



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA PRESTACIÓ DEL SERVEI PÚBLIC DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA DE LES ILLES BALEARS

1. Objecte

1.1. Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei públic de menjador escolar als centres docents públics dependents de la Conselleria d'Educació i Cultura.

1.2. El contractista ha de desenvolupar l'activitat pròpia del servei de menjador escolar al centre educatiu públic corresponent atenent les característiques de les instal·lacions i la tipologia de prestació del servei (servei d'àpats o cuina, segons s'estableixi al plec de clàusules administratives per a cada centre educatiu) i en el marc de la Resolució del conseller d'Educació i Cultura de 9 de setembre de 2003 per la qual es regulen l'organització i el funcionament del servei escolar de menjador als centres públics no universitaris (BOIB núm. 131, de 18 de setembre de 2003).

1.3. La prestació del servei de menjador escolar s'ha de fer d'acord amb aquestes prescripcions tècniques i, en tot cas, són a càrrec íntegrament del licitador:

- a) L'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració de plats cuinats i de menús adequats als alumnes usuaris del menjador i, si és el cas, el trasllat del menjar al centre escolar.
- b) Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció als alumnes durant el temps de menjador fixat a l'horari escolar.
- c) La neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador i el manteniment d'aquests en condicions higièniques òptimes.
- d) La implantació dels procediments d'autocontrol en matèria sanitària que figuren al Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.



- e) El reciclatge de les restes de paper, vidre i plàstic que es generin en l'elaboració dels menús, així com la recollida de l'oli de la cuina.

2. Participació del centre docent en la gestió del servei escolar de menjador

Per al bon funcionament del menjador escolar, el centre educatiu ha de col·laborar amb el contractista per mitjà dels òrgans a què fa referència la Resolució del conseller d'Educació i Cultura de 9 de setembre de 2003.

3. Instal·lacions

3.1. Ús i disponibilitat de les instal·lacions

3.1.1. El contractista pot disposar del local propietat de l'Administració on s'ubica el menjador escolar des del primer dia hàbil següent al de l'inici del contracte.

3.1.2. El contractista resta obligat a posar en funcionament les instal·lacions de tal manera que no s'interrompi la prestació del servei.

3.1.3. La Conselleria d'Educació i Cultura pot autoritzar el tancament del local propietat de l'Administració un cop a l'any per dur-hi a terme treballs de manteniment de les instal·lacions.

3.1.4. Les instal·lacions del menjador escolar propietat de l'Administració han de restar en qualsevol moment a la seva disposició. Aquestes instal·lacions poden ser emprades per a altres activitats pròpies del centre educatiu, amb el consentiment previ i exprés de la direcció del centre, sempre que no destorbin el correcte funcionament del servei prestat pel contractista i sempre que, un cop acabada l'activitat, es netegin i desinfectin les instal·lacions emprades.

3.1.5. A l'interior de les instal·lacions, el contractista ha d'estar subjecte a les normes de l'autoritat sanitària competent i a la Llei 16/2006, de 17 d'octubre, de règim jurídic de les llicències integrades d'activitat de les Illes Balears, així com al reglament de règim intern del centre. Així mateix, el contractista resta obligat a disposar de la corresponent inscripció al Registre General Sanitari d'Aliments, així com de qualsevol altra autorització administrativa exigida per la normativa vigent.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

3.1.6. Només es poden emprar les instal·lacions de cuina del centre educatiu per elaborar i distribuir menús destinats als alumnes d'aquest centre. No obstant això, la Direcció General de Planificació i Centres pot autoritzar de forma expressa i per escrit la utilització d'aquestes instal·lacions per servir altres centres educatius.

Les cuines centralitzades autoritzades per la Direcció General de Planificació i Centres en aquesta licitació són:

CP	Localitat	Observacions
CP Can Brils	Sencelles	Cuina centralitzada: distribueix menjar al CP Nadal Campaner
CP Nadal Campaner	Costitx	Servei d'àpats
CP Juníper Serra	Sineu	Cuina centralitzada: distribueix menjar al CP Es Cremat
CP Es Cremat	Vilafranca	Servei d'àpats
CP J. Vidal i Alcover	Manacor	Cuina centralitzada: distribueix menjar al CP Manacor
CP Manacor	Manacor	Servei d'àpats

3.1.7. No es pot instal·lar al recinte del menjador escolar cap tipus de màquina de jocs d'atzar, recreativa o anàloga.

3.2. Neteja, higiene i reciclatge

3.2.1. Són per compte de l'empresa adjudicatària la neteja no manual de la vaixel·la i del material del menjador i la cuina, la neteja i la desinfecció de l'interior dels locals destinats a cuina, menjador i office, les cambres frigorífiques, els magatzems d'aliments i els lavabos i vestidors utilitzats per l'empresa, així com els detergents i altres productes necessaris per a aquestes tasques. Una vegada finalitzat el servei de menjador escolar, el local ha d'estar en condicions de poder ser utilitzat per a altres activitats. Periòdicament s'han de fer proves analítiques de les superfícies i dels elements de treball.

Els requeriments mínims i les freqüències de neteja del menjador escolar són:

Descripció de la neteja del menjador escolar	Requeriments i freqüències
Interior de la cuina, de l'office, del menjador escolar, del rebost i de les cambres frigorífiques.	Diàriament: netejar, desinfectar i buidar-ne les papereres. Setmanalment: espolsar.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

<i>Descripció de la neteja del menjador escolar</i>	<i>Requeriments i freqüències</i>
Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa.	Diàriament: agranar. Setmanalment: fregar i desinfectar. Setmanalment: espolsar.
Vaixella i material del menjador i de la cuina.	Diàriament: escurar.
Finestres, superfícies de vidre i similars de l'interior de la cuina, del menjador i d'altres dependències.	Quinzenalment: netejar.
Cortines	Anualment: rentar.

Finalitzat el curs escolar, l'empresa adjudicatària ha de fer una neteja completa del menjador, del mobiliari i, si n'hi ha, de la cuina i ha de deixar els locals en perfectes condicions per al curs següent.

3.2.2. El contractista ha de disposar d'almenys cinc recipients diferents i clarament visibles per llençar-hi separatament les restes de paper, de vidre i de plàstic, l'oli i altres materials orgànics que es generin a causa de la prestació del servei. Una vegada acabat el servei de menjador escolar, té l'obligació de traslladar-los del menjador i la cuina al punt de recollida i de tornar-los al centre perquè puguin ser reutilitzats.

3.2.3. En tot cas, l'adjudicatari està obligat a complir la normativa de tractament de residus de cada municipi, així com les prescripcions assenyalades pel consell escolar, sense perjudici del que s'estableix a la clàusula anterior.

3.2.4. L'incompliment de les obligacions en matèria de reciclatge pot donar lloc a la resolució del contracte.

3.3. Material de cuina i de menjador

3.3.1. El contractista ha de rebre del centre educatiu, en bon estat i en correcte funcionament, el parament, la maquinària i el mobiliari disponibles per dur a terme la seva activitat. Abans d'iniciar la prestació del servei, el centre educatiu ha de lliurar a l'empresa contractista un inventari dels elements que formen part del menjador escolar, al qual l'empresa ha de donar la conformitat. Una vegada que la direcció del centre i l'empresa adjudicatària hagin signat l'inventari, se n'ha de trametre una còpia a la Secció de Menjadors Escolars i Cafeteries de la Conselleria d'Educació i Cultura. El contractista ha de suplir les mancances amb el material necessari per desenvolupar la seva activitat.



3.3.2. El contractista ha d'utilitzar tot el material rebut amb cura i diligència i ha de conservar les instal·lacions, les dependències i l'utilatge en perfecte estat, fins i tot des del punt de vista estètic. Recau sobre el contractista la responsabilitat de reposició i/o reparació del material, la maquinària i les instal·lacions que siguin propietat seva, així com del parament d'un sol ús que sigui necessari per desenvolupar la seva activitat.

3.3.3. Per fer obres a les instal·lacions i reparacions o substitucions extraordinàries al local propietat de l'Administració, el contractista ha d'obtenir l'aprovació expressa i per escrit del consell escolar del centre i de la Direcció General de Planificació i Centres de la Conselleria d'Educació i Cultura.

3.3.4. El Servei d'Inspecció de la Conselleria d'Educació i Cultura i la direcció del centre educatiu poden, en qualsevol moment i sempre que ho estimin oportú, inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions, la maquinària i l'utilatge i assenyalar les reparacions o treballs que s'hi hagin de dur a terme.

4. Requisits higiènics i sanitaris

4.1. L'empresa seleccionada ha de desenvolupar, implantar i aplicar al centre sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'anàlisi de perills i punts de crítics de control (APPCC), tenint en compte la naturalesa dels aliments, els processos i la grandària de l'establiment. Quan li sigui requerit, ha de lliurar al centre una còpia del registre mensual de l'APPCC amb els controls efectuats i les correccions proposades i/o fetes. Els registres d'autocontrol han d'estar a disposició dels serveis d'inspecció de seguretat alimentària.

4.2. En el cas de transport del menjar, s'ha d'assegurar el compliment de totes les normes higienicosanitàries que s'han d'aplicar des que s'elabora fins que se serveix.

4.3. L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un pla de formació per als manipuladors d'aliments i per al personal del menjador basat en hàbits higiènics.

4.4. Les empreses adjudicatàries han de disposar de menjars testimoni, que han de representar els diferents menjars preparats i subministrats diàriament i que han de permetre fer estudis epidemiològics. Aquests menjars testimoni han de conservar-se durant un termini mínim de dos dies i, pel que fa a la quantitat, han de correspondre a una ració individual.



4.5. Qualsevol persona que tengui una infecció que pugui contaminar directament o indirectament els aliments ha d'informar sobre la malaltia o els seus símptomes al responsable de l'establiment amb la finalitat de valorar conjuntament la necessitat de sotmetre's a examen mèdic i, si escau, ser exclosa temporalment de la manipulació de productes alimentaris.

4.6. En el desenvolupament de les funcions pròpies de cada categoria laboral, els treballadors contractats per l'adjudicatari per prestar el servei de menjador han de complir el programa de formació de manipuladors d'aliments de l'empresa.

5. Prestació del servei

5.1. Dies de prestació del servei

La prestació del servei de menjador s'ha de dur a terme, cada any acadèmic, durant el període d'activitat lectiva previst a l'ordre que anualment aprova i publica la Conselleria d'Educació i Cultura i que estableix el calendari escolar de cada curs dels centres docents no universitaris de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

No s'ha de prestar el servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tenguin el caràcter de festes locals al municipi on està ubicat el centre, o bé els dies que el centre mateix declari festius en exercici de les seves facultats.

Hi ha la possibilitat excepcional que el menjador escolar no funcioni als mesos de juny i setembre, circumstància que la direcció del centre educatiu ha de comunicar amb l'antelació suficient al concessionari i que no genera dret a cap indemnització durant els mesos que no es presti el servei.

5.2. Modalitats del servei

5.2.1 D'acord amb les necessitats i les característiques de cadascun dels centres, l'empresa adjudicatària ha d'utilitzar la modalitat d'elaboració del menú que s'especifica per a cada centre al plec de clàusules administratives, que pot ser:

a) Sistema de servei d'àpats:

— L'empresa ha d'utilitzar la seva pròpia cuina central per elaborar els aliments. Aquesta instal·lació, que ha de comptar amb l'autorització



sanitària corresponent, ha d'estar ubicada a l'illa on radiqui el menjador escolar al qual ha de subministrar els menús.

- L'empresa ha de traslladar el menjar fins al centre docent i l'ha de servir en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui). En tot cas, ha de garantir que el menjar arribi al centre en condicions òptimes utilitzant els recipients adequats.
- L'empresa ha d'aportar el personal necessari per prestar el servei. Aquest personal ha de tenir la formació necessària en higiene alimentària.
- En aquesta modalitat del servei, queda prohibida la manipulació de qualsevol aliment al centre educatiu.
- El transport del menjar, calent o fred, ha de fer-se en vehicles coberts i tancats que compleixin condicions adequades per conservar els aliments i s'ajustin al que s'estableix a la normativa sobre aquesta matèria.
- Els recipients o contenidors dels vehicles utilitzats per transportar els aliments han de ser nets i estar en condicions adequades de manteniment a fi de protegir els productes alimentaris. El disseny n'ha de facilitar la neteja i la desinfecció adequades.
- Les temperatures d'emmagatzematge, conservació i transport són les que s'estableixen al Reial decret 3484/2000.

b) Sistema de cuina in situ:

- L'empresa ha de subministrar les matèries primeres i els productes alimentaris per elaborar els menús.
- L'empresa ha d'utilitzar les instal·lacions de la cuina del centre per elaborar, preparar i distribuir els menús.
- L'empresa ha d'aportar el personal necessari per prestar el servei. Aquest personal ha de tenir la formació necessària en higiene alimentària.

5.2.2 La distribució del menjar entre els alumnes és a càrrec de l'empresa adjudicatària. Amb aquesta finalitat, ha de tenir el menjador disponible i a la temperatura que el marc legal estableix com a mínim 15 minuts abans del dinar, segons l'horari acordat amb el centre.



5.3. Horaris

5.3.1 Atesa la flexibilitat actual dels horaris dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no ha de tenir en cap cas una durada superior a tres hores i mitja i s'ha de situar sempre dins la franja horària que va des de les 12.00 h fins a les 15.30 h.

5.3.2 Pel que fa a l'atenció directa als alumnes, la franja horària ha d'incloure el temps de prestació del servei de menjador i els períodes de temps anterior i posterior; és a dir, des que acaben les classes del matí fins que comencen les del capvespre, si n'hi ha.

5.3.3 A l'inici del curs escolar, el consell escolar ha d'aprovar l'horari del menjador i d'atenció directa als alumnes del centre educatiu i ha de facilitar aquesta informació a l'empresa concessionària. Les modificacions de les franges horàries en relació amb el curs anterior no donaran lloc a cap indemnització ni a l'increment del preu del menú per damunt del que es preveu en aquest Plec i de l'oferta presentada per l'adjudicatari.

5.4. Comunicacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa contractista ha d'emprar, com a mínim, el català en les relacions amb la comunitat educativa derivades de l'execució de l'objecte d'aquest contracte.

Així mateix, l'empresa contractista i, si n'hi ha, les empreses subcontractades han d'emprar, almenys, el català als rètols, les publicacions, els avisos i a la resta de comunicacions de caràcter general que es deriven de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

L'empresa contractista assumeix l'obligació de destinar a l'execució del contracte els mitjans i els personal que siguin adients per assegurar que es podrà prestar el servei en català. A aquest efecte, el personal que pugui relacionar-se amb el públic ha de tenir un coneixement de la llengua catalana suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada.

5.5. Usuaris del menjador escolar

5.5.1. El nombre d'usuaris que el Plec de clàusules administratives preveu que hi hagi a cada centre educatiu és orientatiu i no és en cap cas vinculant, i la variació



d'aquest nombre no donarà lloc a cap responsabilitat per part de la Conselleria d'Educació i Cultura, motiu pel qual el contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que sorgeixin durant el curs. Per tant, ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei i que siguin autoritzats pel centre educatiu, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

5.5.2. Es consideren usuaris habituals els alumnes que utilitzen el servei de menjador escolar almenys el 70 % dels dies lectius del mes corresponent en què es presta el servei.

Es consideren usuaris eventuais o no habituals els alumnes que utilitzen el servei de menjador un nombre de dies inferior al 70 % esmentat sense un motiu justificat. En aquest cas el preu del servei s'incrementa un 10 %.

L'admissió de comensals habituals, una vegada fixades les condicions del menjador a l'inici del curs, estarà condicionada al fet que no se superi la ràtio de monitors. Els comensals eventuais no es computaran a l'efecte del càlcul de les ràtios de personal, motiu pel qual l'admissió d'aquests comensals dependrà de la decisió de la direcció o el consell escolar del centre.

5.5.3. Des del centre educatiu s'ha d'informar el contractista del nombre d'usuaris que faran ús del servei de menjador escolar. Aquesta informació s'ha de trametre diàriament com a mínim tres hores abans de l'inici del servei. En el supòsit que no es doni aquesta informació per causes imputables al centre educatiu, l'empresa ha d'elaborar el mateix nombre de menús que el dia hàbil immediatament anterior.

5.5.4. El centre també ha d'assabentar l'empresa de la necessitat que hi hagi menús especials per a casos específics, derivats tant de creences religioses com de prescripcions mèdiques (menús hipocalòrics, per a diabètics, per a celíacs, etc.).

5.5.5. També poden utilitzar el servei de menjador escolar, mitjançant el pagament de l'import del cobert, els professors i el personal no docent del centre, sempre que no destorbin el funcionament correcte del menjador i no hi hagi problemes d'espai. En tot els casos, però, els alumnes del centre educatiu tenen prioritat. El menú ha de ser el mateix que el de la resta d'alumnes, sense cap tipus d'extra.



5.5.6. No han de pagar l'import del cobert els professors que assisteixin i atenguin els alumnes al menjador i en els períodes d'esbarjo anterior i posterior, d'acord amb l'apartat 7.6 d'aquest Plec.

6. Matèries primeres i característiques dels menús

6.1. L'empresa adjudicatària ha de confeccionar els menús tenint en compte l'edat dels alumnes, el balanç en l'aportació calòrica i els diferents procediments de preparació que conserven el valor nutritiu dels productes.

6.2. Les matèries primeres i els productes alimentaris per elaborar els menús han de ser subministrats per compte de l'empresa. L'empresa ha de poder acreditar documentalment que totes les matèries procedeixen d'empreses autoritzades, amb el número de registre sanitari vigent. L'empresa adjudicatària ha de presentar a la direcció del centre, quan li sigui requerida, la relació dels subministradors, així com la de les qualitats de les matèries primeres.

Tots els processos i materials emprats han de complir el Codi alimentari i totes les disposicions i reglamentacions tecnicosanitàries que el despleguen.

6.3. Els menús del menjador escolar constitueixen el dinar i han d'aportar al voltant del 35 % de l'energia total diària necessària. Ha de controlar-se el volum de les racions i els ingredients que hi ha dins el plat perquè l'escolar pugui consumir tot el menú i no exclusivament allò que li agrada.

6.4. La confecció dels menús ha de tenir en compte les recomanacions generals establertes a la «Guia de menjadors escolars», que s'adjunta com a annex 2 d'aquest Plec, elaborada dins el Programa Perseo amb la col·laboració del Ministeri de Sanitat i Consum i l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

Els menús generals i els específics s'han d'adaptar a les diferents èpoques de l'any i en tot cas han de ser aprovats i/o avalats per professionals sanitaris amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica.

6.5. Els menús han de ser suficients i adequats a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutritiu i de promoció d'hàbits alimentaris saludables com al gust i la presentació, de manera que la percepció es correspongui amb el nivell de qualitat, de varietat i d'equilibri.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

6.6. Cada menú ha d'estar compost per un primer plat, un segon plat, postres, pa i beguda. La temperatura del menjar i la beguda ha de ser l'adequada d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment a l'hivern i a l'estiu. Per circumstàncies excepcionals justificades es pot variar la forma del menú.

6.7. L'estructura bàsica dels menús ha de ser la següent:

- Primer plat: llegums amb verdura, verdura amb patates, minestra de verdura, arròs o pasta. Aquests ingredients s'han d'elaborar en forma de sopes, cremes, amanides, gaspatxos, etc.
- Segon plat: carn, peix i ous amb guarnició d'amanida, verdura o patates (depenent del primer plat).
- Postres: fruita variada o postres làcties.
- Beguda: sempre aigua.
- Acompanyament: pa en diferents modalitats.

6.8. Varietat i preparació del menjar subministrat

A continuació s'estableix la freqüència de consum dels diferents plats que han de conformar el menú escolar i les pautes d'elaboració i composició que han de seguir:

6.8.1. Primers plats

a) Freqüència:

- Un o dos dies a la setmana: verdures, verdures variades amb patates, amanides, cremes, patates amb carn o peix, etc.
- Un o dos dies a la setmana: llegums amb verdures i/o patates.
- Un dia a la setmana: arròs.
- Un dia a la setmana: pasta.

b) Composició:

- La forma de cuinar els ingredients ha de ser apetitosa, senzilla i natural, sense afegir-hi sabors que no els corresponguin (espècies, saboritzants, extracte de brou, etc.) i amb la quantitat adequada de sal.
- Una vegada a la setmana s'ha d'incloure al menú, obligatòriament, un plat de verdura, i s'ha d'evitar que se serveixi sempre en forma de puré o crema.



Almenys dues vegades al mes s'han de servir plats com la minestra, les mongetes verdes o els espinacs.

- L'arròs i la pasta no han d'anar acompanyats sempre de salsa de tomàtiga, sinó que s'han de servir també cuinats d'altres maneres.

6.8.2. Segons plats

a) Freqüència:

- Dos o tres dies a la setmana: carn.
- Un o dos dies a la setmana: peix
- Un dia a la setmana: ous.

b) Composició:

- La forma de cuinar els ingredients ha de ser apetitosa, senzilla i natural, sense afegir-hi sabors que no els corresponguin (espècies, saboritzants, extracte de brou, etc.) i amb la quantitat adequada de sal.

c) Carn:

- Almenys dos dies a la setmana es pot utilitzar carn de porc, de boví, de pollastre, de gall dindi, d'anyell, etc. S'ha de procurar que no sigui majoritàriament de porc.
- Almenys una vegada al mes s'ha de servir carn de vedella.
- S'han de limitar els fregits, arrebossats, guisats i estofats grassos i s'han de triar tècniques culinàries senzilles i poc grasses.
- La denominació del plat no pot induir a error sobre l'origen de l'aliment; per exemple, dir-ne escalopa sense especificar de quina espècie animal.
- Els preparats de carn capolada s'han de limitar a una vegada cada quinze dies.

d) Peix:

- Almenys una vegada a la setmana s'ha de servir peix i s'ha de procurar variar-ne la presentació i el tipus. Als menús escrits que es facilitin als comensals hi ha de figurar la varietat del peix.
- S'ha de servir un tipus de peix sense espines o amb una preparació que faci que no en tengui.



e) Ous:

- S'han de servir una vegada a la setmana com a màxim, preparats sobretot en forma de truita i acompanyats d'amanida sempre que sigui possible.

f) Embotits:

- Com a màxim una vegada al mes.

g) Precuinats:

- De carn, peix, pasta i patates, com a màxim tres racions al mes.

6.8.3. Postres

a) Freqüència:

- Un dia a la setmana: postres làcties.
- Quatre dies a la setmana: fruita fresca.

b) Composició:

- S'ha de subministrar fruita i, una vegada a la setmana, postres làcties. Els brioixos industrials i els pastissos queden restringits a una vegada al mes i només en casos especials, com festes i celebracions.
- En cap cas el suc de fruita pot substituir la fruita fresca sencera.

6.8.4. Guarnicions

- a)* Vegetals crus: almenys una vegada a la setmana, i sempre que sigui possible, s'han d'utilitzar guarnicions de vegetals, preferiblement crus.
- b)* Verdura cuïta: almenys una vegada a la setmana (xampinyons, pastanagues, pebres, pèsols, etc.). Si la guarnició és de puré de patates o de patata cuïta, no ha de coincidir amb un primer plat fet a base de patata.
- c)* Patates fregides: com a màxim una vegada a la setmana.
- d)* Guarnicions combinades (verdura, arròs, patates), depenent del primer plat.
- e)* Salsa de tomàtiga o tomàtiga fregida: com a màxim dues vegades a la setmana.



f) Oli: per adornar i trempar amanides s'ha d'usar oli d'oliva. Per fregir es pot utilitzar oli de llavors (de gira-sol o de soia), però està expressament prohibit usar oli ric en àcids grassos saturats (de palma, de coco, etc.) o àcids grassos trans i vegetals.

6.9. Per elaborar els aliments s'han d'utilitzar preferentment matèries fresques, no s'ha d'abusar d'aliments congelats i s'han d'evitar, en tot cas, els aliments precuinats d'elaboració industrial.

6.10. S'han d'evitar els aliments que suposin un risc per als usuaris (musclos, crustacis amb closca, peixos amb espines, carn amb tendons o ossos petits, etc.). S'ha de controlar molt especialment la data de caducitat o de consum preferent, la continuïtat de la cadena de fred dels congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

6.11. El menú escolar ha de ser únic per a tots els comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre educatiu. Les empreses han d'estar en disposició de subministrar menús adaptats a comensals que no poden menjar determinats productes per creences religioses o que necessiten, esporàdicament, una dieta de règim.

S'ha d'elaborar diàriament un menú especial, del mateix preu que el normal, per als usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten, etc.) acreditades mitjançant un certificat mèdic oficial. En el cas dels alumnes que siguin usuaris fixos, s'ha de servir aquest menú especial de manera obligatòria. En el cas d'usuaris eventuais, només és obligatori servir-lo quan se n'informi el centre docent i l'empresa amb una antelació mínima de 48 hores.

Aquests menús especials han de ser tan semblants com sigui possible als de la resta de comensals, tant pel que fa al tipus d'aliment com pel que fa a la quantitat, amb l'excepció dels ingredients o components nocius per a la salut de l'usuari.

6.12. L'empresa adjudicatària ha de presentar amb prou antelació al consell escolar del centre una proposta dels menús corresponents a cada mes. En aquesta proposta s'hi ha de fer constar de manera expressa la identificació i la signatura del professional sanitari amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica que ha aprovat i/o avalat aquests menús.



Amb una setmana d'antelació com a mínim, també s'ha de facilitar a les famílies dels alumnes que siguin usuaris del menjador el pla de menús aprovat pel centre, amb la informació del seu valor nutritiu, perquè puguin programar la resta de menjars del dia de manera adequada i complementària.

6.13. Control de qualitat

Correspon a la direcció del centre educatiu i a l'Administració competent supervisar la qualitat dels aliments i controlar també la resta d'aspectes a què es fa referència en aquest Plec, especialment els relacionats amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, la rotació dels aliments, els circuits de net i brut, el transport, la conservació dels aliments a les escoles, la desinfecció i la qualitat higiènica.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària ha de complir el que s'estableix a la normativa sanitària vigent.

7. Personal

7.1 El personal contractat per l'empresa adjudicatària per executar el contracte depèn exclusivament d'aquesta. L'empresa adjudicatària té tots els drets i deures inherents a la qualitat d'ocupador, de manera que l'Administració contractant és del tot aliena a aquestes relacions laborals. Si és necessari, l'empresa adjudicatària ha de substituir immediatament el personal a fi que l'execució del contracte quedi sempre assegurada.

El personal que presti el servei al centre ha d'estar degudament identificat i uniformat d'acord amb la higiene requerida al lloc de treball. Són per compte de l'adjudicatari l'uniforme i, si escau, la resta d'elements utilitzats (gorres, màscares, guants, etc.).

7.2 L'adjudicatari ha de disposar d'un professional sanitari amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, que ha de participar en l'elaboració dels menús i ha de resoldre qualsevol dubte que hi pugui haver des del punt de vista de la nutrició o la dietètica.

7.3 Entre el personal que aporti l'empresa a cada centre hi ha d'haver una persona perquè coordini i distribueixi les tasques i perquè faci d'interlocutor amb l'equip directiu del centre docent.



7.4 L'adjudicatari, en el cas que, en compliment del conveni col·lectiu del sector corresponent, hagi d'assumir el personal contractat per l'adjudicatari precedent que ja treballa als centres, n'ha d'adaptar els contractes a les exigències actuals del servei.

7.5 El personal contractat per l'adjudicatari ha d'estar format per personal de cuina i office, personal encarregat de l'atenció als alumnes (en el cas que no hi hagi personal docent del centre educatiu que voluntàriament dugui a terme aquesta tasca) i, si escau, personal de neteja i desinfecció.

7.6 Personal encarregat de l'atenció als alumnes

7.6.1. L'atenció educativa, de suport i de vigilància als alumnes comensals durant l'estada al menjador i els períodes d'esbarjo anterior i posterior s'ha de regir pel que disposa la normativa del servei de menjador. Quan l'empresa seleccionada hagi de fer les tasques de vigilància dels alumnes, el personal que se n'encarregui, a més de l'obligació de ser-hi present físicament, tindrà les funcions següents:

- a) Tenir cura dels alumnes i vigilar-los al menjador, al pati, a les aules o a les instal·lacions que hagin d'utilitzar-se a criteri del centre, com també abans o després d'entrar-hi.
- b) Acompanyar els alumnes usuaris del servei a les instal·lacions del menjador en el cas que les aules estiguin allunyades d'aquest.
- c) Vigilar el menjador, la qual cosa suposa:
 - Controlar l'entrada i la sortida d'alumnes i tenir esment especialment que no surtin aliments fora del recinte del menjador.
 - Vetlar que el comportament a taula i la forma de menjar siguin adequats.
 - Dur a terme durant el dinar les activitats necessàries perquè els alumnes comensals adquireixin hàbits saludables i correctes d'alimentació, d'higiene i de relació social i vetlar perquè ingereixin adequadament els aliments.
 - En el cas que algun alumne usuari no es trobi bé de salut o protagonitzi qualsevol incident al menjador escolar, comunicar-ho tan aviat com sigui possible a la direcció del centre educatiu o als pares del menor.
- d) Dur a terme les activitats complementàries necessàries per atendre els alumnes abans i després de dinar.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

- e) Emplenar quan sigui necessari un document en què constin les incidències produïdes, el qual s'ha de lliurar a la direcció del centre educatiu.
- f) Comunicar al centre educatiu les incidències que s'hagin produït durant el temps destinat al menjador escolar.
- g) Emplenar les fitxes sobre els hàbits i els comportaments dels usuaris habituals del menjador. El contingut d'aquestes fitxes (se n'adjunta un model com a annex 1) pot ser modificat pel consell escolar del centre. Aquestes fitxes s'han de lliurar a la direcció del centre educatiu amb la periodicitat que el consell escolar determini.

7.6.2. Durant la prestació del servei escolar de menjador hi ha d'haver necessàriament personal encarregat de l'atenció als alumnes (com a mínim una persona a cada centre educatiu). El nombre de persones que hi ha d'haver a cada centre educatiu depèn de les ràtios mínimes següents:

- Una persona per cada 15 alumnes d'infantil o fracció superior a 10.
- Una persona per cada 25 alumnes de primària o fracció superior a 15.
- Una persona per cada 40 alumnes d'ESO o fracció superior a 20.

Quadre resum amb el personal d'atenció educativa que cal segons el nombre d'alumnes que dinen al menjador:

Monitors	Comensals		
	Infantil	Primària	ESO
1	D' 11 a 25	De 16 a 40	De 21 a 60
2	De 26 a 40	De 41 a 65	De 61 a 100
3	De 41 a 55	De 66 a 90	De 101 a 140
4	De 56 a 70	De 91 a 115	De 141 a 180
5	De 71 a 85	De 116 a 140	De 181 a 220
6	De 86 a 100	De 141 a 165	De 221 a 260
7	De 101 a 115	De 166 a 190	De 261 a 300
8	De 116 a 130	De 191 a 215	De 301 a 340
9	De 131 a 145	De 216 a 240	De 341 a 380
10	De 146 a 160	De 241 a 265	De 381 a 420
11	De 161 a 175	De 266 a 290	De 421 a 460
12	De 176 a 190	De 291 a 315	De 461 a 500

Així mateix, s'han d'aplicar els criteris següents:



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

- El càlcul per determinar el nombre mínim de monitors s'ha de dur a terme a cada centre educatiu de manera independent, encara que s'hagi licitat conjuntament amb altres centres en un mateix lot.
- Per calcular les ràtios no s'han de computar els comensals eventuais, tan sols els comensals habituals de cada nivell educatiu.
- Per al còmput de les fraccions aplicables, els nivells d'ensenyament s'han de comptabilitzar de manera independent.
- En qualsevol cas, a cada centre educatiu sempre hi ha d'haver almenys un monitor independentment del nombre de comensals.
- Quan en més d'un nivell no s'arribi al nombre mínim per tenir dret a un monitor i la suma total dels comensals sigui igual o superior a 20, hi ha d'haver un monitor de menjador assignat a aquests nivells.
- El consell escolar del centre, atès el nombre total de comensals del centre i les característiques especials dels alumnes (principalment en el cas d'usuaris amb necessitats educatives especials), pot incrementar el nombre mínim de monitors, sense perjudici econòmic per al contractista. El cost d'aquest personal extra (d'acord amb l'oferta presentada per l'adjudicatari) s'ha de prorratejar entre el total d'usuaris de menjador del centre educatiu corresponent.

7.6.3. El personal docent del centre educatiu que voluntàriament vulgui atendre els alumnes durant el temps de menjador tindrà preferència per desenvolupar aquesta tasca. Aquest personal no suposarà cap cost per a l'empresa adjudicatària, sense perjudici del que s'estableix a l'apartat 5.5.6 d'aquest Plec.

En cas que no hi hagi personal docent del centre educatiu que voluntàriament atengui els alumnes durant el servei de menjador escolar, el contractista resta obligat a la contractació dels curadors que s'encarreguin de dur a terme aquesta tasca, d'acord amb la clàusula anterior.

El personal contractat per l'empresa per desenvolupar tasques d'atenció als alumnes durant l'horari del servei de menjador escolar ha de complir els requisits següents:

- Tenir la formació necessària en higiene alimentària.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

- Tenir coneixements suficients per comunicar-se en les dues llengües oficials a la comunitat autònoma. En tot cas, ha d'acreditar el certificat de coneixements orals de llengua catalana (certificat A) o un nivell superior.
- Estar en possessió d'algun dels títols següents: mestre, monitor animador de temps lliure o equivalent, tècnic superior d'educació infantil, tècnic superior d'animació sociocultural o tècnic superior d'animació d'activitats físicoesportives.

7.6.4. En qualsevol cas, la dotació de personal d'atenció educativa, suport i vigilància ha de garantir l'adequada atenció als alumnes; aquest personal no pot fer tasques pròpies del personal de cuina.

7.6.5. L'empresa adjudicatària que presti el servei de menjador en un centre docent mentre fa les tasques de vigilància i d'atenció ha de dur a terme les activitats que en cada cas prevegi la programació general del centre. Ha de proporcionar orientacions en matèria d'educació per a la salut i d'adquisició d'hàbits socials, i ha de desenvolupar activitats educatives i de temps lliure en els períodes anterior i posterior al servei de menjador.

7.7 Personal de cuina i office

El personal de cuina i office ha d'acreditar davant el centre docent haver rebut la formació corresponent de manipulador d'aliments i en higiene alimentària, de conformitat amb la normativa en vigor.

El personal dedicat al servei d'elaboració i distribució del menjar i de neteja no pot ser computat com a personal d'atenció als alumnes.

7.8 En el termini de deu dies comptadors a partir de l'inici de cada curs escolar, o en tot cas quan li ho requereixi la direcció del centre educatiu o la Conselleria d'Educació i Cultura, el contractista ha d'aportar una còpia de la documentació següent:

- Els contractes laborals subscrits amb les persones adscrites al servei dependents de l'empresa.



- Els justificants acreditatius d'estar al corrent del pagament de les quotes de la Seguretat Social corresponents als empleats d'aquesta empresa que treballin al menjador escolar del centre.
- Un programa de formació de manipulador d'aliments del personal de cuina i office i del personal encarregat d'atendre els alumnes.
- La documentació acreditativa del compliment dels requisits del personal encarregat d'atendre els alumnes establerts a l'apartat 7.6.3 d'aquest Plec.

El concessionari ha de notificar a la direcció del centre educatiu, amb la justificació documental esmentada, les incidències o variacions que es produeixin durant el curs a la plantilla ocupada en la prestació del servei.

L'incompliment d'aquesta obligació, que s'ha de comunicar immediatament a la Conselleria d'Educació i Cultura, pot ser considerat causa de resolució del contracte.

8. Preu del menú escolar

8.1. El consell escolar de cada centre ha de fixar per a cada any acadèmic el preu diari del menú que han d'abonar els usuaris del menjador escolar, tenint en compte:

- El preu diari del menú (sense el cost dels monitors) que figura a l'oferta que ha presentat l'empresa adjudicatària.

Aquest preu s'ha de revisar cada any acadèmic a partir del curs 2011-2012, d'acord amb la variació experimentada per l'índex de preus al consum general de la comunitat autònoma de les Illes Balears de juny a juny. Aquesta revisió no pot superar en cap cas el 85 % de la variació experimentada per l'índex esmentat, d'acord amb l'article 78.3 de la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic.

- El nombre de monitors encarregats d'atendre els alumnes que l'empresa ha d'aportar a cada centre (segons l'apartat 7 d'aquest Plec), el seu horari i el cost d'aquest personal (d'acord amb el cost econòmic diari que figura a l'oferta de l'empresa adjudicatària), que es prorratejarà entre els usuaris del menjador.



Aquest preu s'ha de revisar cada any acadèmic a partir del curs 2011-2012 d'acord amb la variació experimentada per l'índex de preus al consum general de la comunitat autònoma de les Illes Balears de juny a juny. Aquesta revisió no pot superar en cap cas el 85 % de la variació experimentada per l'índex esmentat, d'acord amb l'article 78.3 de la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic.

8.2. El preu del menú es pot augmentar un 10 % per als usuaris eventuais. Són eventuais als efectes d'aquest apartat els alumnes que no emprin el servei de menjador més del 70 % dels dies de cada mes en què s'ofereix el servei.

8.3. Aquest preu ha d'incloure tots els conceptes a què es refereix aquest Plec: menjar, personal, reposició de material, material de lleure, etc., així com l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals.

S'entén que el preu comprèn no només els conceptes que integren el servei d'acord amb aquest Plec, sinó també les quotes de totes les taxes i impostos directes i indirectes establerts per qualsevol administració pública competent que gravin el contracte i l'execució d'aquest, fins i tot en els casos en què estigui reconegut el dret a la transferència del gravamen.

El preu d'adjudicació no admet cap prova d'insuficiència, i inclou el cost dels elements accessoris i auxiliars i també, encara que no apareguin reflectides separatament, totes les càrregues fiscals i socials que graven l'objecte del contracte. Per tant, l'adjudicatari no pot reclamar cap variació en el preu d'adjudicació, i tampoc no té dret a cap reclamació basada en la insuficiència, l'error o l'omissió en el càlcul del cost de qualsevol dels elements implicats en el servei.

En conseqüència, l'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure en tot cas els aspectes següents:

- El cost dels aliments i de l'elaboració dels menús.
- El transport dels aliments.
- Els salaris i les quotes de la Seguretat Social del personal.
- El material necessari per dur a terme correctament el programa d'activitats presentat.



- L'assegurança de responsabilitat civil.
- Les despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- El benefici industrial.
- L'IVA i altres impostos, taxes o contribucions especials.

8.4. Quan no s'ofereixin totes les prestacions previstes per a un dia lectiu normal, s'ha d'aplicar una reducció proporcional a la part del servei que es deixi de prestar, sense perjudici que s'imposin les sancions previstes a l'empresa adjudicatària.

9. Pagament del preu del menú

9.1. Gestió del cobrament

9.1.1. Correspon al consell escolar de cada centre determinar la modalitat de cobrament als alumnes que facin ús del menjador (domiciliació bancària al centre o directament al contractista, venda de tiquets, etc.).

En tot cas, els usuaris habituals han de fer efectiu l'import del servei per avançat en els primers cinc dies del mes corresponent, segons el procediment aprovat pel consell escolar del centre.

Si un comensal deixa de pagar la quota per emprar el servei de menjador, pot perdre la seva plaça fins que no aboni la liquidació corresponent, si així ho acorda el consell escolar del centre.

9.1.2. En el cas que la mateixa empresa gestioni el cobrament dels menús als usuaris del menjador, ha de comunicar a la direcció del centre educatiu la relació d'alumnes que no hagin abonat les quotes mensuals, a fi que aquesta els en reclami el pagament i iniciï les actuacions que es derivin de l'incompliment d'aquesta obligació.

9.1.3. En el cas que el centre docent cobri els menús als usuaris del menjador, ha d'abonar l'import del servei a l'empresa adjudicatària per mesos vençuts, després



que aquesta hagi presentat la factura corresponent, que ha de tenir la conformitat de la direcció del centre.

En tot cas, en aquesta factura s'ha de desglossar el nombre de menús servits durant el mes i l'import unitari aplicat. La direcció del centre o el consell escolar poden exigir a l'empresa els aclariments que considerin oportuns en relació amb les factures presentades.

9.2. Inassistències

En el supòsit d'inassistència d'algun comensal, s'ha d'abonar a l'empresa adjudicatària l'import total de la minuta.

Als alumnes habituals que faltin un mínim de tres dies lectius consecutius per causa justificada, se'ls retornarà l'import dels dies posteriors.

En el cas de vagues no imputables a l'empresa que impedeixin el funcionament normal dels centres docents, o si es produeixen fenòmens atmosfèrics naturals o circumstàncies catastròfiques que impedeixin el desenvolupament ordinari del servei, s'ha d'abonar a l'empresa el cost corresponent al personal contractat per aquesta durant el període màxim d'una setmana, que es xifra en un 50 % sobre la minuta per la qual s'hagi contractat el servei.

Si la impossibilitat de prestar el servei és per una causa imputable a l'empresa, no se li ha d'abonar l'import del servei de menjador.

10. Protecció de dades

10.1 El contractista té l'obligació de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tengui accés com a conseqüència de l'execució del contracte.

10.2 El contractista, que té la consideració d'encarregat del tractament de les dades (disposició addicional 31 de la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic), queda obligat al compliment del que disposa la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, i especialment del que s'indica a l'article 12.

Per tant, el contractista no pot aplicar ni utilitzar les dades de caràcter personal facilitades per la Conselleria d'Educació i Cultura amb una finalitat distinta a la que s'estableix en aquest contracte, ni les pot comunicar a altres persones, ni tan



sols perquè les conservin. Quan finalitzi la prestació del servei, les dades de caràcter personal han de ser destruïdes o retornades a la Conselleria d'Educació i Cultura.

10.3 L'incompliment, per part de l'empresa o del personal al seu servei, del deure de confidencialitat sobre les dades esmentades o de qualsevol altra obligació derivada de la legislació de protecció de dades de caràcter personal serà causa de resolució d'aquest contracte, sense perjudici que es duguin a terme les reclamacions per responsabilitat civil o penal que corresponguin.

11. Drets i obligacions del contractista

11.1. Són drets del contractista:

- a) Obtenir l'ús dels béns de domini públic que siguin necessaris per al funcionament del servei de menjador escolar.
- b) Obtenir l'assistència i la protecció de la Conselleria d'Educació i Cultura en tots els impediments que puguin obstaculitzar la prestació del servei.
- c) Explotar el servei de menjador a compte i risc propis als locals habilitats a l'efecte, en la forma establerta en aquest Plec de prescripcions tècniques.
- d) Percebre l'import dels dies de servei prestats, tenint en compte el nombre d'usuaris i el cost del personal encarregat d'atendre'ls.
- e) Sol·licitar al consell escolar del centre, a principis de cada any acadèmic, la revisió del preu del menú de l'any anterior d'acord amb la clàusula vuitena d'aquest Plec.
- f) Rebre del centre escolar els elements de menjador fixos disponibles (i, si escau, de cuina) aptes per a l'ús habitual.
- g) Obtenir del centre escolar l'ús dels serveis d'aigua i energia de forma apta per a les tasques contractades en cada cas.
- h) Retirar els elements incorporats per compte seu als locals de cuina i menjador, quan no pertanyin al centre i sempre que amb el desmuntatge d'aquests elements no es facin malbé les instal·lacions.



- i)* Proposar a la Conselleria d'Educació i Cultura totes les modificacions que consideri convenientes com a millores en la prestació del servei.
- j)* Tots els altres drets no recollits expressament en aquesta clàusula però que s'estableixen en aquest Plec o en les disposicions de caràcter general que siguin aplicables a aquest contracte.

11.2. Són obligacions del contractista:

- a)* Designar un representant amb facultat suficient perquè canalitzi totes les relacions derivades d'aquest contracte, el qual farà almenys una visita setmanal al centre educatiu.
- b)* Disposar del personal necessari a fi i efecte de cobrir les baixes per malaltia, les vacances, els permisos i les contingències similars, i informar la direcció del centre de les substitucions. En qualsevol cas, el cost d'aquestes ha d'anar a càrrec del contractista.
- c)* Fer-se responsable davant qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social vigent estableix respecte del personal que proporciona el servei contractat.
- d)* Prestar el servei de forma directa, amb prohibició de cedir-lo, alienar-lo o subcontractar-lo, llevat que tenguí autorització expressa de la Conselleria d'Educació i Cultura. Només es permet la subcontractació de la neteja i del manteniment de les instal·lacions.
- e)* Dur a terme la prestació objecte del contracte amb l'eficàcia deguda i en perfectes condicions higièniques i sanitàries.
- f)* Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris fixats amb la direcció de cada escola, i ajustar el nombre d'àpats total.
- g)* Conservar tots els béns afectats a la concessió en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.
- h)* Facilitar en qualsevol moment les inspeccions que l'Administració cregui necessari dur a terme als magatzems, les instal·lacions, els vehicles de transport i altres elements que pugui utilitzar l'empresa adjudicatària.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Cultura

- i) Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions que la Conselleria d'Educació i Cultura, a través de la direcció de cada escola, dicti respecte del servei.
- j) Assumir tota la responsabilitat civil i administrativa, tant davant la Conselleria d'Educació i Cultura com davant tercers, pels danys i perjudicis a béns o a persones, independentment de la naturalesa d'aquestes, causats per ell mateix, pels seus treballadors o pels mitjans adscrits al servei, en la gestió normal o anormal d'aquest, sense perjudici de les sancions contractuals que li puguin ser imposades.
- k) Subscriure, a l'efecte indicat a l'apartat anterior, la pòlissa d'assegurança a què fa referència la clàusula 14 d'aquest Plec.
- l) Presentar anualment a la Conselleria d'Educació i Cultura una còpia completa i compulsada de les pòlisses d'assegurança actualitzades i, sempre que aquesta li ho sol·liciti, presentar tota la documentació de l'empresa relativa a la prestació del servei concedit per tal que la Conselleria pugui comprovar la total legalitat d'aquesta en l'ordre fiscal, laboral, administratiu, etc.
- m) Indemnitzar tercers pels danys i perjudicis que pugui produir el funcionament del servei, llevat que aquests s'hagin originat per actes duts a terme en compliment d'una ordre forçosa dictada per la Conselleria d'Educació i Cultura i sense perjudici dels altres drets que l'assisteixen. L'abonament de la indemnització i la reparació dels danys i perjudicis han de ser immediats.
- n) No aplicar als alumnes o usuaris del servei cap tipus de preu, tarifa o tribut addicional per cap dels serveis que pugui prestar.
- o) Tenir a disposició de l'Administració els resultats de l'autocontrol relatiu a la prestació del servei.
- p) Vetlar perquè el personal que presta el servei es comporti amb tota correcció amb els usuaris, les autoritats i els seus agents, i mostri el distintiu o el document que acrediti la seva identitat quan sigui requerit a fer-ho.
- q) Tenir a disposició dels usuaris un llibre o registre de reclamacions i denúncies, enregistrar-hi totes les presentades i lliurar a la Conselleria una còpia dels



assentaments que s'hi facin com a màxim l'endemà del dia en què s'hagi produït la queixa.

- r) Comunicar per escrit al centre educatiu i a la Secció de Menjadors Escolars i Cafeteries de la Conselleria d'Educació i Cultura, des de l'inici de la vigència d'aquest contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa i de la persona que la representa, i també de la persona o les persones que substituïran aquesta darrera en cas d'absències de més d'un dia lectiu.
- s) Totes les altres obligacions de fer, no fer o suportar no recollides expressament en aquesta clàusula però que s'estableixen en aquest Plec o en les disposicions de caràcter general que siguin aplicables a aquest contracte.

12. Seguiment del servei, control dels menús i auditories

12.1. Seguiment del servei

Correspon a l'òrgan de contractació exercir els poders de policia que resultin necessaris per assegurar la bona marxa del servei gestionat pel contractista.

La direcció del centre escolar i el Servei d'Inspecció Educativa tenen atribuïdes les competències en matèria d'inspecció i control de la prestació del servei objecte del contracte, sense perjudici de les competències que corresponguin a altres administracions.

Amb aquesta finalitat s'han d'establir els sistemes de control de qualitat que es considerin adequats per comprovar, de forma periòdica, tant la qualitat com la quantitat de les matèries primeres emprades i dels productes elaborats a les cuines, el compliment de les normes sanitàries i d'higiene durant la manipulació dels aliments i dels locals i materials emprats, així com el compliment de qualsevol altra obligació assumida per l'adjudicatari.

L'òrgan de contractació o l'entitat que aquest designi, així com la direcció de cada centre educatiu, han de comprovar que el menjar servit als alumnes els arriba en perfectes condicions en relació amb les quantitats prescrites, la qualitat i la puntualitat. També ha de controlar que els curadors desenvolupen de manera adequada les funcions de vigilància, assistència i control dels alumnes durant els menjars.



Així mateix, l'òrgan de contractació es reserva el dret de verificar que l'empresa adjudicatària disposa dels mitjans personals i materials necessaris per a la correcta execució del contracte.

El contractista ha de facilitar la vigilància i la inspecció del desenvolupament de l'execució del contracte, amb la finalitat de possibilitar-ne la correcció.

Qualsevol dificultat o incidència que sorgeixi en la prestació del servei s'ha de comunicar a l'òrgan de contractació perquè aquest, amb l'assessorament tècnic previ corresponent, resolgui el que consideri oportú.

Si es constaten desviacions en relació amb la proposta inicial de l'adjudicatari, la Conselleria d'Educació i Cultura pot acordar la paralització de l'explotació fins que s'esmenin els defectes observats.

12.2. Control dels menús

L'òrgan de contractació o l'entitat que aquest designi, amb la col·laboració de la direcció de cada centre educatiu, ha de supervisar l'equilibri dietètic i nutricional dels menús escolars ordinaris i l'adaptació dels menús en el cas d'alumnes que necessitin cures especials o que pateixin alguna de les patologies cròniques més freqüents (com cèliaquia, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, diabetis, hipertensió, hipercolesterolèmia, obesitat, alteracions en la deglució i problemes motors que requereixin assistència en la ingesta).

També ha de supervisar els menús adaptats a alumnes amb problemes aguts, com diarrea, vòmits, hipertèrmia, processos catarrals o gripals... que requereixin una modificació dietètica durant uns quants dies, sempre que els pares ho hagin sol·licitat.

12.3. Auditories

Personal de l'òrgan de contractació o, si és el cas, de l'entitat pública o privada que aquest designi, ha de fer visites periòdiques als centres educatius de la comunitat autònoma per controlar i supervisar que el servei de menjador escolar funciona correctament en els termes establerts en aquest Plec de prescripcions tècniques, i n'ha d'emetre informes individualitzats.

En tot moment el contractista ha de facilitar que es duguin a terme aquestes auditories del servei.



13. Responsabilitat de l'adjudicatari per danys i perjudicis

13.1. El contractista assumeix la responsabilitat plena dels danys, perjudicis i accidents causats a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

13.2. Si els danys, perjudicis i accidents fossin conseqüència immediata i directa d'una ordre donada per l'Administració, aquesta en serà responsable dins els límits assenyalats per la normativa.

14. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

Per cobrir la possible responsabilitat del contractista pels danys i perjudicis ocasionats, l'empresa ha d'aportar, abans de la formalització del contracte, la pòlissa i el rebut de pagament vigent d'una assegurança de responsabilitat civil i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats, en relació amb el centre docent on es presta el servei de menjador escolar:

- a) L'activitat d'elaboració i subministrament de menjar a menjadors escolars.
- b) La guarda i custòdia dels alumnes durant el dinar i els esbarjos anterior i posterior a aquest.
- c) Els danys corporals i materials soferts pels alumnes o per tercers a conseqüència d'un accident ocorregut durant la prestació de l'activitat assegurada, sempre que s'efectuïn sota la direcció i vigilància del personal de l'empresa adjudicatària, quan sigui civilment responsable l'assegurat conforme a dret.

El capital mínim assegurat ha de ser de 200.000 euros per cada centre docent. La pòlissa ha de mantenir-se en vigor durant tot el termini d'execució del contracte i, per tant, l'empresa ha d'estar al corrent del pagament de les primes de l'assegurança, la qual cosa ha d'acreditar davant la direcció del centre educatiu o l'òrgan de contractació quan li ho requereixin.

En cas de pròrroga del contracte, l'empresa adjudicatària ha d'aportar a la Secció de Menjadors Escolars i Cafeteries de la Conselleria d'Educació i Cultura el darrer rebut de pagament acreditatiu de la vigència de la pòlissa.



ANNEX 1
FULL DE SEGUIMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

Nom de l'alumne/a: _____

Curs: _____ Data: _____ Centre educatiu: _____

Monitor/a: _____

AVALUACIÓ: **S:** sempre o quasi sempre
 V: de vegades
 M: mai

AUTONOMIA PERSONAL I HÀBITS

	S	V	M
Acostuma a parlar sense cridar.			
Seu correctament a taula.			
Acostuma a menjar de tot.			
S'acaba tot el que té al plat.			
Utilitza els coberts adequadament.			
Fa servir el tovalló.			
Necessita ajuda per menjar.			
Respecta les normes del menjador.			

COMPORAMENT EN EL TEMPS LLIURE I DURANT LES ACTIVITATS

	S	V	M
Acostuma a arreplegar tot el material.			
Acaba la feina o els jocs que comença.			
Comparteix el material, tant dels jocs com de les activitats.			
Respecta el material.			
Participa en les activitats i els jocs organitzats.			
Ajuda els companys.			



RELACIÓ AMB ELS COMPANYS

	S	V	M
Es relaciona amb tothom.			
Té per costum jugar sol.			
Juga amb infants més petits.			
Juga amb infants més grans.			
Es baralla.			

RELACIÓ AMB ELS MONITORS

	S	V	M
Col·labora amb el monitor i l'ajuda.			
Fa cas al monitor.			
Demana ajut al monitor.			
Té una relació normalitzada amb el monitor.			
Crida l'atenció del monitor.			
Es mostra distant amb el monitor.			
És comunicatiu amb el monitor.			

OBSERVACIONS: