



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DEL CENTRE EDUCATIU PÚBLIC CAN LLOBET TITULARITAT DEL DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

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 en cuines centrals i transportats al centre escolar (Càtering).

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. Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent, i garantint el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats preparats (temperatura i contenidors adequats, etc.).
5. Neteja de les instal·lacions, així com del material de cuina i menjador.
6. Manteniment dels estris de la cuina (rentavaixelles, escalfaplats, planxes i altre material afecte al servei de menjador).
7. Gestió administrativa del menjador, inclosa la gestió del cobrament dels menús, i el pagament d'impostos i d'assegurances obligatòries.
8. 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 sucus 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 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'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, que pot ser integral
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. L'empresa contractista ha de tendir a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat i informar-ne les famílies i usuaris, si s'escau.
12. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la Dieta Mediterrània i a la temporada estacional.

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. 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 inassolible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es puguin conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

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 considera comensal fix aquell que fa ús del servei un mínim de tres dies a la setmana .
 - Comensal esporàdic: Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana.
2. Personal docent i personal d'administració i serveis del centre escolar.

La previsió d'alumnes pel curs 2017-2018 és de 185 alumnes fixes, més un 3% 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, un representant de l'empresa, coordinador/a dels monitors/es i la secretària del centre.

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.
- e) Formar part de la Mesa de contractació d'empreses a excepció de la direcció del 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 traspasarà 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'Ensenyament.

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. Mínimament 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 centre 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 de qualsevol incidència.

S'entregarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes seran lliurats al centre 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 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, quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, amb el vistiplau de la direcció del centre docent.

Serà per compte de l'empresa adjudicatària la neteja de: vaixella, material de menjador i cuina, dels locals i dependències interiors de cuina, menjador office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments, serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa. També serà per compte de l'empresa adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

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

L'atenció, suport i vigilància de l'alumnat durant la seva estada en el menjador comprenen:

- Cura i vigilància de l'alumnat tant en el menjador, pati, aules i altres instal·lacions que hagin d'utilitzar-se a criteri del centre, durant els temps transcorregut des de la finalització de les classes del matí fins a l'inici de la primera classe de la tarda.
- Vetllar perquè els alumnes realitzin una adequada ingesta d'aliments, perquè utilitzin bé i conservin el parament de menjador i perquè adquireixin hàbits saludables i correctes d'alimentació, d'higiene i de relació social.
- Informar a l'equip directiu del centre de qualsevol incidència relacionada amb el desenvolupament del servei de menjador escolar.

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.

El personal de l'empresa que realitzi les tasques esmentades no estarà obligat a administrar medicaments als alumnes usuaris del menjador escolar.



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'Ensenyament.

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 és de 12 actualment. S'adjunta com a Annex VI el resum del personal actual.

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.

L'empresa adequarà la dotació de personal, quan es redueixi sensiblement el nombre de comensals (per exemple durant el període de jornada continuada).

a) Durant el dinar

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 monitor fins a 20 alumnes de 5è i 6è curs
- 1 monitor fins a 17 alumnes de 2n a 4t curs
- 1 monitor fins a 16 alumnes de P4, P5 i 1r PRI
- 1 monitor fins a 15 alumnes de P3

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

b) Abans i després de dinar:

Les ràtios a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar seran les que determini la Direcció del centre; en qualsevol cas es garantirà que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal de guàrdia necessari per assegurar una



correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació del centre. Orientativament, seria adequat un monitor per cada 20 alumnes.

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, higiènic-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 interlectiu (períodes de temps anteriors i posteriors, des de la finalització de les



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

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'Ensenyament.

Orientativament, per al curs 2016-2017, el preu màxim del servei de menjador, per al comensal fix ha estat de 6,20 euros i per al comensal esporàdic, pot arribar a 6,80 euros. 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 dos apartats:

- a) Preu del menú escolar (plat a taula) al qual se li aplicarà l'IVA legalment establert. Inclou la matèria primera, cuina i neteja entre d'altres.
- b) Preu del servei de monitoratge, IVA exempt, inclou els monitors necessaris per a la vigilància dels alumnes durant el temps de l'àpat del migdia i els monitors necessaris per al temps d'esbarjo i activitats inherents.

La previsió pel curs 2017-2018 és de 185 alumnes, per 176 dies lectius, amb un preu de menú escolar de 6,20€, més un 3% d'usuaris esporàdics que es puguin quedar puntualment. El preu del menú esporàdic és de 6,80€.

En base a aquesta previsió l'import estimat del contracte és de 198.433,66€, IVA exclòs.

12.2 FINANÇAMENT

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

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salari i Seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- 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...)
- Inversions menjador i cuina.
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei.
- IVA

12.3 FORMA DE COBRAMENT



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

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

- a. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut, i cobrarà a l'alumne la resta del preu fins a completar el d'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per la totalitat del preu del menjador l'adjudicatari percebrà del Consell Comarcal aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.
- b. 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.

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.

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 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, 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.- ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL. REDACCIÓ SUBJECTE A REVISIÓ

1. La concessionària o l'adjudicatària de la gestió 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 conseqüències consecutives per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic Can Llobet. 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, a la Generalitat de Catalunya (Departament d'Ensenyament), 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, a la Generalitat de Catalunya, 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 la Generalitat de Catalunya, i en contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat de Catalunya.

QUINZENA.- 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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

tècniques complementàries; 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.

SETZENA.- MILLORES DEL CONTRACTISTA

Les empreses poden presentar millores a les prescripcions tècniques sol·licitades en diferents àmbits del servei de menjador:

- 1.- Criteris de sostenibilitat i reciclatge.

Barberà del Vallès, 23 de març de 2017

Delia Reyes Vallejo

Presidenta mesa de contractació



ANNEX I

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

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

¹ S'aconsella incloure varietats integrals (també en el cas del pa).

² En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.

³ 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.

⁴ Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.



ANNEX II

Requeriments mínims de la neteja del menjador escolar

1. Interiors de cuina, office i menjador escolar
 - 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. Vaixel·la 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, si es dona el cas
 - 1 vegada a l'any

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.

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.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

- Prohibició d'utilització de serradures.

ANNEX IV

DOCUMENTS A PRESENTAR:

1. Memòria tècnica
 - Recursos humans: categoria, titulació o altres dades de rellevància que com a mínim tindran el personal de cuina i de monitoratge. Nombre mínim de personal que prestarà serveis en el menjador.
 - Recursos tècnics
 - Gestió empresarial
 - Gestió del cobrament
2. Projecte de menjador.
3. Exemple de la programació d'un mes de menús, per trams setmanals, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui d'acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.
4. Document conforme l'empresa, en cas de resultar adjudicatària del contracte complirà totes les obligacions i els requisits establerts en els plecs així com els compromisos especificats en l'oferta presentada.
5. Inscripció RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya).
6. Document informant del nombre màxim de menús diaris que l'empresa pot oferir.
7. Milliores presentades per l'empresa en qualsevol dels àmbits: nutricionals, organitzatiu, educatiu o altres.

ANNEX VI

INVENTARI MENJADOR

Nevera	Culleretes (per 190 comensals)
Arco Congelador	Gots de plàstic (100)
Microones	Gots de vidre (100)
Rentavaixelles	Gastronorm 1/1 inox
Safates rentavaixelles (5)	Cullerots grans (6)
Carro inox	Tisores cuina (2)
Armari d'acer inoxidable	Pales per servir (6)
Plats sopers (per 190 comensals)	Pinces per servir (2)
Plats plans (per 190 comensals)	Bols inox (5)
Gerres aigua (22)	Bols grans inox (3)
Culleres soperes (per 190 comensals)	Cubells escombraries (3)
Forquilles (per 190 comensals)	Termòmetre temperatura dinar (1)
Ganivets (per 190 comensals)	Taules amb bancs (6)
Ganivets fruita (5)	Taules (20)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

Ganivet pa (1)	Cadires (112)
----------------	---------------



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament

Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254

ANNEX V

RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR

CODI	NOM	CATEGORIA	TIPUS CONTRAC TE	H/SET	CONVENI	BASE COTITZACIÓ	DATA ANTIGUITAT
001	GGM	MONITORA	300	15	Conveni sector lleure educatiu	515,96	15/09/2014
002	AMML	MONITORA	300	15	Conveni sector lleure educatiu	515,96	07/09/2010
003	NAJ	MONITORA	300	15	Conveni sector lleure educatiu	515,96	14/09/2015
004	OMB	MONITORA	300	15	Conveni sector lleure educatiu	515,96	24/09/2007
005	LRC	COORDINADORA	300	25	Conveni sector lleure educatiu	1002,27	02/10/2006
006	AMR	MONITORA	300	15	Conveni sector lleure educatiu	515,96	24/09/2007
007	JAM	MONITORA	501	12,5	Conveni sector lleure educatiu	429,91	12/09/2016
008	MCR	MONITORA	501	12,5	Conveni sector lleure educatiu	429,91	12/09/2016
009	MPF	MONITORA	501	12,5	Conveni sector lleure educatiu	429,91	12/09/2016
010	ARJ	AUXILIAR DE NETEJA	300	22,5	Conveni sector lleure educatiu	836,72	12/09/2013
011	LER	MONITORA	501	12,5	Conveni sector lleure educatiu	429,91	13/09/2016
012	LSG	MONITOR	501	12,5	Conveni sector lleure educatiu	429,91	27/09/2016



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Can Llobet

Passeig del Doctor Moragas, 243
08210 Barberà del Vallès
Tel. 93 718.08.16 / Fax. 93 718 08 16
E-mail a8028254@xtec.cat
www.xtec.cat/a8028254