

Ajuntament de Valldemossa

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR LA PRESTACIÓ DEL SERVEI PÚBLIC D'ELABORACIÓ, MENJADOR ESCOLAR DEL CEIP NICOLAU CALAFAT, I LA DISTRIBUCIÓ DEL MENJAR DES DEL CEIP NICOLAU CALAFAT A L'ESCOLETA MUNICIPAL, MENJADOR DE GENT GRAN I ALTRES SERVEIS MUNICIPALS DE VALLDEMOSSA

1. Objecte

1.1. Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei públic d'elaboració i menjador escolar al CEIP Nicolau Calafat, i la distribució del menjar des del CEIP Nicolau Calafat a l'Escoleta Municipal, el menjador de gent gran i altres serveis municipals de Valldemossa, si escau.

1.2. El contractista ha de desenvolupar l'activitat pròpia del servei de menjador atenent les característiques de les instal·lacions i la tipologia de prestació del servei (cuina in situ) 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 d'elaboració, menjador escolar i distribució a serveis municipals s'ha de fer d'acord amb aquestes prescripcions tècniques i, en tot cas, són a càrrec íntegrament del licitador:

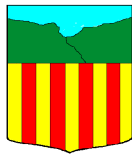
- a) L'adquisició d'aliments i matèries primeres.
- b) L'elaboració de plats cuinats i de menús adequats als usuaris.
- c) Si és el cas, el trasllat del menjar.
- d) Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador, inclòs el servei d'atenció als alumnes durant el temps de menjador fixat a l'horari del centre.
- e) 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.
- f) 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.
- g) El reciclatge de les restes de paper, vidre, envasos lleugers i orgànica que es generin en l'elaboració dels menús, així com de l'oli de la cuina.

2. Limitacions de participació en el procediment

Les que prevegi el Plec de clàusules administratives.

3. 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.



Ajuntament de Valldemossa

4. Instal·lacions

4.1 Ús i disponibilitat de les instal·lacions

4.1.1. El contractista pot disposar del local propietat de l'Ajuntament on s'ubica el menjador del CEIP Nicolau Calafat des del primer dia hàbil següent al de l'inici del contracte.

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

4.1.3. L'Administració 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.

4.1.4. 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.

4.1.5. 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 en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), així com de qualsevol altra autorització administrativa exigida per la normativa vigent.

4.1.6. Només es poden emprar les instal·lacions de cuina del centre educatiu per elaborar i distribuir menús destinats als alumnes del CEIP Nicolau Calafat, així com la distribució del menjar des del CEIP Nicolau Cafafat als serveis que estableixi l'Ajuntament de Valldemossa.

4.1.7 El contractista no disposarà d'altres instal·lacions de menjador escolar més que les pròpies del CEIP Nicolau Calafat.

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

4.2 Neteja, higiene i reciclatge

4.2.1 Són per compte de l'empresa adjudicatària la neteja 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:

| <i>Descripció de la neteja del menjador</i> | <i>Requeriments i freqüències</i> |
|---|-----------------------------------|
|---|-----------------------------------|



Ajuntament de Valldemossa

| <i>escolar</i> | |
|---|--|
| 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. |
| 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. |

Abans de l'inici del curs escolar, l'empresa adjudicatària ha de fer una neteja completa del menjador, del mobiliari i, si n'hi ha, de la cuina.

4.2.2 El contractista ha de disposar d'almenys cinc recipients diferents i clarament visibles per llençar-hi separatament les restes de paper, de vidre, d'envasos lleugers, l'oli, materials orgànics i rebuig 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.

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

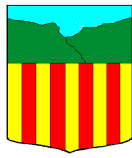
4.2.4 L'incompliment de les obligacions en matèria de reciclatge pot donar lloc a la resolució del contracte.

4.3 Material de cuina i de menjador

4.3.1 El contractista ha de rebre de l'Ajuntament, 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, s'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 servei municipal i l'empresa adjudicatària hagin signat l'inventari, se n'ha de trametre una còpia a l'Ajuntament de Valldemossa. El contractista ha de suplir les mancances amb el material necessari per desenvolupar la seva activitat.

4.3.2 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.

4.3.3 Per fer obres a les instal·lacions i reparacions o substitucions extraordinàries al local propietat



Ajuntament de Valldemossa

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 Infraestructures Educatives.

4.3.4 La direcció municipal del servei, el Servei d'Inspecció Educativa de la Conselleria d'Educació i Universitat 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.

5. Requisits higiènic i sanitaris

5.1. 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.

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

5.3. 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 higiènic.

5.4. L'empresa adjudicatària ha 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 cinc dies en congelació i, pel que fa a la quantitat, han de correspondre a una ració individual.

5.5. Qualsevol persona que tenguí 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.

5.6. 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 en manipulació d'aliments de l'empresa.

6. Prestació del servei

6.1. Dies de prestació del servei

A- La prestació del servei d'elaboració del menjars es durà a terme mentre l'Ajuntament ho requereixi.

B- La prestació del servei de menjador escolar del CEIP Nicolau Calafat s'ha de dur a terme, cada any acadèmic, durant el període d'activitat lectiva previst a la resolució que anualment aprova i publica la Conselleria d'Educació i Universitat 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



Ajuntament de Valldemossa

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.

C- La distribució de menjars es realitzarà quan l'Ajuntament ho requereixi.

6.2. Modalitats del servei

6.2.1 Sistema de cuina in situ per al CEIP Nicoalu Calafat

- 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.

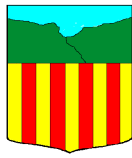
6.2.2 Sistema de càtering pels serveis municipals externs al CEIP Nicolau Calafat.

- L'empresa ha d'utilitzar la cuina del Ceip Nicolau Calafat.
- L'empresa ha de traslladar el menjar 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 de distribució. Aquest personal ha de tenir la formació necessària en higiene alimentària.
- 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.

6.2.3 La distribució del menjar entre els usuaris 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.

6.3. Horaris

6.3.1 S'estableix que el servei de menjador al CEIP Nicoalu Calafat 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



Ajuntament de Valldemossa

les 15.30 h.

6.3.2 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.

6.3.3 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.

6.3.4 La distribució del menjar als serveis municipals s'acordarà amb cada un d'ells.

6.4. 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 derivin 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.

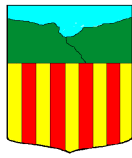
6.5. Usuaris del menjador escolar

6.5.1 El nombre d'usuaris que el plec de clàusules administratives particulars preveu que hi hagi a cada un dels serveis és orientatiu i no és en cap cas vinculant, i la variació d'aquest nombre no donarà lloc a cap responsabilitat per part de l'Ajuntament de Valldemossa, 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 per l'Ajuntament, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

6.5.2. Es consideren usuaris habituals els del menjador del CEIP Nicolau Calafat 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 eventuals o no habituals els comensals 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 nou comensals habituals, una vegada fixades les condicions del menjador escolar a l'inici del curs, anirà aparellada al càlcul de la ràtio de monitors al CEIP Nicolau Calafat. Els comensals eventuals 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.



Ajuntament de Valldemossa

6.5.3 Des del centre educatiu i als serveis municipals a proveir s'ha d'informar el contractista del nombre de menús a servir. Aquesta informació de 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 o servei, l'empresa ha d'elaborar el mateix nombre de menús que el dia hàbil immediatament anterior.

6.5.4. Els centres també han 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.).

6.5.5. També poden utilitzar el servei de menjador, 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 tenen prioritat. El menú ha de ser el mateix que el de la resta de comensals, sense cap tipus d'extra.

6.5.6. 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 del CEIP Nicolau Calafat.

7. Matèries primeres i característiques dels menús

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

7.2. 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 inscrites en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA). L'empresa adjudicatària ha de presentar a la direcció del servei municipal, quan li sigui requerida, la relació dels subministradors, així com la de les qualitats de les matèries primeres.

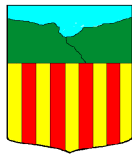
Tots els processos i materials emprats han de complir el Codi alimentari i totes les disposicions i reglamentacions tecnicosanitàries que el despleguen.

7.3 La presentació dels menús s'ha de fer d'acord amb l'article 44 del *Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo i del Consejo, de 25 de octubre de 2011* (article desenvolupat per el RD 126/2015, de 27 de febrer (BOE núm.54 de 4 de març), que estableix l'obligació de indicar els al·lèrgens dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats.

7.4. 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.

7.5. La confecció dels menús s'ha d'ajustar a les recomanacions generals establertes al «Document de consens sobre l'alimentació als centres educatius», que s'adjunta com a annex 2 d'aquest Plec, i que va ser aprovat al 21 de juliol de 2010 al Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut. Aquest document està disponible també a la pàgina web de la Conselleria d'Educació i Universitat.

Els menús generals i els específics s'han d'adaptar a les diferents èpoques de l'any i en tot cas han de



Ajuntament de Valldemossa

ser aprovats i/o avalats per professionals sanitaris amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica.

7.6. Els menús han de ser suficients i adequats a l'edat i a les necessitats dietètiques dels comensals, 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. Per a l'escoleta s'estableix un menú adequat en quantitat i textura.

7.7. Cada menú complet 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.

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

- Primer plat: llegums amb verdura, verdura amb patates, minestra de verdura, arròs o pasta, amanides variades.
- Segon plat: carn, peix i ous amb guarnició d'amanida, verdura o patates
- Plat únic de llegum amb verdura i pasta o arròs amb petites racions de carn (opcional)
- Postres: fruita variada (preferentment) o postres làcties.
- Beguda: sempre aigua.
- Acompanyament: pa alternant les formes refinades-amb les integrals.

7.9. 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:

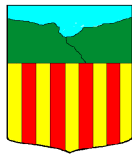
7.9.1. Primers plats

A) Freqüència:

- Un o dos dies a la setmana: verdures (alternant les preparacions crues/cuïtes) o verdures variades amb patates.
- Un o dos dies a la setmana llegums, amb un total de 6 racions al mes. (Es pot combinar llegums amb verdura i/o patates, com també amb arròs o pasta).
- Un o dos dies a la setmana: arròs.
- Un o dos dies a la setmana: pasta

B) Consideracions d'interès.

- S'ha d'especificar la tècnica culinària. Aquesta ha de ser apetitosa i senzilla (amanides, sopes, cremes, menestres, guisats entre altres) sense afegir-hi savoritzans o espècies que enmascarin el sabor i amb la quantitat adequada de sal.
- S'ha d'alternar les presentacions cruu/ cuït en les verdures. Es prioritzaran els productes locals i de temporada.



Ajuntament de Valldemossa

- Pel que fa a **la pasta, l'arròs i els llegums** s'haurn d'incloure, de tant en tant, **les formes integrals**. Els plats que combinen llegums amb pasta o arròs són de gran composició nutricional.

7.9.2 Segons plats

A) Freqüència:

- Dos o tres dies a la setmana: carn.
- Un o dos dies a la setmana peix i marisc, amb un total de 6 racions al mes.
- Un dia a la setmana: ous.

B) Consideracions d'interès:

- S'ha d'especificar la tècnica culinària. Aquesta ha de ser apetitosa i senzilla (guisats, vapors, forn, planxa), sense afegir-hi savoritzans o espècies que enmascarin el sabor i amb la quantitat adequada de sal. S'han de limitar els fregits a un màxim de dos a la setmana.
- En la procedència de la carn, peix i ous s'ha de prioritzar la màxima proximitat del producte (productes locals i nacionals preferentment).
- Pel que fa a la carn (de tall o capolada) s'ha de donar preferència a les carns blanques i magres (pollastre, endiot, carn magre de porc) evitant un consum elevat o majoritari de porc. Almenys una vegada al mes es podrà servir carn de vedella.
- Els preparats càrnics com salsitxes fresques, "*Burger meat*" (carn capolada amb additius), hamburgueses, etc s'han de limitar a quatre vegades al mes.
- Els segons plats han d'anar sempre acompanyats de guarnició que ha d'anar variant.

7.9.3 Postres

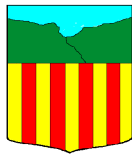
A) Freqüència:

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

B) Consideracions d'interès:

- Els brioxos 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 o la fruita en almívar podrà substituir la fruita fresca.

C) S'ha de donar prioritat als productes locals i de temporada.



Ajuntament de Valldemossa

7.9.4 És important recordar que:

- 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.
- Per elaborar els aliments s'han d'utilitzar preferentment matèries fresques, no s'ha d'abusar d'aliments congelats i s'ha de limitar l'ús d'aliments precuinats a un màxim de 3 varietats al mes.
- 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.), especialment en el menú de l'escoleta.
- 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.

7.10 El menú ha de ser únic per a tots els comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre.

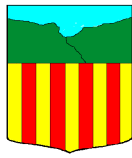
En tot cas, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un menú especial, del mateix preu que el normal, per als usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten, etc.) acreditades mitjançant un certificat mèdic oficial. L'elaboració d'aquestes dietes especials s'haurà de realitzar amb fonament en el Protocol d'actuació per a dietes especials que s'adjunta com annex d'aquest plec. En cas que la Conselleria d'Educació i Universitat elabori i publiqui un altre protocol d'actuació d'aplicació general a tots els centres, l'adjudicatari s'hi haurà d'adaptar.

L'adjudicatari queda obligat a atendre les peticions de menús especials que el centre li demani, sempre que se posi a disposició de l'empresa la següent documentació:

- Informe mèdic oficial de l'especialista.
- Protocol d'actuació en cas d'ingesta per error.
- Fitxa del comensal (s'adjunta un model), que haurà de contenir com a mínim les següents dades:
 - Nom i foto de l'alumne.
 - Intolerància/al·lèrgies/malalties metabòliques
 - Observacions
 - Contacte
 - Firma d'autorització de pares i/o tutors legals

Les empreses també han d'estar en disposició de subministrar menús adaptats a comensals que no poden menjar determinats productes per creences religioses, alimentàries o que necessiten, esporàdicament, una dieta de règim.

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



Ajuntament de Valldemossa

nocius per a la salut de l'usuari.

En el cas dels comensals 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.

7.11 L'empresa adjudicatària ha de presentar amb prou antelació al consell escolar del centre i a la direcció dels demés serveis, 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.
- Els aliments que componen els diferents plats del menú en la casella corresponent al dia que es serveixen, amb la finalitat de facilitar el recompte de racions mensuals i veure la distribució en el temps.
- La tècnica culinària emprada en la preparació de cada un dels plats.
- Els possibles al·lèrgens que hi puguin contenir.

7.12 Amb una setmana d'antelació com a mínim, també s'ha de facilitar a tots els usuaris el pla de menús aprovat, perquè puguin programar la resta de menjars del dia de manera adequada i complementària. En aquest pla de menús s'hi ha de fer constar de manera expressa la mateixa informació que s'ha especificat a l'apartat anterior.

Quan de manera excepcional s'hagin de realitzar canvis en el pla de menús, aquests es comunicaran amb la major antel·lació possible.

En cas que l'Ajuntament de Valldemossa, la Conselleria d'Educació i Universitat o la Conselleria de Salut o els centres educatius habilitin un canal web per informar a les famílies del menú que s'ha de servir als centres educatius, l'empresa adjudicatària estarà obligada a incorporar la informació dels menús en aquesta plataforma virtual.

7.13 Control de qualitat

Correspon a la direcció del centre educatiu, l'Ajuntament 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 higiènica sanitària 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.

8 Personal

8.1 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



Ajuntament de Valldemossa

assegurada. Les baixes del personal a cobrir es comunicaran a l'Ajuntament per a que en igualtat de condicions hi puguin optar les persones de Valldemossa.

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.).

8.2 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.

8.3 Entre el personal que aporti l'empresa hi ha d'haver una persona perquè coordini i distribueixi les tasques i perquè faci d'interlocutor amb l'equip directiu dels centres.

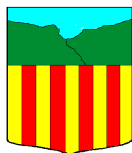
8.4 L'adjudicatari, en el cas que, en compliment del conveni col·lectiu del sector corresponent, hagi d'assumir el personal contractat per l'adjudicatari precedent que ja treballa als centres, n'ha d'adaptar els contractes a les exigències actuals del servei.

8.5 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.

8.6 Personal encarregat de l'atenció als alumnes del CEIP Nicolau Calafat

8.6.1. 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:
- d) Controlar l'entrada i la sortida d'alumnes i tenir esment especialment que no surtin aliments fora del recinte del menjador.
- e) Vetlar que el comportament a taula i la forma de menjar siguin adequats.
- f) 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.
- g) 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



Ajuntament de Valldemossa

del menor.

h) Dur a terme les activitats complementàries necessàries per atendre els alumnes abans i després de dinar.

i) Emplenar quan sigui necessari un document en què constin les incidències produïdes, el qual s'ha de lliurar a la direcció del centre educatiu.

j) Comunicar al centre educatiu les incidències que s'hagin produït durant el temps destinat al menjador escolar.

k) 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.

8.6.2. 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:

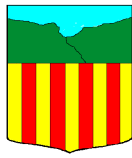
- 1- Una persona per cada 15 alumnes d'infantil o fracció superior a 10.
- 2- Una persona per cada 25 alumnes de primària o fracció superior a 15.
- 3- Una persona per cada 40 alumnes d'ESO o fracció superior a 20.

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:

- El càlcul per determinar el nombre mínim de monitors s'ha de dur a terme al centre educatiu.
- Per calcular les ràtios no s'han de computar els comensals eventuals, 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



Ajuntament de Valldemossa

manera independent.

- En qualsevol cas, al 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.

8.6.3. 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.

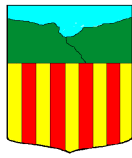
El personal contractat per l'empresa per desenvolupar tasques d'atenció als alumnes durant l'horari del servei de menjador escolar ha de complir els requisits següents:

- Tenir la formació necessària en higiene alimentària.
- 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.
- Estar en possessió del certificat negatiu del Registre de delictes sexuals.

8.6.4. 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.

8.6.5. En el cas que hi hagi alumnes amb una manca significativa d'autonomia personal, l'empresa explotadora del servei de menjador adoptarà les mesures aprovades pel Consell Escolar, sense que aquesta decisió pugui repercutir sobre preu del menú escolar fixat a l'adjudicació pública i revisat conforme a les regles anteriors.

8.6.6. 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.



Ajuntament de Valldemossa

8.7 Personal de cuina i office

El personal de cuina i office ha d'acreditar davant el centre docent haver rebut la formació corresponent en manipulació 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.

8.8 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 l'Ajuntament de Valldemossa, 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 en manipulació 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 l'Ajuntament de Valldemossa, pot ser considerat causa de resolució del contracte.

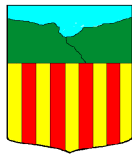
8.9 Extingit el contracte, no es podrà produir en cap cas la consolidació de les persones que hagin realitzat els treballs objecte del contracte com a personal de l'Administració contractant.

9 Preu del menú escolar

9.1. La direcció del CEIP Nicolau Calafat 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.
- El nombre de monitors encarregats d'atendre els alumnes que l'empresa ha d'aportar al CEIP Nicolau Calafat (segons l'apartat 8 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.

Amb la finalitat d'establir un preu del menú a l'inici del curs, durant els primers dos mesos de funcionament del menjador el cost dels monitors es prorratejarà entre el nombre de comensals diari



Ajuntament de Valldemossa

previst al plec de clàusules administratives.

Si durant l'execució del contracte hi ha una variació consolidada en el numero d'usuaris diaris del menjador, amb un increment o disminució de més del 20% en relació als usuaris prevists al plec, s'haurà de tornar a prorratejar el cost dels monitors entre la mitjana diària d'usuaris del menjador dels dos mesos anteriors.

9.2. El preu del menú per l'Escoleta Municipal i el menjador de la gent gran, serà el mateix que figura a l'oferta que ha presentat l'empresa adjudicatària.

9.3. 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.

9.4. El preu resultant de l'aplicació dels criteris anteriors s'ha d'expressar en euros, amb dos decimals, i es pot d'aplicar a petició de l'empresa o de l'Ajuntament amb el consentiment empresarial la regla de l'arrodoniment del segon decimal, al múltiple de cinc més proper.

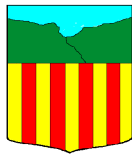
9.5. Aquest preu ha d'incloure tots els conceptes a què es refereix aquest Plec: menjar, personal, reposició de material, material de lleure, etc., així com l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals.

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.



Ajuntament de Valldemossa

- L'IVA i altres impostos, taxes o contribucions especials.
- La durada total del contracte, incloses les possibles pròrrogues.

9.6. 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.

10 Pagament del preu del menú

10.1. Gestió del cobrament

10.1.1. Les persones usuàries pagaran directament a l'empresa proveïdora del menjar en les modalitats que acordin amb aquesta.

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, amb previ avís de la direcció, pot perdre la seva plaça fins que no aboni la liquidació corresponent, si així ho acorda el consell escolar del centre o direcció.

10.1.2. En el cas que la mateixa empresa gestioni el cobrament dels menús als usuaris del menjador, ha de comunicar a la direcció del centre 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.

10.2. Inassistències

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

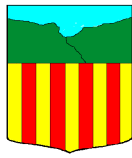
Als comensals habituals que faltin un mínim de tres dies lectius consecutius per causa justificada, se'ls retornarà l'import dels dies posteriors.

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.

11. Protecció de dades

11.1 El contractista té l'obligació de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tengui



Ajuntament de Valldemossa

accés com a conseqüència de l'execució del contracte.

11.2 El contractista, que té la consideració d'encarregat del tractament de les dades (disposició addicional 26 del Real Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei 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.

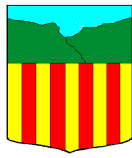
Per tant, el contractista no pot aplicar ni utilitzar les dades de caràcter personal facilitades per l'Ajuntament de Valldemossa amb una finalitat distinta a la que s'estableix en aquest contracte, ni les pot comunicar a altres persones, ni tan sols perquè les conservin. Quan finalitzi la prestació del servei, les dades de caràcter personal han de ser destruïdes o retornades a l'Ajuntament de Valldemossa.

11.3. 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.

12. Drets i obligacions del contractista

12.1. Són drets del contractista:

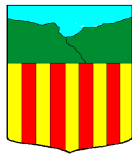
- a) Obtenir l'ús dels béns de domini públic que siguin necessaris per al funcionament del servei de menjador escolar.
- b) Obtenir l'assistència i la protecció de l'Ajuntament de Valldemossa en tots els impediments que puguin obstaculitzar la prestació del servei.
- c) Explotar el servei de menjador 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 serveis prestats.
- e) Rebre del centre escolar els elements de menjador fixos disponibles i de cuina aptes per a l'ús habitual.
- f) Obtenir del centre escolar l'ús dels serveis d'aigua i energia de forma apta per a les tasques contractades en cada cas.
- g) 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.
- h) Proposar a l'Ajuntament de Valldemossa totes les modificacions que consideri convenientes com a millores en la prestació del servei.
- i) 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.



Ajuntament de Valldemossa

12.2. 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. S'informarà a l'Ajuntament de les places a cobrir perquè se'n faci difusió a Valldemossa.
- 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 l'Ajuntament de Valldemossa. 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 el menjar amb puntualitat i segons els horaris fixats amb cada un dels serveis, 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.
- i) Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions que l'Ajuntament de Valldemossa, dicti respecte del servei.
- j) Assumir tota la responsabilitat civil i administrativa, tant davant l'Ajuntament de Valldemossa 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 17 d'aquest Plec.
- l) Presentar anualment a l'Ajuntament de Valldemossa 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 l'Ajuntament 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



Ajuntament de Valldemossa

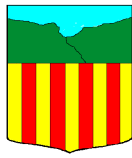
que aquests s'hagin originat per actes duts a terme en compliment d'una ordre forçosa dictada per l'Ajuntament de Valldemossa i sense perjudici dels altres drets que l'assisteixen. L'abonament de la indemnització i la reparació dels danys i perjudicis han de ser immediats.

- n) No aplicar als alumnes o usuaris del servei cap tipus de preu, tarifa o tribut addicional als aprovats 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 l'Ajuntament de Valldemossa 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 l'Ajuntament de Valldemossa, 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 substituiran aquesta darrera en cas d'absències.
- s) El contractista té l'obligació de complir les condicions especials d'execució contemplades a l'apartat "M Condicions Especials d'Execució" del Plec de Condicions Administratives, derivades de l'apartat Sisè de l'acord del Consell de Govern de 29 d'abril de 2016 pel qual s'estableixen directrius per a la inclusió de clàusules de caràcter social en la contractació de l'Administració de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears i el seu sector públic instrumental, així com tots els criteris d'adjudicació del contracte, tenint especial esment a aquells que fan referència a les clàusules socials.
- t) 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.

13. Drets de les famílies usuàries del servei de menjador

D'acord amb la Llei 4/2011, de 31 de març, de la bona administració i del bon govern de les Illes Balears, l'empresa concessionària haurà de dur a terme les actuacions necessàries amb la finalitat que les famílies usuàries del servei de menjador gaudeixin dels següents drets:

- a) A presentar queixes sobre el funcionament del servei, que han de ser contestades de manera motivada i individual.
- b) A obtenir una còpia segellada de tots els documents que presentin en les oficines de la concessionària, en relació amb la prestació del servei.
- c) A utilitzar, a elecció seva, qualsevol de les llengües oficials de la comunitat autònoma en les



Ajuntament de Valldemossa

seves relacions amb l'entitat concessionària i amb els seus representants i treballadors i treballadores.

d) A accedir a tota la informació que sigui en poder de la concessionària i sigui necessària per formular queixes o reclamacions sobre la prestació del servei. En queden exclosos els documents que afectin la intimitat de les persones i els relatius a matèries protegides pel secret comercial o industrial, com també, en general, aquells que estiguin protegits per la normativa en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

e) A exigir a l'administració l'exercici de les seves facultats d'inspecció, de control i, si escau, de sanció per resoldre les irregularitats en la prestació del servei.

f) A ser tractades d'acord amb el principi d'igualtat en l'ús del servei, sense que hi pugui haver discriminació ni directa ni indirecta per cap raó.

14. Documentació que l'empresa ha de tenir al menjador de l'escola

L'empresa adjudicatària haurà de tenir disponible, localitzada i accessible al menjador escolar la següent documentació:

- Document de consens sobre l'alimentació als centres educatius», que s'adjunta a aquest Plec.
- Protocol de dietes especials.
- Fitxes de comensals amb necessitats especials, acompanyades de:
 - Informe mèdic oficial de l'especialista.
 - Protocol d'actuació en cas d'ingesta per error.
- Comprovant de la inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments
- Certificats de formació del personal que aporta l'empresa.
- Registres de control necessaris.
- Històric de menús mensuals que s'han servit durant el curs corresponent.
- Registre de control diari d'assistència de tots els comensals.

15. Seguiment del servei, control dels menús i auditories

15.1. 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.

L'Ajuntament de Valldemossa, 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



Ajuntament de Valldemossa

obligació assumida per l'adjudicatari.

L'òrgan de contractació o l'entitat que aquest designi, així com la direcció del centre educatiu i els diferents serveis, 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, l'Ajuntament de Valldemossa pot acordar la paralització de l'explotació fins que s'esmenin els defectes observats.

En cas que des de les conselleries competents en matèria d'educació o de salut es posi en marxa una plataforma virtual amb la finalitat de controlar o millorar l'execució del servei o d'informar a la comunitat educativa de les prestacions del menjador escolar, l'adjudicatari haurà de participar activament en la mateixa, aportant la informació necessària i facilitant en tot cas la consecució dels objectius que es pretenguin assolir.

15.2. Control dels menús

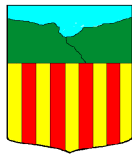
L'òrgan de contractació o l'entitat que aquest designi, amb la col·laboració de la direcció del centre educatiu i dels diferents serveis, ha de supervisar l'equilibri dietètic i nutricional dels menús i l'adaptació dels menús en el cas d'usaris que necessitin cures especials o que pateixin alguna de les patologies cròniques més freqüents (com celiaquia, 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.

Amb la finalitat de facilitar aquest control dels menús, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar telemàticament un exemplar de cada un dels menús mensuals que es serveixen al centre educatiu o servei que designi l'Ajuntament.

15.3. 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 al centre per controlar i supervisar que el servei de menjador funciona correctament en els termes establerts en aquest Plec de prescripcions tècniques, i n'ha d'emetre



Ajuntament de Valldemossa

informes individualitzats.

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

16. Responsabilitat de l'adjudicatari per danys i perjudicis

16.1. 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.

16.2. 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.

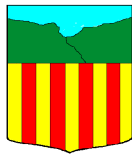
17. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

Per cobrir la possible responsabilitat del contractista pels danys i perjudicis ocasionats, l'empresa ha d'aportar, abans de la formalització del contracte, una pòlissa i el rebut de pagament vigent d'una assegurança de responsabilitat civil i d'intoxicació alimentària, així com una declaració jurada o promesa que la pòlissa contractada inclou com a riscos assegurats, en relació amb els centres on es presta el servei:

- a) L'activitat d'elaboració i subministrament de menjar al menjador escolar i altres centres.
- b) La guarda i custòdia dels alumnes durant el dinar i els esbarjos anterior i posterior a aquest, on s'acordi.
- 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. 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 l'Ajuntament de Valldemossa el darrer rebut de pagament acreditatiu de la vigència de la pòlissa



Ajuntament de Valldemossa

ANNEX 1

FULL DE SEGUIMENT DEL MENJADOR ESCOLAR

Nom de l'alumne/a: _____

Curs: _____ Data: _____ Centre educatiu: _____

Monitor/a: _____

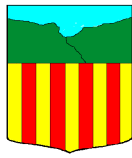
AVALUACIÓ: **S:** sempre
H: habitualment
P: poques vegades
M: mai

AUTONOMIA PERSONAL I HÀBITS

| | S | H | P | 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. | | | | |

COMPORTAMENT EN EL TEMPS LLIURE I DURANT LES ACTIVITATS

| | S | H | P | 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. | | | | |



Ajuntament de Valldemossa

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Respecta el material. | | | | |
| Participa en les activitats i els jocs organitzats. | | | | |
| Ajuda els companys. | | | | |

RELACIÓ AMB ELS COMPANYS

| | S | H | P | 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 | P | 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. | | | | |

CONTROL D'ASSISTÈNCIA

| | S | V | P | M |
|---|---|---|---|---|
| Fa ús del menjador escolar habitualment | | | | |

OBSERVACIONS:

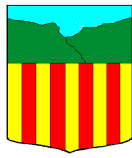
ANNEX II

FITXA DEL COMENSAL AMB DIETA ESPECIAL

| | |
|----------|----|
| Foto | de |
| l'alumne | |
| | |

Servei:

Nom i llinatges de l'alumne/usuari:



Ajuntament de Valldemossa

Tipus de menú especial:

Curs:

Torn de menjador:

Dies que fa ús del menjador:

Nom i llinatges del pare o tutor:

Adreça:

Telèfon de contacte:

Telèfon d'urgència:

Dades que s'han de tenir en consideració:

Simptomatologia davant una ingesta accidental:

Es coneix cas de shock anafilàctic?

Sí

No

La fitxa ha d'anar acompanyada de l'informe mèdic i del pla d'actuació en cas d'ingesta per error tramès pels pares o tutors de l'alumne / familiars de l'usuari (alumnat CEIP)

Petició de dieta especial per la direcció del servei (altres serveis)

ANNEX III

PROTOCOL D'ACTUACIÓ PER ELABORAR I SERVIR MENÚS ESPECIALS (PER A INFANTS AMB AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES)

1. INTRODUCCIÓ

2. OBJECTIUS DEL PROTOCOL

3. MENJADORS AMB MENJAR TRANSPORTAT

3.1. Com ha d'arribar el menú?

3.2. Com s'ha de mantenir la traçabilitat del menú?

3.3. Menú transportat en fred

3.4. Menú transportat en calent

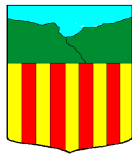
3.5. Monitors de menjador

4. MENJADORS AMB ELABORACIÓ IN SITU

4.1. Com s'han d'emmagatzemar les matèries primeres?

4.2. Quina documentació hi ha d'haver a la cuina?

4.3. Com s'ha d'elaborar el menú especial?



Ajuntament de Valldemossa

4.4. Emmagatzematge del menú acabat d'elaborar

4.5. Monitors de menjador

5. PLA D'ACTUACIÓ EN CAS D'INGESTA PER ERROR O REACCIÓ

6. ANNEX

6.1. Documents de referència

6.2. Fitxa del comensal

7. Disposició Addicional

1. INTRODUCCIÓ

L'existència d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries ha arribat al punt d'afectar la salut i fins i tot la vida de molts d'infants. Les manifestacions de l'al·lèrgia o la intolerància poden ser lleus (enrogiment de la pell) o greus (xoc anafilàctic), la qual cosa fa imprescindible que tant la família com l'entorn en el qual es mou l'infant i, especialment, els centres escolars estiguin al corrent del que significa i implica l'al·lèrgia o la intolerància i de com s'han d'evitar situacions de risc.

Fins i tot en petites quantitats els aliments implicats poden causar reaccions greus, i fins i tot mortals, a les persones susceptibles (urticària generalitzada, angioedema, edema de llavis i faringe que pot ocasionar asfíxia, dispnea, cianosi, descens de la tensió arterial i pèrdua de consciència).

El Comitè Científic de l'Alimentació Humana ha reconegut que entre els al·lèrgens alimentaris més corrents es troben la llet de vaca, les fruites, les lleguminoses, els ous, els crustacis, les nous, el peix, les hortalisses i el blat i altres cereals; és a dir, aliments consumits de forma habitual i que s'han d'evitar de forma estricta en l'elaboració i el servei d'aquest tipus de menús especials.

2. OBJECTIUS DEL PROTOCOL

Mitjançant aquest protocol volem informar sobre pautes concretes i senzilles que permetin als professionals implicats treballar de forma fàcil i segura i amb coneixement dels riscos associats.

Hem d'estar al corrent de la necessitat de respectar el menú d'un infant al·lèrgic o intolerant, ja que ingerir una petita quantitat d'aliment pot desencadenar una crisi o un xoc anafilàctic que faci necessari ingressar-lo en un hospital. Per això és molt important una correcta comunicació entre el centre escolar i la cuina central a l'hora de notificar la presència d'un infant al·lèrgic o intolerant.

Aquest protocol va adreçat fonamentalment als professors, al personal de cuina i als monitors dels menjadors dels centres escolars, així com als pares o tutors d'aquests infants. Es pretén donar a conèixer les pautes que s'han de seguir a l'hora d'elaborar i servir tant menús transportats des de la cuina central com menús elaborats in situ a la mateixa cuina del centre escolar.

3. MENJADORS AMB MENJAR TRANSPORTAT

3.1. Com ha d'arribar el menú?

Els menús especials transportats han d'arribar en envasos individuals identificats i etiquetats amb el tipus de menú, de manera que no se'n perdi la traçabilitat. A l'etiqueta hi podem trobar dades com nom i cognoms del comensal i/o nom del centre, denominació del plat, tipus de dieta especial, empresa



Ajuntament de Valldemossa

subministradora, forma de conservació i data d'elaboració, etc.

3.2. Com s'ha de mantenir la traçabilitat del menú?

S'ha de comprovar que el menú rebut (primer plat, segon plat i postres) coincideixi amb el descrit a la plantilla de menú especial, que ha d'estar a disposició del centre escolar i de la persona responsable del menjador abans de l'inici de cada mes (2-3 dies abans). Una vegada comprovat això, s'ha d'emmagatzemar sempre en una zona que el personal conegui, identificada o separada (es podrà senyalitzar amb cartells indicatius).

El menjador escolar ha de tenir, en un lloc visible i accessible tant per al personal de la cuina com per als monitors del menjador, la fitxa del comensal degudament emplenada, el certificat mèdic i el pla d'actuació específic per a l'infant en cas d'ingesta per error.

3.3. Menú transportat en fred

El menú s'ha d'emmagatzemar a la cambra frigorífica, perfectament identificat (mitjançant senyals visuals) i separat suficientment de la resta d'aliments fins al moment de servir-lo.

La persona responsable de l'infant al·lèrgic o intolerant ha d'escalfar el menú amb un mitjà de reescalfament adequat (per ex., microones, forn de convecció) que assegurï que l'aliment arriba a 65 °C com a mínim. El plat o envàs ha d'estar tapat en el moment en que s'escalfi per evitar contaminacions creuades.

3.4. Menú transportat en calent

El menú s'ha d'emmagatzemar a la cuina, perfectament identificat (la zona d'emmagatzematge pot estar senyalitzada amb cartells indicatius), separat suficientment de la resta d'aliments fins al moment de servir-lo i perfectament tapat per evitar possibles contaminacions. S'ha d'assegurar que la temperatura del menú en el moment de servir-lo sigui igual o superior a 65 °C.

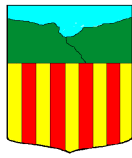
3.5. Monitors de menjador

Davant el dubte, NO S'HA DE DONAR MAI un aliment que no se sàpiga que és segur. No s'ha d'obligar l'infant al·lèrgic o intolerant a ingerir cap aliment que rebutgi. L'infant ha de seure sempre al mateix lloc i ha d'estar a cura del mateix monitor. En cas de substitució del monitor, el responsable del menjador ha de posar el substitut al corrent de totes les mesures descrites en aquest protocol. S'ha de vigilar que l'infant NO accedeixi al menjar d'un altre company.

4. MENJADORS AMB ELABORACIÓ IN SITU

4.1. Com s'han d'emmagatzemar les matèries primeres?

Les matèries primeres s'han d'emmagatzemar separatament, s'han de protegir de la resta d'aliments (per exemple, amb envasos de plàstic tapats) i han d'estar suficientment aïllades per evitar contaminacions creuades. A més, han d'estar correctament identificades per escrit (es poden utilitzar adhesius de diferents colors per facilitar-ne la identificació). Aquestes precaucions s'han de prendre tant si les matèries primeres estan emmagatzemades a temperatura ambient com si ho estan a temperatura de refrigeració o congelació.



Ajuntament de Valldemossa

4.2. Quina documentació hi ha d'haver a la cuina?

La plantilla del menú especial ha d'estar a disposició del centre escolar i de la persona responsable del menjador abans de l'inici de cada mes (2-3 dies abans) i s'ha de posar a disposició del personal de la cuina perquè aquest en faci un seguiment correcte. El menjador escolar ha de tenir, en un lloc visible i accessible tant per al personal de la cuina com per als monitors del menjador, la fitxa del comensal degudament emplenada, el certificat mèdic i el pla d'actuació específic per a l'infant en cas d'ingesta per error.

4.3. Com s'ha d'elaborar el menú especial?

S'han d'emprar estris exclusius (paelles, cassolins, posts, ganivets, etc.) per als menús especials, identificats individualment per tipus de menú especial. Es poden utilitzar diferents colors per evitar problemes de contaminacions creuades (traces d'aliments). Es permet emprar estris no exclusius sempre que NO s'utilitzin simultàniament per a diferents menús i s'hagin sotmès amb anterioritat a una neteja i desinfecció exhaustives que en garanteixin la seguretat.

Els menús especials s'han d'elaborar en un espai diferent o l'elaboració d'aquests no pot coincidir amb l'elaboració dels altres menús (segons les dimensions de la cuina). Fins i tot per als fregits i els rostits s'han d'emprar paelles o estris exclusius. En el cas d'elaborar el menú especial al mateix espai de la cuina on s'elabora el menú normal, es recomana preparar el menú especial a l'inici de la jornada, mantenint unes normes d'higiene exhaustives amb la finalitat d'evitar traces d'al·lèrgens. En el cas d'elaborar el menú especial al final de la jornada, cal fer una neteja i desinfecció intermèdies que assegurin que s'elimina qualsevol traça d'aliment de risc o al·lèrgic.

Durant tota l'elaboració, el menú especial ha d'estar identificat o etiquetat de manera que se sàpiga quin tipus de menú és i a quin comensal està destinat. S'ha d'assegurar que la temperatura del menú en el moment de servir-lo sigui de més de 65 °C.

4.4. Emmagatzematge del menú acabat d'elaborar

El menú, una vegada acabat d'elaborar, s'ha de guardar en termos o safates tancades, identificat correctament. A l'etiqueta hi han d'aparèixer dades com el nom i els cognoms del comensal, la denominació del plat, el tipus de dieta especial, etc.

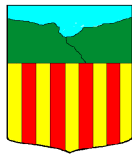
4.5. Monitors de menjador

Davant el dubte, NO S'HA DE DONAR MAI un aliment que no se sàpiga que és segur. No s'ha d'obligar l'infant al·lèrgic o intolerant a ingerir cap aliment que rebutgi. L'infant ha de seure sempre al mateix lloc i ha d'estar a cura del mateix monitor. En cas de substitució del monitor, el responsable del menjador ha de posar el substitut al corrent de totes les mesures descrites en aquest protocol. S'ha de vigilar que l'infant NO accedeixi al menjar d'un altre company.

5. PLA D'ACTUACIÓ EN CAS D'INGESTA PER ERROR O REACCIÓ

El centre ha de disposar d'un pla d'actuació, expedit pel metge especialista que tracta el comensal, a fi que els professionals del centre escolar sàpiguen com actuar en cas d'ingesta per error o reacció fins que l'infant sigui atès per un metge.

És responsabilitat dels pares o tutors sol·licitar aquesta informació al metge i transmetrer-la a l'equip



Ajuntament de Valldemossa

directiu del centre, que la posarà en coneixement del responsable del menjador, juntament amb l'informe clínic i la fitxa del comensal degudament emplenada.

En el cas d'ingesta per error, si l'infant pateix una reacció s'han d'avisar immediatament els pares o tutors. Si no es poden localitzar, cal posar-se en contacte amb el servei d'emergència 112, que proporcionarà de forma immediata una guia d'actuació supervisada per un professional mèdic.

6. ANNEX

6.1. Documents de referència

Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, que aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. (Parcialment derogat per RD 126/2015)

Organització Mundial de la Salut. Xarxa Internacional d'Autoritats de Seguretat Alimentària (INFOSAN). Nota informativa núm. 3/2006 - Al·lèrgies alimentàries (9 de juny de 2006).

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

7. Disposició addicional

Aquest protocol afectarà també a la resta d'usuaris amb al·lèrgies i intoleràncies