilitzat pel transport, servei i consum del menjar s'haurà de rentar amb la maquinària sanitàriament recomanada per a de les dependències del centre. A més, en cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (menjador, cuina, taules) van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

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

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

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

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

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, boses d'escombreries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

#### **Clàusula 9.** Compliment de la normativa higienicosanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) 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. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors

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

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 requisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

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

#### **Clàusula 10-** Aassegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

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

4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el Consorci d'Educació de Barcelona, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel Consorci d'Educació de Barcelona.

#### **Clàusula 11.-** Riscos laborals

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

Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

#### **Clàusula 12.** Control de qualitat dels aliments.

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

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

#### **Clàusula 13.** Personal de cuina.

1.- 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.

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

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

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Barcilleure.

5.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

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

#### **Clàusula 14.** Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.



- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, 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.
- f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats exclusivament en la darrera fase de selecció.
- h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- i) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu.

## SERVEI DE MONITORATGE

### **Clàusula 15.** Organització del servei.

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs que incloure les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) 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 o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que

constarà en l'inventari

#### **Clàusula 16.** Projecte educatiu i curricular de centre

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre educatiu. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació.

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 als àmbits següents:

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. 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 social: l'espai de menjador ha de serveir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- d) D'educació mediambiental: foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva....)

Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,..)

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del centre educatiu, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.

- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes pel que fa a l'alumnat de P3, com a mínim, durant el primer trimestre i mensual a partir de llavors.
- d) La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- e) la programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.
- f) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que el farà arribar a les famílies.

### **Clàusula 17.-** Material de monitoratge

La dotació del material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AMPA.

L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

a. Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del centre pel que fa al servei de menjador on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador.

b. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. La Comissió del menjador donaran el vist-i-plau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 2€ per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei.

### **Clàusula 18.** Personal monitor

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

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 d'acord amb el que preveu la programació.

2.- Les tasques de vigilància i les activitats interlectives han de ser dutes a terme per monitors amb domini de la llengua catalana.

3.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada, el qual en donarà el vist-i-plau, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

- a) Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.

4.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

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

6.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Barcilleure.

7.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

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

9.- En les sortides escolars el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc. En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

#### **Clàusula 19.** Idoneïtat dels monitors.

- 1.- El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:
  - Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
  - Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.

2.- Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.

## **Clàusula 20. Ràtios i horaris**

1.- Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat, per establir l'assignació de personal de cuina i/o monitors

1 monitor per cada 18 alumnes a infantil i 1 monitors per 30 alumnes en primària i secundària

Am la ratio anterior serien 2-3 monitors els que correspondrien pel servei en funció del dia (més la manipuladora d'aliments que l'entendem com a cuina). En el centre hi ha un torn de menjador amb 2 a 4 monitors en total (incloent la persona manipuladora d'aliments): 2 els divendres, i 4 la resta de la setmana.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina.

La dotació de personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2.- La prestació d'aquest servei serà de 14.30h a 15.30h hores de servei directe a alumnes (servei de menjador i monitoratge), quedant for a d'aquest temps tots el que sigui necessary per a donar el servei adequadament d'acord amb les condicions del contracte.

3.- La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts diaris per cada 10 alumnes usuaris del servei de menjador. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

4.- En cas de jornada intensiva l'empresa ha de prestar el servei tot adequant el personal necessari a la demanda.

## **COMISSIÓ DEL MENJADOR**

### **Clàusula 22. Objecte i funcions**

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. L'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ratio de monitoratge, la formació del personal i l'espai interlectiu. La seva composició serà acordada en el sí del Consell Escolar

2.- La Comissió té les facultats següents:

- a) Formar part de la Mesa de contractació per tal d'estudiar i valorar les ofertes presentades.
- b) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.

- c) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- d) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.
- e) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- f) Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.
- g) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions general que hagi dictat el Consell Escolar.
- h) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu
- i) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- j) Fer un inventari de l'utilatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

## ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

- 8 taules de menjador
- 8 ules per a les taules
- 70 cadires
- 1 Nevera amb congelador
- 1 Microones
- Armaris de cuina
- 1 Pica amb aixeta i pedal d'acord amb normative
- 1 Termo d'aigua calenta

## ANNEX II

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'apat de dinar seran les següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
<b>Primers plats</b>	
Arrós <sup>1</sup>	1
Pasta <sup>1, 2</sup>	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloses les patates <sup>4</sup> )	1-2
<b>Segons plats</b>	
Carns magres	1-3
Peixos <sup>5</sup>	1-3
Ous	1-2
<b>Guarnicions</b>	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)	1-2
<b>Postres</b>	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.)	0-1
<b>Tècniques culinàries</b>	
Preuinats industrials	≤ 3/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Preparacions carnis grasses	≤ 1/setmana

- <sup>1</sup> S'aconsella incloure varietats integrals (també en el cas del pa).
- <sup>2</sup> En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.
- <sup>3</sup> No es considera una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata. Tampoc es comptabilitza com a verdures i hortalisses la salsa de tomàquet.
- <sup>4</sup> Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.

En el cas dels instituts que només ofereixin servei de menjador part dels dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'adaptaran convenientment.



## **ANNEX III Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat**

### **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.

### **BOSES 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 HIGIENIC 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 - DEFINICIONS**

Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originaries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de

la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà en entre les 14.30 i les 15.30 hores (1h ) el dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre. També compren la preparació, neteja i tancament corresponents.