

ANUNCI DE LICITACIÓ

De l'AMPA de l'Escola el Bruc pel qual es fa publica la licitació del Contracte de **Servei de Cuina de l'Escola El Bruc** del municipi de Riells i Viabrea.

1. Entitat adjudicadora i obtenció de la documentació i informació

- a) Organisme: AMPA Escola el Bruc
- b) Domicili:
Adreça: C/ de les Escoles, s/n
17404 Riells i Viabrea
- a) Telèfon: 972 870289
- b) Adreça electrònica: ceipelbruc1@gmail.com
- c) Adreça internet: <https://riellsiviabrea.cat/escola-el-bruc/>
- d) Adreça d'Internet del perfil del contractant:
<https://ampaceipelbruciel.wixsite.com/ampaescolaelbruc>
- e) Data límit d'obtenció de documents i informació: 20 de maig

2. Objecte del contracte

- a) Descripció de l'objecte: Servei de Cuina de l'Escola el Bruc
- b) Admissió de pròrroga: Sí
- c) Divisió en lots i número de lots / unitats: No
- d) Lloc d'execució:
Adreça: C/ de les Escoles, s/n
17404 Riells i Viabrea
- e) Termini d'execució: cursos escolars 2021-22 prorrogables fins al curs 2024-25.

3. Presentació de les ofertes

- a) Termini presentació ofertes: Dins els 20 dies naturals a comptar de l'endemà de la publicació d'aquest anunci al perfil del contractant.
 - b) Data límit de presentació: **Dijous 27 de maig a les 13 hores**
 - c) Documentació que cal presentar: D'acord amb l'especificat al PCA
 - d) **Presentació d'ofertes:**
Ajuntament de Riells i Viabrea
Oficina d'atenció ciutadana
Horari: de 9 a 14 hores.
Adreça: Pl. de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea
-

4. Obertura de proposicions

- a) Entitat: AMPA Escola el Bruc
- b) Data: Es comunicarà oportunament a les persones interessades la data d'obertura de proposicions a través del perfil del contractant.

5. Llengües per a redactar ofertes o sol·licituds: català i/o castellà

INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

Per tal de facilitar la màxima informació als licitadors s'estableixen dues dates de VISITA a les instal·lacions pels dies **12 de maig i 19 de maig** que caldrà concertar mitjançant cita prèvia al correu electrònic b7002983@xtec.cat i que NO TÉ CARÀCTER OBLIGATORI.

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA EL BRUC DE RIELLS I VIABREA

I. DISPOSICIONS GENERALS

1. Objecte del contracte

És objecte del present Plec la prestació del **Servei de Cuina de l'Escola El Bruc** del municipi de Riells i Viabrea. Aquest servei comprèn les prestacions següents, totes incloses en el preu:

- La confecció dels menús i la seva elaboració a la cuina de l'empresa per part de personal especialitzat de l'adjudicatari.
- La neteja i manteniment de les zones de la escola i el seu equipament, així com el subministrament dels productes necessaris per al servei.
- L'atenció directa de l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, inclosos els monitors per alumnes NEE, des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

En cas de creació d'una cuina a l'escola durant el transcurs del contracte l'empresa es compromet a modificar el sistema de servei de càtering per al d'elaboració a la cuina pròpia de l'escola, i comportarà l'obligatorietat de formalitzar un nou contracte que s'ajustarà a les noves necessitats que es generin.

La forma de prestació d'aquest servei queda detallada en el Plec de Prescripcions Tècniques d'aquest contracte.

2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte d'aquesta licitació s'efectuarà a l'escola El Bruc, ubicada al C/ de les Escoles, s/n de Riells i Viabrea.

3. Règim jurídic

Les Associacions de Mares i Pares d'Alumnes són entitats de dret privat i per tant, el règim jurídic que és d'aplicació per al vigent contracte es correspon amb el règim privat.

La seva preparació, adjudicació, efectes i extinció s'han de regir pel que estableix aquest plec, i per tot el que no s'hi preveu, cal aplicar el que determinen les normes de dret privat.

A més del present plec de clàusules, tenen caràcter contractual els següents documents:

- El Plec de prescripcions tècniques particulars.
- L'oferta presentada per l'adjudicatari i acceptada per l'òrgan de contractació.
- El document administratiu mitjançant el qual es formalitza el contracte.

El desconeixement de les clàusules del contracte en qualsevol dels seus termes, dels altres documents contractuals que en formen part i també de les instruccions o altres normes que resultin d'aplicació en l'execució de la cosa pactada, no eximeix l'empresa adjudicatària de l'obligació de complir-les.

En cas de discrepància entre els diferents documents contractuals, prevaldrà allò establert en el present plec de clàusules administratives i tècniques particulars.

4. Procediment d'adjudicació

Per la valoració de les proposicions presentades i la determinació de l'oferta més avantatjosa es tindran en compte diversos criteris d'adjudicació.

5. Durada del contracte

Atès que es manté vigent el conveni de delegació de competències al Consell Comarcal fins al 2022, el contracte comprendrà inicialment el curs escolar 2021-22, i podrà ser prorrogat pels cursos 2022-23, 2023-24 i 2024-25.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius de cada curs escolar, inclosos els períodes de jornada intensiva, d'acord amb l'ordre que cada any publica el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per establir el calendari escolar. El servei s'adaptarà també als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

6. Preu del contracte

El preu unitari màxim del servei de cuina escolar, serà el que determina anualment el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i que pel curs 2021-2022 ha fixat en 6,33 euros/alumne/dia, IVA inclòs pels usuaris fixos i 6,96 euros/alumne/dia IVA inclòs pels esporàdics.

En aquest preu unitari estan inclosos els tributs, taxes i cànon que siguin d'aplicació, així com totes les despeses que s'originen per l'adjudicatari com a conseqüència del compliment de les obligacions contemplades en el plec.

En relació als cànon, es fa constar de forma expressa que el cànon que s'ha d'abonar al Consell Comarcal en concepte de manteniment de les instal·lacions és de 3 cèntims el menú/dia.

L'òrgan contractant realitzarà el control del menú a servir diàriament i donarà compte a l'empresa adjudicatària.

7. Revisió de preus

Els preus pactats per a la prestació de servei aniran acordats i revisats segons les resolucions del departament d'educació i pactats amb la AMPA.

8. Aptitud per contractar

Estan facultades per participar en aquesta licitació i subscriure, si s'escau, el contracte corresponent les persones naturals o jurídiques, que reuneixin les condicions següents:

- Tenir personalitat jurídica i plena capacitat d'obrar
- Acreditar la solvència requerida, en els termes establerts en la clàusula novena d'aquest plec.
- Tenir l'habilitació empresarial o professional que, si s'escau, sigui exigible per dur a terme la prestació que constitueixi l'objecte del contracte.

La capacitat d'obrar de les empreses espanyoles persones jurídiques s'acredita mitjançant l'escriptura de constitució o modificació inscrita en el Registre Mercantil, quan sigui exigible conforme a la legislació mercantil. Quan no ho sigui, s'acredita mitjançant l'escriptura o document de constitució, estatuts o acta fundacional, en què constin les normes que regulen la seva activitat, inscrits, si s'escau, en el corresponent registre oficial. També cal aportar el NIF de l'empresa.

La capacitat d'obrar de les empreses espanyoles persones físiques s'acredita amb la presentació del NIF.

També poden participar en aquesta licitació les unions d'empreses que es constitueixin temporalment a aquest efecte (UTE), sense que sigui necessària formalitzar-les en escriptura pública fins que no se'ls hagi adjudicat el contracte. Aquestes empreses queden obligades solidàriament i han de nomenar una persona representant o apoderada única amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció, sense perjudici que les empreses atorguin poders mancomunats per a cobraments i pagaments d'una quantia significativa.

La durada de la UTE ha de coincidir, almenys, amb la del contracte fins a la seva extinció.

9. Solvència de les empreses licitadores

L'empresa licitadora ha de comptar amb la solvència econòmica i financera i tècnica o professional mínima següents:

a. Solvència tècnica

En els contractes de serveis, la solvència tècnica o professional dels empresaris s'ha d'apreciar tenint en compte els seus coneixements tècnics, eficàcia, experiència i fiabilitat, cosa que s'ha d'acreditar, segons l'objecte del contracte, pels següents mitjans:

- Es podrà presentar qualsevol entitat jurídica que tingui com a objecte social la prestació dels serveis necessaris per a dur a terme aquest encàrrec i que puguin acreditar haver realitzat serveis almenys durant dos anys.

II. DISPOSICIONS RELATIVES A LA LICITACIÓ, L'ADJUDICACIÓ I LA FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

10. Termini i lloc de presentació de les ofertes

Les empreses licitadores han de presentar la documentació que conformi les seves ofertes en dos sobres tancats, en el termini màxim que s'assenyala a l'anunci de licitació publicat al perfil del contractant.

Aquestes ofertes s'hauran d'entregar en paper a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Riells i Viabrea, en horari de 9 a 14 hores. La data límit per presentar la documentació serà la que s'indiqui a l'Anunci de Licitació corresponent.

Les persones interessades en el procediment de licitació també poden dirigir-se a l'òrgan de contractació per sol·licitar aclariments del que estableixen els plecs o la resta de documentació.

Les respostes a les sol·licituds d'aclariments tindran caràcter vinculant.

Les proposicions són secretes i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per part de l'empresa licitadora del contingut del present plec, així com del plec de prescripcions tècniques.

Cada empresa licitadora no pot presentar més d'una proposició. Tampoc pot subscriure cap proposta en UTE amb d'altres si ho ha fet individualment o figurar en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes dona lloc a la no admissió de cap de les propostes que hagi subscrit.

Per tal de facilitar la màxima informació als licitadors s'estableixen dues dates de VISITA a les instal·lacions pels dies 12 de maig i 19 de maig que caldrà concertar mitjançant cita prèvia al correu electrònic b7002983@xtec.cat i que NO TÉ CARÀCTER OBLIGATORI.

11. Contingut de les proposicions

Els licitadors hauran de presentar la proposició **en dos sobres**, signats pel licitador o persona que ho representa, fent constar en ell els títols següents:

Sobre A. "Documentació administrativa" amb la signatura del licitador o persona que el representi.

Contingut del Sobre A:

A.1. Dades de l'Empresa i Persona de Contacte

Declaració indicant el nom de l'empresa, objecte social de l'empresa, NIF, nom del representant, DNI del representant, i dades de contacte (adreça, telèfon mòbil i adreça electrònica).

Les adreces electròniques que les empreses licitadores indiquin en aquest Sobre A seran les utilitzades per enviar les comunicacions i avisos en relació a aquesta licitació.

A.2. Descripció de l'empresa:

- Nombre de treballadors i treballadores, antiguitat i tipus de contracte.
- Descripció de les polítiques igualtat de gènere.
- Mesures de contractació de persones amb diversitat funcional.
- Un màxim de 3 referències de centres educatius on es presti o s'hagi prestat un servei de característiques similars els darrers 3 anys.
(persona de contacte, telèfon, escola)

Sobre B. "Documentació relativa als criteris de valoració" amb la signatura del licitador o persona que el representi.

La proposició corresponent a aquests criteris d'adjudicació s'ha de formular incorporant, com a mínim, el que tot seguit es demana, i que ha de permetre valorar les ofertes segons el que s'estableix a la clàusula 13 d'aquest plec.

- Proposta de 4 menús (primavera, tardor, hivern i vegetarià), amb detall de les elaboracions.
- Proposta de relació i implicació amb l'escola.
- Proposta de millores addicionals:
 - Descompte en els menús dels mestres
 - Altres que el licitador consideri oportú de considerar

Les empreses licitadores podran assenyalar quina documentació de la presentada té caràcter confidencial, si s'escau.

12. Òrgan de contractació

L'òrgan responsable de la contractació és l'Associació de mares i pares d'Alumnes (AMPA) de l'escola El Bruc amb NIF: G17265364 i seu a l'escola.

L'òrgan d'assistència per a l'adjudicació i que avaluarà les ofertes és la Mesa de contractació. Aquesta estarà integrada de la manera següent:

- Presidència: Arnau Recio Prats
- Vocalies:
 - 1r vocal: Eulàlia Bufurull cortès
 - 2n vocal: Cinto Franco Solanas
 - 3r vocal: Noèlia Fernández de la Hoz
 - 4rt vocal: Imma Pino Tirado – representant dels monitors
- Secretari: David Vila Ligeró (Tècnic de l'Ajuntament de Riells i Viabrea)

En absència de la Presidència de la Mesa realitzarà les funcions de presidència qui ostenti la condició de 1r Vocal i, en absència d'aquest, qui ostenti la condició de 2n Vocal i, en absència d'aquest últim, qui ostenti la condició de 3r Vocal.

El Secretari de la Mesa disposarà de veu però no de vot, en aquest procés de selecció.

La mesa no es podrà constituir amb menys de 3 dels seus membres.

13. Criteris d'adjudicació del contracte

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa seran, de forma decreixent, els que tot seguit s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'ells:

• Criteris d'adjudicació

1. Menjar nutritiu	10
• Oferir deu o més verdures i hortalisses diferents a la setmana, tant en els plats cuinats com en les amanides*	3
• Oferir quatre o més varietats de cereal al mes (arròs, mill, fajol...)*	3
• Limitar l'ús de sucre en les elaboracions (per exemple salses)	1
• Potenciar les coccions saludables (planxa, vapor, forn) i reduir el consum de precuinats i fregits*	3
➤ No utilització de precuinats	1,5
➤ No utilització de fregits	1,5
2. Aliments ecològics	21
• Verdura i fruita ecològica*	4
• Llegums ecològiques*	4
• Cereals ecològics*	4
• Carn	6
➤ Carn de vedella ecològica*	2
➤ Pollastre ecològic*	2
➤ Porc ecològic*	1
➤ Xai ecològic	1
• Ous ecològics	3

3. Poca carn, molt vegetals i productes integrals	8
• Consum setmanal de llegums dos cops per setmana, un d'ells sense proteïna animal*	3
• Garantir el consum setmanal de peix fresc*	2
• Ús de carn fresca que no hagi estat conservada a menys de 0°C	1
• Ús de cereals integrals*	2

4. Productes locals i frescos	14
• Ús de verdures fresques*	7
• Ús de verdures i hortalisses de proximitat* (menys de 60 km)	7
5. Menjar de temporada	15
• Disseny dels menús amb verdures i hortalisses de temporada segons el calendari agrícola*	15
6. Tipologia d'empresa	34
• Mida de l'empresa (escollir una opció)	4
➤ Empresa amb menys de 70 treballadors/es	4
➤ Empresa amb un nombre de treballadors/es entre 70 i 150	2
➤ Empresa amb més de 150 treballadors/es	0
• Responsabilitat social	4
➤ Empresa amb polítiques d'igualtat en funcionament	2
➤ Contractació de persones amb diversitat funcional	2
• Experiència en el sector (escollir una opció)	4
➤ De 1 a 5 anys d'experiència demostrable	1
➤ De 5 a 10 anys d'experiència demostrable	2
➤ Més de 10 anys d'experiència demostrable	4
• Política laboral: Percentatge de plantilla amb contracte indefinit*	4
• Relació i implicació amb l'escola	6
➤ Realització de tasques educatives en el lleure i activitats formatives com idiomes abans i/o després del menjador	5
➤ Educar en la higiene general i bucal	1
• Distància de la cuina (on s'elabori el menú escolar) a l'escola el Bruc	12
➤ Menys de 15 km o 15' (referenciat per google maps)	12
➤ Menys de 25 km o 30' (referenciat per google maps)	8
➤ Menys de 35 km o 45' (referenciat per google maps)	4
➤ Igual a més de 35 km o 45' (referenciat per google maps)	0

7. Ràtio monitors	10
• Millora de la ràtio de monitors (escollir una opció)	
➤ Ràtio mínima fixada pel Departament d'Educació	0
➤ Reducció en 2 alumnes de les ràtios mínimes per infantil	2
➤ Reducció en 2 alumnes de les ràtios mínimes tan per infantil com per primària	5
➤ Reducció en 4 alumnes de les ràtios mínimes per infantil i 2 alumnes per primària	7
➤ Reducció en 4 alumnes de les ràtios mínimes tan per infantil com per primària	10

8. Oferta econòmica – criteri de desempat (si s'escau)	
• Oferta del preu diari segons tipologia	
➤ €/alumne/dia IVA inclòs per usuari fix	
➤ €/alumne/dia IVA inclòs per usuari esporàdic	

* Política laboral

La puntuació total s'obté multiplicant el percentatge de producte a valorar per la puntuació corresponent a cada apartat. La màxima puntuació correspondrà al 100% de producte. Exemple 50% plantilla=50% de valor puntuació o sigui 2 punts.

14. Obertura de sobres, valoració i classificació de les ofertes

Finalitzat el termini de presentació d'ofertes, la Mesa de Contractació procedirà a l'obertura dels sobres que contenen la declaració administrativa i l'oferta presentada per les empreses licitadores per part de la Mesa de contractació.

La Mesa de contractació qualificarà la declaració administrativa i la resta de documentació continguda en els sobres 1 i 2, i determinarà les empreses admeses a la licitació i les excloses, així com, en el seu cas, les causes d'exclusió.

Seràn excloses de la licitació, mitjançant resolució motivada, les empreses les proposicions de les quals no concordin amb la documentació examinada i admesa, les que excedeixin del pressupost base de licitació, comportin un error manifest en l'import de la proposició i aquelles en les quals l'empresa licitadora reconegui l'existència d'error o inconsistència que la fa inviable.

A continuació, la Mesa de contractació valorarà les propostes a partir dels criteris fixats a l'article anterior, sobre un total de 112 punts.

Posteriorment, realitzarà la proposta d'adjudicació a favor d'aquella empresa que hagi obtingut la millor puntuació i la remetrà a l'òrgan de contractació.

La Mesa podrà sol·licitar els informes tècnics que consideri necessaris abans de formular la seva proposta d'adjudicació.

També podrà sol·licitar aquests informes quan consideri necessari verificar que les ofertes compleixen amb les especificacions tècniques dels plecs. Les proposicions que no compleixin dites prescripcions no seran objecte de valoració.

15. Criteris de desempat

Quan després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació es produeixi un empat entre dos o més ofertes, seran d'aplicació els criteris de desempat següents:

- Oferta ocupació a persones del municipi
- Oferta econòmica
- Sondeig satisfacció altres usuaris

La documentació acreditativa dels criteris de desempat serà aportada pels licitadors en el moment en què es produeixi l'empat, i no amb caràcter previ, a excepció de l'oferta econòmica que caldrà presentar conjuntament amb la resta de documentació

16. Adjudicació del contracte

La licitació no es declararà deserta si hi ha alguna proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figuren en aquest plec. La declaració, en el seu cas, que aquest procediment ha quedat desert es publicarà en el perfil de contractant.

La resolució d'adjudicació del contracte es notificarà a les empreses licitadores, i es publicarà en el perfil de contractant de l'òrgan de contractació dins del termini de 15 dies, indicant el termini en què s'haurà de procedir a la formalització del contracte.

17. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre 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.

En aquest sentit, l'adjudicatari ha de tenir contractada:

1. Una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.
2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

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 subscripta i del rebut corresponent.

Cada any haurà de lliurar al centre una còpia del rebut corresponent al pagament d'aquell període.

18. Formalització i perfecció del contracte

El contracte es formalitzarà en document administratiu.

La formalització s'ha d'efectuar dins el termini de quinze dies hàbils des que es remeti la notificació de l'adjudicació als licitadors i candidats

En el supòsit que el contracte no es pugui formalitzar amb l'empresa adjudicatària, s'adjudicarà a l'empresa següent que hagi presentat la millor oferta d'acord amb l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes, amb la presentació prèvia de la documentació a què es refereix la clàusula vint-i-dosena, essent aplicables els terminis previstos en els apartats anteriors.

Les empreses que hagin concorregut amb el compromís de constituir-se en UTE hauran de presentar, un cop s'hagi efectuat l'adjudicació del contracte al seu favor, l'escriptura pública de constitució de la unió temporal (UTE) en la qual consti el nomenament de la persona representant o de la persona apoderada única de la unió amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció.

El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització i aquesta serà requisit imprescindible per poder iniciar-ne l'execució.

III. DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

19. Condicions especials d'execució

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 tècnico-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

En compliment de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un programa d'educació en la reducció del malbaratament alimentari.

Caldrà atendre també els requisits mínims en relació a criteris ambientals i de seguretats recollits a l'Annex 4 del PCT.

20. Execució i supervisió de serveis

El contracte s'executarà amb subjecció al que estableixin les seves clàusules i els plecs i conforme amb les instruccions que en la seva interpretació doni a l'empresa la persona responsable del contracte

21. Persona responsable del contracte

Per tal de facilitar la interlocució les dues parts designaran un interlocutor, que en el cas de l'AMPA serà la persona/es responsable/s del contracte i que exerciran les funcions següents:

- Supervisar l'execució del contracte i prendre les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació, sempre dins de les facultats que li atorgui l'òrgan de contractació.
- Identificar de les necessitats de modificació del servei, si s'escau
- Adoptar la proposta sobre la imposició de penalitats.
- Emetre un informe on determini si el retard en l'execució és produït per motius imputables al contractista.

Les instruccions donades per la persona responsable del contracte configuren les obligacions d'execució del contracte juntament amb el seu clausulat i els plecs.

22. Resolució incidències

Les incidències que puguin sorgir entre ambdues parts durant l'execució del contracte per diferències en la interpretació del que s'ha convingut o bé per la necessitat de modificar les condicions contractuals, es resoldran per l'òrgan de contractació, prèvia audiència amb l'adjudicatari.

Llevat que motius d'interès públic ho justifiquin o la naturalesa de les incidències ho requereixi, la seva tramitació no determinarà la paralització del contracte.

23. Compliment dels terminis i correcta execució del contracte

Les penalitats tenen caràcter contractual de forma que l'adjudicatari accepta expressament que pot ser sancionat en la forma prevista en aquest plec.

Quan les persones dependents del contractista incorren en actes o omissions que comprometin o pertorbin el bon funcionament dels servei contractat, l'AMPA pot requerir la seva substitució.

La imposició de penalitats no exclou la responsabilitat per danys i perjudicis ni la possible resolució el contracte.

23.1. Tipus d'infraccions

Les infraccions en què pugui incórrer l'adjudicatari en la prestació del servei es qualificaran com a lleus, greus i molt greus, segons la tipificació següent:

a) Infraccions lleus:

1. Demora de més de 10 dies en l'aportació d'informació i documentació sol·licitada per la persona responsable del servei, designada per l'AMPA.
2. Retard de més de 5 dies i fins a 10 dies en la comunicació de les incidències del servei a la persona responsable del servei, designada per l'AMPA.
3. No respectar les normes de funcionament del servei, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
4. No realitzar les neteges previstes en els presents plecs.
5. Manca de puntualitat. S'entén en el cas que hi hagi una desviació de més de 15 minuts de l'horari establert per començar a dinar amb una reiteració de l'incompliment de tres vegades en un mes.
6. La lleugera incorrecció del personal del servei envers els usuaris.
7. No tenir cura en la conservació dels mitjans adscrits al servei.
8. Cometre infraccions greus quan per la seva naturalesa i les circumstàncies atenuants es poden considerar lleus.
9. En general incomplir els deures i els obligacions per negligència o per descuit inexcusables i també tota infracció de les obligacions, condicions i requisits no recollida en els dos apartats següents sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptuar com a lleu.

b) Infraccions greus:

1. La modificació d'un servei sense causa justificada i sense notificació prèvia al Consell.
2. Paralitzacions i interrupcions en la prestació del servei per un temps igual a un dia, sense justificació.
3. Retard en la comunicació de les d'incidències de més de 10 dies.
4. La reincidència en les infraccions lleus. S'entén per reincidència cometre tres faltes lleus en el termini d'un curs escolar.
5. Prestar el servei sense complir les condicions reglamentàries.
6. L'incompliment dels requisits higiènicosanitaris.
7. Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat.
8. No prestar el servei en les condicions actuals establertes si el perjudici no es pot conceptuar com a molt greu.
9. No disposar de la documentació obligatòria si l'incompliment no es pot conceptuar com a molt greu.

10. Demorar per més de tres setmanes l'aportació d'informació i documentació sol·licitada per la persona responsable del servei, designada per l'AMPA
11. Causar per negligència o per mala fe danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans i/o del material del servei.
12. Incomplir l'obligació d'esmenar els defectes tipificats com a faltes lleus, encara que no causi perjudicis greus, si la seva existència ja ha estat notificada i no ha estat esmenada en el termini fixat.
13. L'incompliment injustificat de l'horari del servei de menjar que acumulat representi entre 45 minuts i 60 minuts en un mes natural.
14. Incomplir les condicions ofertes i que han servit de bases per l'adjudicació del contracte, quan no es pugui qualificar de molt greu.
15. Cometre infraccions molt greus quan la seva naturalesa i les circumstàncies atenuants fan que no se les pugui conceptuar com a tals.
16. Incompliment d'alguna de les condicions especials d'execució previstes a la clàusula relatives al malbaratament alimentari.

c) Infraccions molt greus:

1. La reiteració en infraccions greus. La reincidència en la mateixa falta greu, o haver estat sancionat per la comissió de tres faltes greus, tot això en el període d'un curs escolar.
2. Exercir l'activitat de menjador escolar sense les autoritzacions administratives necessàries
3. Aplicar indegudament als usuaris els preus del servei.
4. No prestar el servei en condicions de seguretat alimentària.
5. Incomplir qualsevol de les disposicions legals o reglamentàries sobre el menjador escolar o incomplir les ordres del Consell destinades a evitar situacions nocives o molestes.
6. Incomplir les obligacions fiscals o laborals
7. L'incompliment injustificat de l'horari del servei de menjar que acumulat representi més de 60 minuts en un mes natural.
8. Paralitzacions i interrupcions en la prestació del servei per un temps superior a un dia.
9. Incomplir l'obligació de complir els serveis mínims en cas de vaga
10. Obstruir la inspecció del servei.
11. En general incomplir els deures i els obligacions per negligència o per descuit inexcusables i també tota infracció de les obligacions, condicions i requisits no recollida en els dos apartats següents sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptuar com a molt greu.

23.2. Graduació de la infraccions

Per graduar les infraccions, a més del que objectivament s'ha comès o omès, actuant sota els principis de proporcionalitat i justícia material, cal tenir en compte:

- a) La intencionalitat
- b) La pertorbació del servei en qualitat, quantitat i temps
- c) El perill i les molèsties que hagi comportat la infracció
- d) Els danys produïts a l'administració o a les persones
- e) El nombre d'usuaris afectats
- f) La reincidència en els infraccions

23.3. Les multes que es podran imposar seran les següents:

- a) Per a cada infracció amb qualificació de lleu, multa d'1 a 300 euros.
- b) Per a cada infracció amb qualificació de greu, multa de 301 a 1.500 euros.
- c) Per a cada infracció amb qualificació de molt greu, multa de 1.501 a 3.000 euros.

23.4. Procediment

El procediment per imposar penalitats i/o rescindir el contracte amb l'adjudicatari com a conseqüència d'infraccions tipificades en aquest plec de clàusules serà el següent:

Primer. Per resolució o acord de l'òrgan de contractació s'haurà d'iniciar l'expedient sancionador o de resolució del contracte (segons correspongui), a proposta del responsable del contracte o per denúncies rebudes pels usuaris o dels òrgans de direcció de l'escola un cop comprovades per l'esmentat responsable.

Segon. Es comunicarà al contractista la incoació de l'expedient i se li atorgarà tràmit d'audiència per termini de deu dies hàbils, a fi que puguin al·legar i presentar els documents i les justificacions que estimi pertinents.

Tercer. Es valoraran les al·legacions presentades per part de l'òrgan de contractació, qui resoldrà el procediment, notificant-se la resolució als interessats.

IV. DISPOSICIONS RELATIVES ALS DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS

24. Abonaments a l'empresa contractista

L'empresa adjudicatària serà la responsable de realitzar els cobraments als usuaris del servei de menjador oferint més d'una possibilitat en els cobraments (especialment en els esporàdics), podent fer cobrament per transferència, efectiu o datàfon. Alhora que es compromet a facilitar els balanços a l'AMPA de l'escola.

25. Modificació del contracte

El procediment per modificar el contracte requerirà l'audiència al contractista i la seva formalització en document administratiu si s'escau.

26. Confidencialitat i protecció de dades

Té caràcter obligatori mencionar en els Plecs les obligacions que contrau l'adjudicatari en matèria de protecció de dades, i que es corresponen amb les següents:

L'empresa adjudicatària, i el seu personal, han de tractar les dades personals a les que puguin tenir accés per raó del contracte, de manera que garanteixin una seguretat adequada inclosa la protecció contra el tractament no autoritzat o il·lícit mitjançant l'aplicació de mesures tècniques o organitzatives apropiades de conformitat amb el que estableix la legislació vigent.

El contractista haurà de formar i informar al seu personal de les obligacions que, en matèria de protecció de dades, estan obligats a complir en el desenvolupament de les seves tasques, responent l'empresa adjudicatària de les infraccions legals en què per incompliment dels seus empleats es pogués incórrer.

V. DISPOSICIONS RELATIVES A LA SUCCESSION, CESSIO I LA SUBCONTRACTACIO

27. Successio del contracte

En el supòsit de fusio d'empreses en què participi la societat contractista, el contracte continuarà vigent amb l'entitat absorbent o amb la resultant de la fusio, que quedarà subrogada en tots els drets i obligacions que en dimanen.

En supòsits d'escissio, aportacio o transmissio d'empreses o branques d'activitat, el contracte continuarà amb l'entitat a la qual s'atribueixi el contracte, que quedarà subrogada en els drets i les obligacions que en dimanen, sempre que reuneixi les condicions de capacitat, absència de prohibicio de contractar i la solvència exigida en acordar-se l'adjudicacio del contracte o que les societats beneficiàries d'aquestes operacions i, en cas de subsistir, la societat de la qual provenguin el patrimoni, empreses o branques segregades, es responsabilitzin solidàriament de l'execucio del contracte.

L'empresa contractista ha de comunicar a l'òrgan de contractacio la circumstància que s'hagi produït.

En cas que l'empresa contractista sigui una UTE, quan tinguin lloc respecte d'alguna o algunes empreses integrants de la unio temporal operacions de fusio, escissio o transmissio de branca d'activitat, continuarà l'execucio del contracte amb la unio temporal adjudicatària. En cas que la societat absorbent, la resultant de la fusio, la beneficiària de l'escissio o l'adquirent de la branca d'activitat, no siguin empreses integrants de la unio temporal, serà necessari que tinguin plena capacitat d'obrar, no estiguin incurses en prohibicio de contractar i que es mantingui la solvència, la capacitat o classificacio exigida.

Si la subrogacio no es pot produir perquè l'entitat a la qual s'hauria d'atribuir el contracte no reuneix les condicions de solvència necessàries, el contracte es resoldrà, considerant-se a tots els efectes com un supòsit de resolucio per culpa de l'empresa contractista.

28. Cessio del contracte

L'AMPA es reserva el dret de cedir aquesta contractacio a l'Ajuntament quan sigui possible la municipalitzacio del servei.

29. Subcontractacio

L'adjudicatari pot subcontractar amb tercers la realitzacio parcial de la prestacio sempre i quan compleixi amb les següents requisits:

1. Caldrà assenyalar en l'oferta la part del contracte que tinguin previst subcontractar, assenyalant el seu import i el nom o el perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes als que s'hagi d'encomanar la seva realitzacio.
2. En tot cas, el contractista ha de comunicar per escrit, després de l'adjudicacio del contracte i, a més tardar, quan iniciïn l'execucio d'aquest, a l'òrgan de contractacio la intencio de celebrar els subcontractes, assenyalant la part de la prestacio que es pretén subcontractar i la identitat, dades de contacte i representant o representants legals del subcontractista.

El contractista principal haurà de notificar per escrit a l'òrgan de contractació qualsevol modificació que sofreixi aquesta informació durant l'execució del contracte principal, i tota la informació necessària sobre els nous subcontractistes.

Els subcontractistes quedaran obligats solament davant el contractista principal, que assumirà, per tant, la total responsabilitat de l'execució del contracte, amb subjecció estricta als plecs de clàusules administratives particulars i als termes del contracte, inclòs el compliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral.

Els subcontractistes no tindran en cap cas acció directa davant de l'AMPA contractant per les obligacions concretes amb ells pel contractista com a conseqüència de l'execució del contracte principal i dels subcontractes.

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA EL BRUC DE RIELLS I VIABREA

1. Objecte del contracte

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar a la cuina del centre escolar (o en modalitat de càtering, en el cas que el centre no disposi de cuina pròpia) i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de la Selva a fer ús del servei.
- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.

El servei es prestarà tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per cada curs dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se en cada cas als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar.

L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats. 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 contractarà el servei de monitoratge i es donarà prioritat als treballadors que presten servei actualment.

2. Preu del servei

El preu del servei no pot ser superior a l'establert a la RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020- 2021, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 6,33 euros/alumne/dia per als usuaris fixos i 6,96 euros/alumne/dia per als esporàdics, o preu equivalent que es determinarà per cada curs.

Els usuaris fixos són aquells usuaris que segons el que determina la resolució EDU/790/2020 fan ús del servei tres dies a la setmana o més i els usuaris beneficiaris d'un ajut de menjador.

Els usuaris esporàdics, segons el que determina la resolució EDU/790/2020, són aquells comensals que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, sempre i quan aquests no siguin beneficiaris d'un ajut de menjador.

3. Finançament

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salari i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina.
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva haurà de retirar diàriament d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola.
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei
- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

4. Forma de cobrament.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la gestió individualitzada dels rebuts corresponents al servei de menjador escolar, així com de la gestió de les inscripcions, altes i baixes al servei.

L'import del servei escolar de menjador serà abonat íntegrament a l'adjudicatari per part dels alumnes que en siguin usuaris o per llurs famílies, excepte en els casos d'alumnes amb gratuïtat del servei i els beneficiaris d'un ajut de menjador.

En aquests casos, el Consell Comarcal de la Selva transferirà a l'AMPA la quantitat que correspongui per l'ús del servei per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat, per tal que aquesta pugui transferir-ho a l'adjudicatari.

El mateix sistema s'utilitzarà per les quantitats que s'atorgui als alumnes beneficiaris d'ajuts de menjador que pugui establir el Consell Comarcal de la Selva.

Per al càlcul de les quantitats a transferir es tindran en compte les dades que constin en els certificats mensuals d'utilització del servei escolar de menjador expedits per l'adjudicatari.

L'adjudicatari no podrà exigir ni demanar l'avançament, per part de l'alumnat usuari del servei ni dels seus pares/mares, de les quantitats a què es fa referència en el paràgraf anterior. L'adjudicatari també assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

5. Auditoria econòmica

Cada curs escolar l'AMPA restarà obligada a auditar els comptes relacionats amb el servei de menjador escolar. A tal efecte, aquesta auditoria haurà de dur-se a terme per part d'una empresa acreditada pel Registre Oficial d'Auditors de Comptes (ROAC). Dita auditoria haurà necessàriament d'incorporar un anàlisi d'adequació de la prestació del servei a la legislació d'aplicació, d'una manera especial en allò relatiu a l'àmbit laboral (auditoria de compliment)

L'AMPA serà responsable de contractar aquests treballs a l'empresa que lliurement designi, i posteriorment en repercutirà el cost a l'empresa contractada per a la gestió del servei de menjador escolar.

6. Característiques del servei.

Al menjador se serveixen de mitjana de 90 menús corresponents a:

- Alumnat de l'escola. Format aproximadament per 182 alumnes, dels quals, fan ús del menjador una mitjana de 90 alumnes.
- 0 dels XX membres del claustre, però que valoraran l'opció de dinar al centre.

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 tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

7. Dotació i manteniment de material.

7.1. Instal·lacions

L'adjudicació del contracte comporta el dret d'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais durant tota la vigència del contracte per part de l'adjudicatari.

L'adjudicatari, en el moment d'iniciar i en el moment d'acabar la prestació del servei, haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina/menjador i l'haurà de presentar a l'AMPA.

L'adjudicatari no permetrà l'accés de persones alienes a l'activitat dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars. No obstant això, haurà de facilitar l'accés a representants del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, del Consell Comarcal de la Selva, de l'AMPA del centre i/o de representants d'empreses contractades per l'Ajuntament, Consell Comarcal de la Selva i/o Departament d'Educació a efectes d'inspecció o control de la correcta execució del contracte.

7.2. Material

Anirà a càrrec de l'adjudicatari la reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per a la prestació del servei i per al compliment de la normativa higiènic-sanitària que es pugui aprovar.

L'adjudicatari haurà d'assumir el cost d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de presentar davant de l'AMPA i el Consell Comarcal un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i per donar compliment dins del termini atorgat. L'òrgan contractant NO disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei.

En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

En el cas que, per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua i, quan no sigui possible la reparació, assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.

L'òrgan contractant NO disposa de la dotació de cuina que no surtin reflectits a l'Annex 1. Correspondrà a la part adjudicatària l'aportació del material o equipament necessari per dur a terme el servei objecte d'aquest contracte. L'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar aquest inventari a la finalització de cada curs escolar.

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.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, 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.

8. Programació dels menús

La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020".

Tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa.

L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de l'AMPA, del centre escolar i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb malalties, 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.

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

La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls, dates de consum preferent o de caducitat vençudes. Inclourà un menú saludable, de temporada a partir d'una dieta variada amb introducció progressiva de nous aliments, augment i manteniment de productes ecològics, frescos i de proximitat.

L'adjudicatari estarà sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris, independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a l'òrgan contractant la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris la darrera setmana del mes anterior.

La programació de menús, amb un mínim de 5 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.

9. Característiques dels menús

L'empresa especificarà el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.). Detallarà 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.

L'elaboració dels menús seguirà els següents criteris:

- a. Es servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals.
- b. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
- c. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses de temporada, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
- d. Els aliments precuinats només s'utilitzaran si és imprescindible després de diversos dies festius o un període de vacances. Aquests hauran de ser aliments sense greixos hidrogenats, sense greixos trans, sense glutamat monosòdic i sense sucre.
- e. La recomanació de servir carn, és d'una a dues 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. La carn vermella es podrà utilitzar un cop per setmana. Es pot servir carn de porc un màxim de dos cops al mes.
- f. Es fomentarà l'ús de llegums i d'aliments integrals, i els làctics no podran ser ensucrats.
- g. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el cas dels fregits, oli de gira-sol alt oleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
- h. La freqüència màxima de fregits per als segons plats serà com a màxim de dos cops al mes. La freqüència màxima de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana i a poder ser prioritzant que s'elaborin al forn.
- i. S'acompanyarà el menjar amb pa en aquells àpats que els acompanyaments siguin sense hidrats, i que haurà de ser integral com a mínim un cop per setmana.
- j. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
- k. Un cop per setmana el menú serà sense proteïna animal

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" i a "Acompanyar els àpats dels infants".

S'ha 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.

Excepcionalment, previ requeriment del centre escolar, l'adjudicatari estarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats a l'Annex 3 d'aquest plec "Protocol-Guió per a l'Elaboració de menús". En aquests casos, el preu del menú no variarà. Així mateix, s'evitaran els embolcalls de plàstic i alumini en la mesura del possible. Si fos necessari l'adjudicatari facilitarà el transport d'aquest servei esporàdic.

10. Menús especials

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 i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir

determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

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.

Cal oferir un menú per les famílies partidàries d'opció alimentària ovolactovegetariana, independentment del nombre de persones que el sol·liciten.

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 tres menús especials propis de les tradicions i festes populars que se celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, solstici d'estiu, fi de curs, etc. i seran establertes per l'òrgan contractant amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

11. Instal·lacions per l'elaboració dels menús

Per a l'elaboració dels menús l'adjudicatari farà ús de les seves pròpies instal·lacions de cuina i els entregarà al centre educatiu garantint sempre la cadena de fred o l'aïllament que correspongui. (modalitat servei de càtering).

No obstant l'adjudicatari dona el seu consentiment per al canvi del servei de càtering per cuina in situ si durant el transcurs del contracte s'instal·lés una cuina al centre.

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.

12. Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels estris, i les instal·lacions utilitzades en la prestació del servei. En l'hipotètic cas de fer ús de les instal·lacions de cuina del centre, l'empresa adjudicatària seria responsable del manteniment higiènic.

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

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per 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'escombraries 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.

És obligatori la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com l'adopció de mesures per aconseguir l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei.

13. Compliment de la normativa higiènicosanitaria

13.1. Requisits Normatius

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 requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.
- Resta de normativa concordant i aplicable.

13.2. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

L'adjudicatari haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador, s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar s'hauran de controlar i registrar.

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a -18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

Pel que fa a les mostres testimoni, es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits. Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernills, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets –no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar

la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra. Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

Quant a la formació i capacitat del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

14. Control de qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al consum

en el centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar a l'òrgan contractant un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes subministrats com a matèria prima i dels plats que se n'elaboraran, 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.

16. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar, abans del 30 de setembre, una proposta del pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació, serà aprovat pel Consell Escolar de cada centre i s'haurà de trametre als Serveis Territorials d'Educació.

17. Personal

El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'AMPA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha d'haver rebut formació en higiene i seguretat alimentària i complir les normes d'higiene establertes.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors, com a mínim 15 hores anuals. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

L'adjudicatari haurà de disposar de 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.

En compliment del que disposa l'article 120 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, **a l'Annex 2 es relaciona el personal susceptible de subrogació**, categories, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, del personal que integra la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar:

- Personal de cuina i auxiliar de neteja que actualment prestin serveis al menjador centre escolar.
- Personal de monitoratge, administració i coordinació que actualment prestin els seus serveis al menjador del centre escolar.

Qualsevol reclamació laboral per motiu de la subrogació, o no, del personal fins ara adscrit al servei, serà resolta i assumida per la pròpia empresa. Amb aquest fi l'òrgan contractant posa a la disposició dels interessats la documentació pertinent dels treballadors adscrits al servei.

Els treballadors a càrrec de l'adjudicatari hauran d'estar afiliats a la Seguretat Social. L'empresa adjudicatària es compromet a cotitzar correcta i puntualment per tots ells.

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 els usuaris.

L'adjudicatari haurà d'estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial. També serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableix per al personal que dugui a terme els serveis, d'acord amb les disposicions dels convenis i les ordenances de treball que hi siguin aplicables.

Li podrà ser demanada i haurà de presentar la documentació relativa al fet de trobar-se al corrent del pagament de la Seguretat Social dels treballadors afectes al servei. Així mateix, es podrà sol·licitar la presentació dels butlletins de cotització corresponents i tot allò que fa referència a la documentació de compliment de les obligacions tributàries que corresponguin a l'entitat.

D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del conveni amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent (Llei 31/1995, de 8 de novembre), incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.

En aquest sentit, és obligació de l'adjudicatari indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del Contracte. 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.

L'adjudicatari comptarà amb un sistema àgil i efectiu per dotar personal per cobrir augments puntuals de comensals que es produeixen per diversos motius en els diferents centres.

18. Monitoratge

El Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya ha fixat, a través de la Resolució EDU/790/2020, de 24 de març, i que pel curs 2021-2022 la ràtio màxim del nombre d'alumnes per monitor en el temps de prestació del servei de menjador, i que és el següent:

- Alumnes d'educació primària (1r a 6è): 25
- Alumnes d'educació infantil (P3 a P5): 15

La resolució estableix també que 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 necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació dels centres.

En els centres d'educació especial, atesa la singularitat i la diferent tipologia d'alumnat que escolaritza cada centre, la ràtio de monitors es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, no serà superior a 6 alumnes per cada monitor.

En els centres ordinaris quan entre els comensals hi hagi alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador, el nombre de monitors s'adequarà en funció de les necessitats dels comensals.

En tot cas, i com a mínim a cada menjador ha de comptar amb la presència de un/una monitor/a per garantir l'atenció als infants, independentment del nombre de comensals.

Per últim, aquesta ràtio s'haurà d'ajustar, en el cas que l'adjudicatari no ofereixi una millora, a la ràtio que cada any estableix el departament d'educació.

19. Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a. Reparar amb la màxima celeritat els desperfectes que es produeixen en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- b. 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.
- c. No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de l'òrgan pertinent.
- d. Comunicar a l'òrgan contractant els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- e. Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del funcionament de la cuina, cadena de fred, i servei de menjador.
- f. Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- g. Designar un representant com a referent i interlocutor amb la Comissió de Menjador de l'AMPA.

20. Objecte i funcions de la Comissió de Menjador

La Comissió de Menjador s'encarrega del control i seguiment del servei de menjador i vetlla pel seu bon funcionament. Entre d'altres estableix conjuntament amb l'empresa adjudicatària un sistema d'avaluació trimestral de la qualitat dels menús i el servei.

ANNEX 1.

DOTACIÓ DELS MITJANS ADSCRITS AL SERVEI DE CUINA

Descripció	Unitats
Armari calent	1
Nevera combi	1
Rentaplats industrial	1
Pica doble	1
Taules de preparació	2
Estanteria	1
Office de Inox	2
Office de plàstic	1
Plates inox	3
Coladors	4
Culleres grans soperes	5
Cullerots	4
Gerres aigua de plàstic	15
Pinces	5
Gots de plàstic reutilitzables	92
Plats sopers	92
Plats de postres	92
Jocs de coberts	100
Plats grans plans	32

ANNEX 2.**RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR**

ID	ANTIGUITAT	CATEG. PROFESSIONAL	TIPUS DE CONTRACTE	Hores setmanals	Horari	Sou brut anual	Descripció Conveni
XXX5266XX	12/09/2007	AJUDANT CUINA	00300 Fix Discontinu	23,75	11:45 a 16:30	10.032,82 €	CE Rest Colect
XXX5743XX	12/09/2007	COORDINACIÓ MONITORS	00300 Fix Discontinu	12,50	12:30 a 15:00	6.163,78 €	Lleure
XXX0671XX	21/09/2007	MONITOR/A	00300 Fix Discontinu	12,50	12:30 a 15:00	5.288,92 €	Lleure
XXX8705XX	03/03/2010	MONITOR/A	00300 Fix Discontinu	12,50	12:30 a 15:00	5.288,92 €	Lleure
XXX9451XX	07/01/2011	AUX. ADMINISTRAT.	00300 Fix Discontinu	7,50	08:30 a 10:00	3.532,76 €	CE Rest Colect
XXX3520XX	25/02/2019	MONITOR/A	00300 Fix Discontinu	12,50	12:30 a 15:00	5.288,92 €	Lleure
XXX5481XX	15/11/2020	MONITOR/A	00501 Temporal	12,50	12:30 a 15:00	5.288,92 €	Lleure
XXX6908XX	22/12/2020	MONITOR/A	00501 Temporal	12,50	12:30 a 15:00	5.288,92 €	Lleure

ANNEX 3.

PROTOCOL – GUIÓ PER A L'ELABORACIÓ DE MENÚS

A petició de l'AMPA durant els curs 2020-2021, es redacta aquest protocol on es defineixen les pautes que serviran per elaborar els menús de l'escola per tal de vetllar per una alimentació sana i equilibrada dels infants, que contempli a tota la comunitat escolar i per un bon funcionament del menjador escolar.

Aquest protocol permetrà que tota la informació quedi ben definida, perquè qualsevol nova incorporació o itinerància a la comissió de menjador, equip de monitors, personal de la cuina i/o empresa que gestioni el menjar, sàpiguen que els criteris aquí consensuats són les directrius a seguir.

Tant la comissió de menjador, com l'equip de monitors, el personal de cuina i l'empresa que gestiona la cuina, han de vetllar per:

- Oferir menjar saludable i de bona qualitat (Nutrients alimentaris - salut física): dieta variada amb introducció progressiva de nous aliments, i augment i manteniment dels productes ecològics, frescos i de proximitat.
- Afavorir i potenciar un ambient acollidor, harmònic, afectiu i de convivència que permeti viure el plaer de menjar (nutrients emocionals - salut emocional), respectant el moment vital de cada nen/a i el que podríem anomenar la seva "cultura alimentària".

1. Consideracions Generals

Les reunions d'elaboració de menú es faran a l'escola, i els integrants d'aquesta reunió seran:

- Representants de la comissió de menjador
- Representants de l'equip de monitors
- Representants de l'equip de la cuina
- Persona qualificada amb nocions de dietètica i nutrició

Els menús s'elaboren a partir d'una plantilla base, proposada per una persona qualificada amb nocions de dietètica i nutrició.

Aquesta plantilla basal consta de 5 setmanes on figuren els aliments base, tenint en compte les combinacions d'aliments més adients per la dieta dels infants.

L'elaboració dels àpats, és a dir, com es cuinaran, es decidirà de manera consensuada en les reunions de menú, entre la comissió de menjador de l'AMPA, l'equip de monitors, el personal de cuina i l'empresa que gestiona la cuina.

2. Programació de Menús

Els menús es poden programar i consensuar, o bé a l'inici de curs o bé a l'inici de cada trimestre, entre la comissió de menjador, l'equip de monitors i personal de cuina, tenint en compte els criteris de dieta equilibrada, productes i plats de temporada.

D'aquesta manera ens podrem dedicar més temps a les reunions al llarg del curs a reflexionar sobre les dificultats quotidianes que puguin sorgir amb els nous aliments, tastets, intoleràncies, actituds de rebuig.

Altres actuacions diverses que es tractaran durant el curs poden ser:

- Suport i seguiment, conjuntament amb la comissió de monitors, de les propostes que es volen dur a terme (gestions, logística d'estris....).
- Propostes per educar en família, ja que el primer aprenentatge alimentari es dona en el nucli familiar, fent propostes d'esmorzars i berenars saludables (inclús sopars), d'acord amb el menú escolar.

2.1. Menús Específics

Els menús específics son aquells en que la composició de l'àpat, la manera de cuinar-lo o bé els ingredients s'han de variar degut a al·lèrgies o intoleràncies que pugui tenir qualsevol nen/a usuari del servei de menjador.

Les al·lèrgies o intoleràncies dels nens i nenes les han de comunicar les famílies a la secretaria de l'AMPA mitjançant un certificat del metge. Aquests menús específics es tindran en compte en funció de les necessitats de cada curs. Alguns exemples dels darrers cursos són:

- Opció vegetariana amb ovolacte producte
- Menú sense carn de porc
- Intolerants a la lactosa
- Celíacs
- Altres al·lèrgens (tomàquet, sucre, fruits secs, salmó, llegums)

2.2. Menús Especials:

Es consideren menús especials aquells que el centre educatiu consideri necessaris en funció de les sortides que realitzin, com sortides, colònies,...

En aquests casos el dinar serà en format de pícnic (format individual) i constarà, per cada nen/a de: (tenint en consideració les al·lèrgies ja comunicades)

- Un entrepà de pernil dolç i formatge amb pa i tomàquet
- 1 peça de fruita 1 ampolla d'aigua 1 xocolatina 1 grapat de fruits secs
- Hi haurà entrepans de repetició pels que vulguin

El dijous gras els entrepans del pícnic seran de truita i s'oferiran dins l'espai del menjador on es fa la celebració de Carnestoltes.

Si es vol proposar un altre entrepà amb aliments nous pels nens/es, s'hauran de fer prèviament els tastets necessaris per valorar la seva introducció en el menú d'entrepans.

2.3. Tastets:

Es plantegen tres punts concrets per afavorir la incorporació progressiva de nous plats i aliments i per mantenir l'ambient harmònic i de satisfacció dins del menjador escolar.

2.3.1. Fer tastets trimestrals amb freqüència setmanal de nous plats/aliments:

Es proposa fer dos tastets per trimestre i que aquest es repeteixi durant tot el període un dia fix a la setmana de forma intercalada. És a dir que cada tastet es farà una mitjana de 6 vegades al trimestre. Passat aquest temps es valorarà el nivell d'acceptació i en una reunió d'avaluació es decidirà de quina forma s'incorpora en el següent menú en una de les opcions següents:

- A) Plat del menú (primer o segon plat)
- B) Acompanyament d'algun plat
- C) Continua com a tastet en un altre moment o es desestima.

Els tastets poden ser d'aliments nous o no habituals i també aliments de temporada però que habitualment no es fan servir en el menú escolar.

Els tastets, es programaran o bé a l' inici de curs, o bé al' inici de cada trimestre, en una reunió entre la comissió de menjador, la comissió infantil de menú, l'equip de monitors i l'equip de cuina.

2.3.2. Informar a les famílies d'aquests nous plats en forma de tastet per tal de que es provin a casa de forma simultània amb l'objectiu de treballar conjuntament amb les famílies el procés d'incorporació de nous aliments.

La comissió de menjador enviarà la informació que vol que s'adjunti al dors del menú mensual a la secretaria de l'AMPA fins a mitjans del mes anterior. D'aquesta manera el personal de secretaria podrà adjuntar-ho a la circular de menú, fotocopiar i lliurar a les classes abans de que comenci el nou mes.

Aquesta informació permetrà convidar a les famílies a introduir aquest nous aliments també a casa.

2.3.3. Menús del món:

Es proposa recuperar el menú del món, entès com una activitat educativa, cultural i de caràcter especial, contextualitzant el menú del país escollit. La informació es pot adjuntar al dors del menú o mitjançant la comissió de menjador que fa les aportacions a l'equip de monitors i a la comissió infantil de menú per tal de fer-la extensible a tots els nens i nenes del menjador escolar.

ANNEX 4.

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 ser reciclats

BOSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser 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

- Es recomana que la matèria primera sigui 100% fibra reciclada.
- No es pot 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
- Prohibició d'utilització de serradures