

Plec de prescripcions tècniques

Contracte:

Prestació del servei de menjador col·lectiu del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona. Cursos escolars 2022-2023 i 2023-2024.

CPV: 08_55.523100-3 Servicios de comidas para escuelas

Expedient e-contrata: 8004330008-2022-0005108

Índex

- 1) Objecte del contracte/Abast
 - 1.1. Objecte del contracte
 - 1.2. Abast
- 2) Condicions de les instal·lacions
 - 2.1. Instal·lacions
 - 2.2. Subministraments de les instal·lacions
 - 2.3. Neteja i gestió de residus
- 3) Requisits del servei de menjador
 - 3.1. Requisits generals dels menús a presentar
 - 3.2. Requisits específics
 - 3.3. Criteris valorables
- 4) Organització i prestació del servei
 - 4.1. Horaris i distribució
 - 4.2. Usuaris
 - 4.3. Personal del servei
- 5) Control i seguiment del servei
- 6) Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

1. OBJECTE DEL CONTRACTE / ABAST

1.1.Objecte del contracte

És objecte d'aquest contracte el servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona.

Aquest contracte de servei es posarà en funcionament d'acord amb l'establert en aquest plec de prescripcions tècniques.

L'objectiu bàsic del servei de menjador és **cobrir les necessitats nutritives dels alumnes** i l'**adquisició d'hàbits alimentaris i d'higiene** en el marc de convivència del centre.

Però a més, el servei de menjador ha de complir uns objectius tècnics necessaris per al correcte funcionament del mateix. Els objectius són els següents:

- Adquisició matèries primeres de bona qualitat
- Correcta conservació i emmagatzematge de les matèries primeres
- Elaboració dels menús programats i el seu emplatat, per part del personal de cuina
- Neteja de les instal·lacions de la cuina en cada servei.
- Qualsevol altre servei relatiu al servei de menjador que el centre pugui sol·licitar de manera extraordinària, d'acord amb els requisits generals i els requisits específics dels plecs tècnics.

1.2. Abast

Servei ordinari de menjador escolar del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona.

Aquest contracte de servei es posarà en funcionament d'acord amb l'establert en aquest plec tècnic.

2 CONDICIONS DE LES INSTAL·LACIONS

2.1. Instal·lacions

La Diputació de Tarragona posarà a disposició l'ús de les instal·lacions del Centre d'Educació Especial Sant Rafael de Tarragona a l'empresa adjudicatària, destinades a cuina, magatzem, refrigeradors, així com la maquinària, mobiliari i els estris i materials necessaris per a la prestació del servei objecte de la licitació.



La Diputació de Tarragona es farà càrrec del manteniment i de la reparació de les instal·lacions, aparells, estris i altres mitjans posats a disposició del servei, que es deteriorin com a conseqüència de l'ús normal realitzat per l'empresa adjudicatària, la qual haurà de vetllar pel seu bon ús.

Al principi del curs escolar la Diputació de Tarragona realitzarà un inventari del mobiliari i els béns de la seva propietat, que estan en els espais que utilitzarà l'empresa adjudicatària per prestar el servei (espai de cuina i vestuaris). Aquest inventari es lliurarà a l'empresa, també, al principi de cada curs escolar a fi i efecte de vetllar per la cura, manteniment i evitar pèrdues de material propietat del centre.

En finalitzar cada curs escolar, la Diputació de Tarragona revisarà aquest inventari i l'empresa adjudicatària l'haurà de signar, a fi i efecte de corroborar l'estat de l'inventari. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació i reposició del material malmès que sigui conseqüència d'una inadequada utilització.

2.2. Subministraments de les instal·lacions.

La Diputació de Tarragona es farà càrrec de les despeses produïdes pel consum dels subministraments d'aigua, gas, electricitat i telèfon que siguin necessaris per a la prestació del servei en les instal·lacions destinades a aquesta finalitat.

L'empresa haurà de fer un ús sostenible d'aquests recursos.

2.3. Neteja i gestió dels residus.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de:

- La neteja diària de les dependències (magatzems, vestidors, cuina, lavabos, terra, la maquinària (forns, fogons, planxa, fregidora, campana d'extracció de fums, inclosos els filtres...), mobiliari (taulells, taules, cadires, finestres...) i els estris (safates, paelles, olles...) destinats a la prestació del servei objecte de la licitació.
- A l'inici del curs escolar, durant la primera setmana del mes de setembre i abans d'iniciar el servei de menjador escolar, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Aquesta neteja inclourà un tractament específic per als greixos, de paret, terra i sostres, així com de la campana d'extracció de fums i els seus filtres. Sense oblidar portes i finestres, que requeriran també neteja.

- A finals del curs escolar, no més tard del 30 de juny, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Aquesta neteja inclourà un tractament específic per als greixos, de paret, terra i sostres, així com de la campana d'extracció de fums i els seus filtres. Sense oblidar portes i finestres, que requeriran també neteja.
- Els productes de neteja i materials necessaris per a dur a terme la neteja tant diària com anual, que d'acord amb la normativa sanitària siguin necessaris per a la seva neteja i desinfecció.
- 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 de recollida establerts segons les corresponents ordenances municipals i la normativa vigent.
- També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació de servei.
- Si es detecta qualsevol tipus de plaga d'insectes o l'existència d'algun rosegador, primerament s'haurà d'avisar al centre per acordar quines mesures adoptar. Queda prohibit la utilització d'insecticides domèstics o altres mecanismes que no estiguin autoritzats previ acord amb el centre.

3. REQUISITS DEL SERVEI DE MENJADOR

3.1. Requisits generals dels menús a presentar

3.1.1. Menús basats en dietes específiques

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre a dietes extraordinàries en els següents casos, sense cost addicional:

- a. Dietes especials per prescripció mèdica.
- b. Variacions de menús en alumnes amb dificultat de masticació i/o deglució.
- c. Dietes adaptades a identitats religioses o per particularitats ideològiques.
- d. Fer front en un moment puntual a una alternativa de menú que per problemes de salut algun alumne no pugui seguir.

L'empresa garantirà que els menús especials també tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions del Departament de Salut.

Els menús basats en dietes específiques que s'hauran de presentar són:

1. Normal
2. Hipocalòric
3. Musulmà
4. Musulmà hipocalòric
5. Sense carn
6. Vegetarià
7. Vegà
8. Al·lèrgia a l'ou
9. Al·lèrgia al peix
10. Celiàquia
11. Diabetis
12. Intolerància a la lactosa
13. Intolerància a la proteïna de la llet
14. Fàcil masticació
15. Triturat hipocalòric
16. Triturat hipercalòric
17. Triturat de tots els altres possibles menús
18. Alguna altra patologia que s'especificaria per prescripció mèdica
19. Alguna altra variació per motius ideològics.

3.1.2. L'elaboració de la programació mensual de menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta haurà de garantir que tots els **menús** estiguin programats, **supervisats i/o validats per professionals** amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, que segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, i per la normativa vigent aplicable.

En els primers cinc dies de cada mes, l'empresa ha de lliurar la programació de menús del mes següent al centre per tal que aquest la pugui valorar i fer els suggeriments o canvis que es creguin necessaris, si fos el cas. Els menús lliurats hauran de ser tots els requerits pel centre.

3.1.3. Una setmana abans de l'inici del mes següent, l'empresa ha de presentar en format paper o telemàticament tots els menús requerits pel centre, incloent-hi els canvis que aquest li hagi comunicat.

3.1.4. Els menús programats hauran de ser **variats, sans i equilibrats**, amb ingredients de primera qualitat i seguint les directrius de la Dieta Mediterrània.

La seva presentació també haurà de ser canviant, acurada i evitant la repetició de la disposició i tipus d'aliments.

3.1.5. **No** es podrà **repetir l'estructura dels menús** segons el dia de la setmana (exemple: dijous sempre amanida + paella). També s'evitarà la repetició de plats almenys en 3 setmanes.

3.1.6. La redacció del menú haurà de donar una **informació clara i detallada**. Hi haurà de constar:

- Els **ingredients** que formen cada plat (exemple: mongeta tendra amb patata, enlloc de verdura amb patata. Poma enlloc de fruita).
- El tipus de **cocció** utilitzada (exemple: bullit, al forn...), i **l'elaboració** (carbonara, a la Basca, a la catalana, bolonyesa, florentina, pesto, a la cubana...)
- A la fulla de menú mensual també haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom de el/la dietista-nutricionista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat/da.

3.1.7. S'haurà de presentar la taula de gramatges/racions, adaptades a l'edat dels usuaris i a les seves necessitats energètiques. Les quantitats orientatives de les racions dels aliments en el menjador escolar s'hauran d'ajustar a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya (document: Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a famílies).

3.1.8. Si algun/a alumne/a vol **repetir** d'algun plat (primer o segon), una vegada, es permetrà amb el consentiment del professional responsable, i això no comportarà cap càrrec econòmic addicional.

3.1.9. **El centre es reserva el dret de poder esmenar o modificar els menús** en funció de les èpoques de l'any, dels hàbits de l'alumnat o si detecta una manca de variabilitat d'aliments o de repetició d'àpats.

3.1.10. L'empresa adjudicatària té dret de **variar els menús proposats** si, per causa de força major o per manca de matèries primes, es veïés en la impossibilitat de subministrar els menús inicialment acordats, sempre amb la comunicació prèvia al responsable del centre. El centre no acceptarà canvis en el menú sense justificació.

En tot cas, l'empresa ha de garantir el reemplaçament del menú que no pugui servir per un altre d'equivalent, sense cap pertorbació del servei ni cost addicional.

3.1.11. Els menús s'hauran d'adaptar a **les diferents estacions de l'any**. Cada època de l'any té uns aliments característics que han de ser presents per donar valor als productes de temporada i de proximitat.

Pel que fa a les fruites, verdures i hortalisses, s'escolliran d'acord amb el calendari estacional i segons la disponibilitat que hi hagi.

3.1.12. És d'obligat compliment la utilització de matèria primera adequada, amb **condicions de salubritat i higiene** (NO utilització de productes amb caducitats vençudes).

3.1.13. S'hauran d'incloure **propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats** i aspectes culturals del nostre territori (exemple: castanyes a la Castanyada).

3.1.14. Per amanir s'ha d'utilitzar **oli d'oliva verge**.

3.1.15. Per cuinar s'ha d'utilitzar **oli d'oliva**.

3.1.16. En l'ús de la fregidora es permet utilitzar **oli de gira-sol alt oleic**.

3.1.17. La utilització de la **sal** ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut. L'única sal a utilitzar ha de ser **sal iodada**.

3.1.18. L'**aigua embotellada** ha de ser la beguda principal al llarg del dia. L'empresa ha de subministrar l'aigua a tots els àpats i que sigui de fàcil accés per als usuaris.

3.1.19. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tovallons de paper d'un sol ús en cada àpat, per a tots els usuaris del servei.

3.1.20. L'empresa adjudicatària ha de garantir el servei de menjador, davant qualsevol tipus d'incidència que pugui sorgir i que no permeti la utilització de les instal·lacions del centre, és a dir, tenir la logística suficient per poder subministrar el menú de manera externa.

3.1.21. S'haurà de presentar la taula de freqüències setmanals de consum d'aliments, recomanades segons la Guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar. Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Grups d'aliments	Freqüència setmanal
Primers plats	
Arròs	1
Pasta	1
Llegums	1-2
Patates, hortalisses i verdures	1-2
Segons plats	
Carn	1-3
Carns blanques	1-3
Carns vermelles o processades	0-1
Peix (blau, blanc, sípia, calamars)	1-3
Ous	1-2
Proteics vegetals (llegums i derivats)	0-5

Guarnicions	
Verdura crua	2-3
Verdures cuites	1-2
Altres guarnicions (bolets, patata, llegums)	1-2
Postres	
Fruïta fresca i de temporada	4-5
Làctics (iogurt, formatge fresc, quallada)	0-1
Dolços (flam, natilles, gelats, etc.)	0-1/mes
Tècniques culinàries	
Precuinats	≤ 1/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana

3.2. Requisits específics

Esmorzar

L'esmorzar ha de constar d'entrepans sucats amb tomàquet i amb embotit, tonyina, formatges, hummus, amb crema de xocolata o altres preparacions que cregui convenient l'empresa, sempre tenint en compte la varietat en el farciment dels entrepans.

Els esmorzars hauran d'estar preparats a les 10h del matí, a excepció dels entrepans de l'alumnat que realitzi pràctiques a les empreses que hauran d'estar preparats a les 9,15h del matí, igualment que els esmorzars de l'alumnat que surti d'excursió.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al centre un pla mensual de l'esmorzar.

L'empresa adjudicatària també atendrà aquelles variacions de l'esmorzar que responen a particularitats ideològiques o religioses. Es contemplaran aquests casos quan els pares/tutors legals de l'alumnat hagin fet una petició expressa i raonada a l'administració del centre.

En els casos d'usuaris amb dificultats de masticació i/o deglució caldrà elaborar un esmorzar consistent en l'alternança d'un producte làctic o una fruita triturada o en compota d'elaboració pròpia.

També s'atendrà qualsevol altra petició que requereixi un canvi del tipus d'esmorzar, per prescripció mèdica.

Qualsevol variació en l'esmorzar no suposarà cap cost addicional.

Dinar.

La proposta de l'àpat de dinar estàndard haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició i postres, pa (blanc/integral) i aigua embotellada. En casos excepcionals o per festes i celebracions el menú anirà acompanyat sempre d'un refresc sense cafeïna.

3.2.1. Primer plat. Els productes bàsics que formaran part del primer plat són: pasta, arròs, llegums, patata i verdures. Aquests s'hauran d'anar alternant al llarg de la setmana i variant la presentació per tal de millorar l'acceptació dels comensals.

En cas de ser un primer plat d'amanida, aquesta ha de ser completa, amb un mínim de 4 ingredients vegetals i 1 ingredient proteic.

3.2.2. Segon plat. S'hauran d'alternar productes com: carn de diferents varietats (vedella, pollastre, gall d'indi, conill, porc, xai), peix blanc, peix blau, marisc, mol·luscs i ous. També s'haurà d'especificar el tipus de preparació a fi i efecte de que siguin variades i no es repeteixin sovint les mateixes coccions.

Cal evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades (vedella, porc, xai, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.). Com a màxim es serviran 1 vegada a la setmana.

L'ús de l'ou serà exclusivament per a l'elaboració de truites variades (carabassó, tonyina, xampinyons, patata, etc), no a la francesa (sense guarniment).

El peix s'ha de presentar sempre en forma de filet sense espina, sobretot per als usuaris més petits i per aquells que presenten dificultats per poder separar-ne les espines i així evitar-ne accidents amb elles.

Les varietats del peix, tant sigui blanc, com blau han de ser:

Peixos de la conca Mediterrània: tonyina, maire, bacallà, bonítol, seitó, llenguado, lluç, mer, peix espasa, sardina, daurada i llobarro.

Marisc: gamba, escopinyes, cloïsses, musclos, sípia i calamar.

3.2.3. Guarnicions. Els segons plats aniran acompanyats d'una guarnició, donant prioritat a les preparacions amb verdura crua (amanides). És imprescindible especificar quins aliments formen part de la guarnició (cogombre, api, tomàquet, pebrot, espàrrecs, pastanaga, remolatxa, blat de moro, enciam, etc.) i evitar propostes poc definides com amanida o amanida verda.

Dins la prioritat anterior, les guarnicions també han de ser variades, evitant la repetició, per tal de millorar l'acceptació dels comensals.

Podran ser amb verdures crues, verdures cuites, bolets, patates, etc., puntualment es podran incloure fruits secs i llavors, adaptant-se a l'edat del comensal o a la seva capacitat de masticació/deglució.

Si la guarnició consisteix en patates, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'una vegada a la setmana (dins les coccions de fregits, les patates xips no s'inclouran més d'una vegada al mes dins la programació de menús).

3.2.4. Postres. La majoria de postres de la setmana escolar han de ser en base de fruita fresca i es pot reservar un dia per a postres làctics, donant preferència al iogurt natural.

Cal especificar el tipus de postres i la preparació. Es recomana que la fruita fresca tingui un grau acceptable de maduració (no verosa), que no sigui sempre la mateixa varietat i tampoc es presenti sempre de la mateixa manera (una peça de fruita), per exemple: meló, rodanxes de poma amb suc de llimona, macedònia de fruita, etc.

No es permet donar bolleria industrial o postres làctics (natilles, flams, gelat...) a no ser d'una petició especial del centre per alguna celebració en concret.

3.2.5. Pícnics

El centre podrà demanar a l'empresa adjudicatària la preparació de menús tipus pícnic amb motiu de sortides o excursions. Aquests àpats consistiran en una bossa individual per usuari amb 2 entrepans variats, una peça de fruita, una ampolla d'aigua de 75cl i 2 tovallons de paper.

Els entrepans han d'anar sucats amb oli d'oliva, embotits variats i de qualitat o amb patés vegetals. També seran benvingudes altres idees d'entrepans que ajudi a que siguin entrepans més gustosos i saludables.

Per a l'alumnat amb dificultats de masticació i deglució l'empresa substituirà l'entrepà per menjar de fàcil masticació o triturat envasat en condicions higièniques i que hauran de ser adequats per als alumnes amb intoleràncies, si fos el cas.

3.2.6. Menús extraordinaris segons festes i celebracions.

Durant el curs escolar es prepararà un menú extraordinari (que també inclourà refrescos, patates de bossa i olives farcides) o es subministraran alguns aliments característics, amb motiu de les següents celebracions:

- Santa Tecla (setembre)
- Festa de Sant Rafael (setembre)
- Castanyada: aportar castanyes i esmorzar amb coca i xocolata
- Berenar inauguració de Pessebres (desembre)
- Dinar de Nadal (final de primer trimestre)
- Calçotada (entre el mes de gener o febrer)
- Carnestoltes: esmorzar amb coca de llardons i coca dolça per a l'alumnat musulmà.
- Dinar abans de Setmana Santa (final del segon trimestre)
- Sant Jordi: esmorzar amb coca i xocolata
- Dinar de Final de Curs (juny)

Aquests àpats han tenir una qualitat garantida, donant importància a la matèria primera utilitzada, ja que es tracta de menjades destacades durant l'any. Sense que això impliqui un detriment de la resta de programació de menús de la resta de l'any.

3.2.7. Els **tipus de coccions** i tècniques culinàries seran variades, donant prioritat a les preparacions més sanes com són al forn, guisat, estofat, bullit i a la planxa. S'evitaran les coccions excessives que suposin un aliment massa eixut, sec, estovat, sense textura; així mateix per falta de cocció que dona lloc a un aliment dur i difícil de mastegar (com per exemple les llegums).

En el cas d'aliments fregits es tindrà cura de no sobrepassar les freqüències recomanades d'un màxim d'1-2 cops a la setmana, entre segons plats i guarnicions.

3.2.8. S'evitaran o eliminaran de la programació de menús aquells plats que s'hagin comprovat que tenen **poca acceptació** per part dels comensals (com la truita a la francesa).

3.2.9. Es recomana adequar les **combinacions** de primer i segon plats de manera que no siguin **ni massa denses ni massa lleugeres**.

Quan en el primer plat s'hi inclou algun aliment proteic (carn, peix o ou), la ració d'aquest aliment proteic en el segon plat haurà de ser més petita.

3.2.10. El centre, o en el seu defecte la Diputació de Tarragona, pot no acceptar la programació d'algun aliment dins els menús proposats si té indici de sospita d'una **baixa qualitat nutricional** o es considera inadequat per a les característiques dels usuaris del servei.

3.3. Criteris valorables

3.3.1. La introducció d'**aliments amb certificació ecològica** en les programacions dels menús escolars s'entendrà com un criteri valorable a l'oferta de l'empresa adjudicatària. **(veure graella de criteris valorables, pàg. 7-8 de la memòria)**

Caldrà aportar la llista de productors que realitzaran el subministrament i les diferents certificacions corresponents en el moment de presentar la plica a efectes de puntuació en els criteris de valoració d'aquesta licitació.

3.3.2. Es valorarà la utilització de productes i/o serveis provinents d'un centre especial de treball, d'empreses d'inserció, de cooperatives o similar. En definitiva, **productes provinents d'empreses d'economia social. (veure graella de criteris valorables, pàg. 7-8 de la memòria)**

Caldrà fer menció d'aquestes empreses en el moment de presentar la plica a efectes de puntuació en els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació.

3.3.3. Es valorarà l'elaboració de **fitxes tècniques** dels plats introduïts en la programació de menús, ja que en cas de causar baixa el/la cuiner/a, la persona encarregada de substituir-lo sabrà elaborar els plats de la mateixa manera que la persona titular, sense perjudicar l'estabilitat del servei de menjador.

3.3.4 Es valorarà la utilització d'oli oliva en la fregidora.

3.3.5 Es valorarà la freqüència en la utilització d'arròs o pasta integral

3.3.6 Es valorarà la freqüència en la utilització de cereals alternatius a l'arròs i al blat.

3.3.7 Es valorarà la presentació del pla de formació anual que realitzarà el personal que prestarà el servei.

4. ORGANITZACIÓ I PRESTACIÓ DEL SERVEI

4.1. Horaris i distribució

L'horari de menjador ha de començar a les 12,00h, amb el servei a l'alumnat més petit o que necessita ajuda per menjar, i s'allargarà fins les 15,30h aproximadament, amb el darrer grup d'adults que fan ús del servei.

Abans de les 10h del matí es passarà a cuina el llistat amb el nombre de comensals i menús previstos per al servei, i a les 12h ha d'estar tot a punt per poder donar el servei de dinars puntualment.

La distribució del menjar anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària a través del personal de cuina.

4.2. Usuaris

Són usuaris del servei de menjador que ofereix el CEE, l'alumnat amb edat compresa entre els 3 i els 21 anys, i els professionals del centre que per atenció al servei i jornada de treball hagin de fer ús del servei.

També podran ser usuàries aquelles persones que, puntualment, per necessitats del servei i amb l'autorització del centre demanin utilitzar-lo, com per exemple:

- personal de la Diputació
- alumnat i personal d'altres centres amb motiu d'un intercanvi o jornada de convivència
- l'alumnat extern que faci pràctiques al centre.
- altres que es cregui convenient, **a consideració de la direcció i l'administració**

El nombre d'usuaris del servei ordinari de menjador s'estableix en un màxim de **130** esmorzars i **180** menús de dinar, per dia.

En cas que hi hagi una variació important en la quantitat de menús, tant per augment com per disminució, es podrà preveure una modificació de les condicions del contracte.

Aquesta quantitat variarà en funció de l'increment o disminució de la matrícula que el centre pugui tenir cada curs pel que fa a alumnat, professionals i altre personal.

4.3. Personal del servei

4.3.1. Personal de cuina

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar el personal que actualment està prestant el servei.

La jornada laboral serà de dilluns a divendres i els horaris estaran repartits segons necessitats. Les hores contractades seran les següents:

- Un/a cuiner/a a jornada completa, **8 h/dia**.
- Un/a auxiliar de cuina i serveis a jornada completa, **8h/dia**.
- Un/a auxiliar de serveis i neteja a jornada parcial, **3h/dia**.
- Un/a auxiliar de serveis i neteja a jornada parcial, **3h/dia**.

Les contractacions del personal de l'empresa adjudicatària que, de forma habitual o esporàdica prestin els seus serveis al centre, hauran de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la Seguretat social. El personal contractat també

haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de cada categoria professional.

Al tractar-se d'un centre escolar d'educació especial, és necessària la col·laboració per part del personal de l'empresa en el tracte especial que requereixen els usuaris del servei, per aquest motiu serà necessària la comunicació i coordinació amb la direcció i administració del centre, en cas de qualsevol incidència.

L'empresa adjudicatària es compromet a designar una persona responsable del bon funcionament del servei que sigui nexe en les relacions entre l'empresa i el centre. Per aquest motiu, l'empresa ha d'establir un contacte mensual mínim amb el responsable del centre o sempre i quan hi hagi una necessitat expressa de comunicació.

L'empresa serà responsable davant de la Diputació de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els danys causats, sense perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

L'empresa proporcionarà als seus treballadors el vestuari necessari per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, i resta de la comunitat educativa. L'empresa també aportarà els equips de protecció individual que corresponguin d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

Funcions del personal de cuina:

- ◆ Cuinar d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir.
- ◆ Mantenir la cuina, les seves instal·lacions, el menjador i el material en bon estat de conservació i netedat, després de cada servei.
- ◆ Retirar els residus generats.
- ◆ Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa a petició de la Diputació de Tarragona o del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- ◆ Vetllar que els proveïdors compleixin amb el dia i horari de lliurament que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren.

4.3.2. Servei de monitors/es

L'empresa adjudicatària haurà de garantir com a mínim, que tot el personal de monitoratge estigui en possessió del títol de monitor/a de menjador i formació acreditada de manipulació d'aliments.

A més, el personal haurà de tenir les capacitats necessàries per tal de donar suport als/les professionals del centre: durant l'hora de menjador, en l'atenció a l'alumnat usuari del servei amb problemes de deglució, masticació, entre altres dificultats, i durant el temps de lleure i descans.

El període en el qual prestaran servei al centre serà des del primer dia lectiu que comenci el curs escolar i finalitzarà el darrer dia lectiu d'aquest.

- De dilluns a divendres, de 12,30h a 15h, amb un total màxim de 12,5h a la setmana.
- 15 monitors/es en jornada parcial, 2,5 hores/dia.

La contractació del personal de monitoratge, a l'igual que el de cuina, haurà de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la Seguretat social. Aquest personal haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de la seva categoria professional.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

L'empresa proporcionarà als seus treballadors el vestuari necessari per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, i resta de la comunitat educativa. L'empresa també aportarà els equips de protecció individual que corresponguin d'acord amb la normativa vigent.

Funcions del personal de monitoratge

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Potenciar la participació de l'alumnat, ja que són alumnes amb unes necessitats especials. Tots els usuaris necessiten d'una ajuda i/o supervisió més individualitzada en major o menor grau.
- Dinamitzar activitats lúdiques, esportives, d'esbarjo, etc. durant la prestació de servei amb el suport dels professionals del centre.

4.3.3. Altre personal

L'empresa adjudicatària podrà contractar, en cas necessari i justificat, un suport al servei de neteja habitual per tal de complir amb les especificacions de neteja indicades en el punt 4.3. d'aquest Plec.

4.3.4. Substitucions

En cas de no assistència per qualsevol incidència (malaltia, baixa, permís, etc.) del personal contractat (cuina o monitors) aquest haurà d'avisar amb la màxima antelació possible a l'empresa per poder cobrir aquesta vacant de la forma més immediata, per tal que no es vegi afectat el bon funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament o quan han comès faltes greus, d'acord amb la normativa vigent. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost addicional.

Quan s'incorpori personal nou al servei del menjador, l'empresa adjudicatària el presentarà a la direcció i a l'administració del centre, i li donarà la informació necessària per a la realització de les funcions del seu lloc de treball i per garantir la correcta prestació del servei.

4.3.5. Alumnat en pràctiques

El CEE Sant Rafael imparteix Programes de Formació i Inserció i el seu alumnat té la possibilitat de fer pràctiques en empreses. Per aquest motiu, es demanarà a l'empresa adjudicatària que, en moments determinats, accepti a alumnat en pràctiques a la cuina del centre a través dels convenis de col·laboració que preveu el Departament d'Educació per a aquest tipus de formació professional.

5. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI:

La Diputació de Tarragona o en el seu cas l'equip directiu i l'administració del centre es veu en el dret d'exercir el control i la supervisió de l'execució del servei de menjador, d'una manera objectiva.

Aquest seguiment es realitzarà per garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment dels presents plecs de condicions i del contracte.

El control consistirà en verificar el compliment de:

- horari del servei
- menús subministrats
- qualitat dels aliments ofertats en el menú
- bones pràctiques d'utilització del material del servei

- el compliment de les obligacions sociolaborals de l'empresa
- altres condicions establertes en el present Plec

Per tal de dur a terme aquest control, mensualment es requerirà l'empresa adjudicatària perquè aportï la documentació següent, actualitzada al mes que es demana:

- ITA (Informe de treballadors en alta)
- RLC (Rebut de liquidació de cotitzacions)
- Justificants de pagament de les nòmines del personal
- Documentació acreditativa de les altes i baixes de personal que s'hagin produït durant el període (còpia dels nous contractes i dels documents de baixa)
- Acreditació de la formació del personal realitzada durant el mes, si és el cas, segons el pla de formació anual que l'empresa haurà de presentar a l'inici del curs acadèmic.

En cas d'una queixa o requeriment es procedirà a fer una inspecció més acurada i s'emetrà l'informe corresponent. En aquest sentit, l'empresa es compromet a donar tota la informació necessària per poder emetre l'informe final. Ja sigui aportant mostres, registres de proveïdors, documentació requerida, etc.

Si l'empresa adjudicatària no compleix amb els requeriments previstos en els dos paràgrafs anteriors o bé incompleix les condicions d'aquest plec tècnic se li aplicarà la sanció especificada a l'apartat "Incompliment del contracte" de la memòria.

6. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

6.1. L'obtenció dels **permisos necessaris** per al funcionament del servei de menjador els ha de tramitar i aconseguir l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent.

Certificat o document d'autorització sanitària per desenvolupar l'activitat de restauració per a col·lectivitats.

6.2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la **normativa higienicosanitària** vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els

prerequisits estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en les instal·lacions són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable, si escau
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si escau
- Pla de formació i capacitat del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
- Prevenció de legionel·la, si s'escau
- Aquests plans i altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar

6.3. L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i complir un **sistema de traçabilitat** que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba a l'usuari.

6.4. Haurà de disposar d'un **pla d'anàlisis microbiològiques** que permeti verificar la qualitat de la matèria primera, les condicions sanitàries en què s'ha elaborat un plat, i l'efectivitat del procés de conservació dels plats elaborats. Així que l'empresa haurà de conservar mostres del menjar subministrat i presentar una anàlisi de qualitat sanitària de forma trimestral i lliurar una còpia a l'administració del centre.