



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS I DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE LA COMARCA DEL BAGES. CURS 2022/23, PRORROGABLE ANUALMENT PER ALS CURSOS 2023/24, 2024/25 I 2025/26.

ÍNDEX

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE	2
Clàusula 1. Justificació de la necessitat	2
Clàusula 2. Objecte del contracte	2
Clàusula 3. Condicions generals del contracte	4
Clàusula 4. Destinataris	4
Clàusula 5. Període d'execució del servei	5
CAPÍTOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR	6
Clàusula 6. Equipament i material	6
Clàusula 7. Modalitats d'elaboració dels menús	9
Clàusula 8. Transport dels aliments	10
Clàusula 9. Planificació dels menús	10
Clàusula 10. Configuració de l'àpat	15
Clàusula 11. Racions dels menús	20
Clàusula 12. Neteja de les instal·lacions	21
Clàusula 13. Compliment de la normativa higienicosanitària	21
Clàusula 14. Control de qualitat dels aliments	22
Clàusula 15. Gestió del cobrament del servei	22
Clàusula 16. Responsabilitat civil	24
Clàusula 17. Riscos laborals	25
CAPÍTOL III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR	26
Clàusula 18. Pla de funcionament	26
Clàusula 19. Projecte educatiu i curricular del centre	27
Clàusula 20. Pla de comunicació	28
Clàusula 21. Personal de cuina	29
Clàusula 22. Personal de monitoratge	30
Clàusula 23. Ràtios de monitoratge	32
Clàusula 24. Idoneïtat del personal del servei	35
CAPÍTOL IV. COMISSIONS DE CONTROL I SEGUIMENT	36
Clàusula 25. Comissió de menjador de seguiment del servei de menjador	36
Clàusula 26. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador	37

CAPÍTOL V. ALTRES OBLIGACIONS	38
Clàusula 27. Obligacions de l'empresa adjudicatària	38
Clàusula 28. Obligacions del Consell Comarcal del Bages	39
CAPÍTOL VI. MEMÒRIA TÈCNICA	40
Clàusula 29. Memòria tècnica	40
Annexes	42
Annex 1: Relació de LOTS i centres educatius	42
Annex 2: Fitxes de centres educatius	43
Annex 3: Obligacions contractuals del conveni INS Castellet	77

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

Clàusula 1. Justificació de la necessitat

Aquests serveis es presten en virtut de la delegació atorgada pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya en favor dels Consells Comarcals, a través del Decret 219/1989, d'1 d'agost, de delegació de competències de la Generalitat a les comarques en matèria d'ensenyament.

El Consell Comarcal del Bages té delegades mitjançant conveni subscrit amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya amb data 1 de març de 2019, les competències, entre d'altres, de la gestió del menjador escolar en l'àmbit de la comarca, d'acord amb el Decret 160/1996, de 14 de maig, regulador del servei escolar de menjador.

En la clàusula primera del conveni esmentat figura la delegació en favor del Consell Comarcal per a la gestió dels servei escolar de menjador previst en els articles 2 i 4 del Decret 160/1996 de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics titularitat del Departament d'Educació.

La finalitat del contracte respon a la necessitat que es desprèn per al desenvolupament d'aquesta competència delegada.

Clàusula 2. Objecte del contracte

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei educatiu de menjador dels centres de la comarca del Bages que s'han acollit a la gestió del Consell Comarcal i que es relacionen a l'annex I.

La prestació del servei escolar de menjador comprèn, a excepció d'aquells que especifiquin una altra cosa, l'àpat del migdia, l'atenció directa a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps lliure anterior i posterior al dinar, que hauran d'estar d'acord amb els criteris del projecte educatiu del centre. L'horari i la durada del servei pot variar en cada centre educatiu.



Per tal de garantir la prestació amb garanties de qualitat, el servei escolar de menjador es regeix pels principis organitzatius següents:

- a. La promoció d'una alimentació saludable.
- b. La programació de menús que tinguin en compte els aspectes nutricionals, l'ús de productes de producció agrària ecològica, de temporada i de proximitat segons l'entorn, el territori i els sistemes de producció.
- c. El desenvolupament d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
- d. El compromís del servei amb les directrius de qualitat i salut dels productes alimentaris.
- e. El foment de les polítiques de contractació socialment responsable i de malbaratament alimentari.
- f. La coherència pedagògica de les activitats amb el PEC, amb el PLC i en la programació general anual del centre.
- g. El foment de la convivència i dels valors interculturals així com garantir l'ús de la llengua catalana com a llengua vehicular també d'aquest temps i espai educatiu.
- h. El dret de les famílies a la informació i a la participació.

Els centres adherits al servei s'han agrupat en cinc lots. L'annex I especifica quins centres formen part de cada lot.

Les característiques inicials del servei, tals com el nombre de centres, modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del que es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària, etc., són les establertes en les fitxes de centres a l'annex 2.

El nombre d'usuaris que hi figura és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant els cursos escolars de la licitació anterior. Però en aquesta ocasió no es considera pertinent una mitjana directa de tots els cursos. Cal tenir en compte el context de crisi sanitària i el context de pandèmia.

S'ha estudiat, entre d'altres els grups confinats dels centres educatius i del curs 2021/22 es tenen en compte les mitjanes facilitades d'octubre a febrer en cada cas, per obtenir una mitjana més ajustada a la previsió real.

A banda d'aquesta mitjana, s'ha fet servir el valor de la desviació estàndard per sobre del 5,5 de la mesura de la dispersió dels valors respecte la mitjana. Quan aquest valor és superior a 5,5 es pren la mitjana individualment del darrer curs escolar.

S'ha realitzat una previsió estimativa de tipologia de comensals (fixes i esporàdics) segons les dades facilitades relatives a un període concret del curs 2021-22. Se n'ha extret un percentatge i aquest s'ha aplicat a la mitjana del valor total.

L'empresa/es adjudicatària/es haurà/n d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar totes les persones usuàries que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 3. Condicions generals del contracte

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través del seu personal del servei d'Educació.

Els drets i les obligacions del Consell i l'adjudicatari/s del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'/Les empresa/es adjudicatària/es prestarà/n el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà/n jeràrquicament depenent/s del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

Clàusula 4. Destinataris

Poden utilitzar el servei escolar de menjador l'alumnat del centre corresponent que ho sol·liciti. Poden també fer ús del servei escolar de menjador el professorat i el personal d'administració i serveis del centre.

L'empresa adjudicatària i el centre educatiu hauran d'establir en cada cas el sistema més àgil per tal que les persones usuàries fixes i esporàdiques puguin avisar a l'empresa adjudicatària de forma diària de les assistències i tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. Aquest procediment fixarà les 9.45 h com hora límit per a les comunicacions, i en tot cas es tindrà en compte la informació facilitada per les fitxes dels centres educatius en relació a l'atenció a les famílies.



Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador ni menjador amb caràcter preceptiu.

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats: el de comensals fixos o el de comensals esporàdics.

Excepcionalment, com podria donar-se en casos de famílies separades amb diferències setmanals, però regulars, es podrà tenir en compte la mitjana setmanal del mes complet per establir-ne la tarifa.

Clàusula 5. Període d'execució del servei

Pel que fa als centres d'educació infantil, primària i instituts escola, el servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar inclòs en aquesta gestió. Els dies previstos en el calendari per al curs 2022/23, són 180 dies lectius per educació primària i 176 dies per educació secundària, però en tot cas la prestació del servei s'adaptarà al calendari establert des del Departament d'Educació.

Pel que fa a les escoles bressol¹, el servei es prestarà durant el període especificat per cada centre segons el calendari municipal adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que els afectin.

En el cas que l'escoles optin per fer jornada intensiva, els serveis s'hauran d'adaptar a l'horari autoritzat pel Departament d'Educació.

De la mateixa manera, es podrà deixar de prestar el servei en circumstàncies anàlogues a la descrita anteriorment durant els períodes de jornada intensiva que es portin a terme durant el curs.

¹ Segons denominació la Generalitat de Catalunya defineix com a sinònim escoles bressol i llar d'infants, però cada centre educatiu en fa ús d'un o altre terme al detall següent: escola bressol Moixaines, llar d'infants El Cuc Verd, escola bressol Tinet i llar d'infants Les Oliveres.

CAPÍTOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 6. Equipament i material

La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya o de l'Ajuntament del municipi, segons s'escaigui. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada de la Comissió escolar de menjador, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Educació de la Generalitat o a qui correspongui.

Els centres educatius disposen del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Excepte d'aquells que s'indiquen els detalls per a cada curs escolar. Correspondrà al contractista/es la seva reposició i ampliació, si és necessari. No es permetrà la utilització de safates d'autoservei excepte que ho proposi la comissió de menjador del propi centre educatiu per a la millora organitzativa del servei.

Els centres educatius disposen de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista/es la seva reposició i reparació.

Es detallen casos concrets que caldrà atendre els detalls dels valors que s'atorguen al fons de reposició especials en els LOTS 2, 3, 4 i 5.

L'equipament de les escoles bressol queda exclòs d'aquest plec de clàusules pel que fa a la reposició i reparació.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà al/s contractista/es l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a l'annex 2. A la finalització del contracte es podrà proposar la seva reversió al Consell Comarcal tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part dels serveis tècnics municipals o comarcals que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar en format digital un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.



Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar. En el cas de centres amb cuina compartida i cuina central, queda autoritzat l'accés i la utilització de la cuina durant els dies festius i de lliure disposició del centre si aquests no coincideixen amb la resta de centres educatius a qui es presta el servei de menjador.

El Consell Comarcal cedeix a les empreses adjudicatàries, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels equipaments que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex I i, en el cas de centres amb cuina compartida, central o cuina *in situ*, garanteix l'exclusivitat d'ús de la instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

Pel que fa a les escoles de primària, la dotació del material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AMPA/AFA, i/o del propi Consell Comarcal del Bages.

L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

1. Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del centre pel que fa al servei de menjador on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador.
2. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. En qualsevol cas, l'AMPA/AFA i/o la direcció del centre donaran el vist-i-plau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 3 euros per alumne/a i curs, tenint en compte la mitjana de l'alumnat usuari del servei. Majoritàriament, aquest material didàctic haurà d'estar elaborat amb materials naturals com fusta, corda, etc.

Es determina el valor mitjà de despesa de 0,25 euros per cada menú identificant en aquest valor les despeses de subministrament de les cuines compartides i centrals, materials, reparacions i substitucions en el marc que determina les obligacions contractuals dels Plecs. En aquest valor general s'identifiquen despeses directes i també altres indirectes.

Donada aquesta valoració mitjana es detallen els valors diferenciats en:

LOT 1:

Escola Olivar: s'augmenta en 0,04 euros, establint un total de 0,29 euros per al subministrament de gas que en aquesta escola no és escomesa des de la xarxa general, fent un càlcul de la diferència amb el consum de bombones.

LOT 2:

Es determina un augment de 0,07 euros, establint un total de 0,32 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT 2.

S'estudiarà i es proposarà per a cada curs escolar tenint en compte tot el LOT.

LOT 3:

Es determina un augment de 0,03 euros, establint un total de 0,28 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT 3.

S'estudiarà i es proposarà per a cada curs escolar tenint en compte tot el LOT.

LOT 4:

S'identifica per al primer curs 2022-23 la intervenció a les escoles:

Catalunya: previsió d'un nou menjador situat en un segon edifici de la mateixa escola. Es determina un augment de 0,14 euros, establint un total de 0,39 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT.

Pla del Puig: parament i necessitats motivades pel canvi de modalitat de cuina, de càtering a cuina in situ. Es determina un augment de 0,23 euros, establint un total de 0,48 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT.

Pare Algué: s'identifica la necessitat per al primer curs 2022-23 la intervenció a l'escola, amb un augment de 0,05 euros, establint un total de 0,3 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns d'aquest LOT.

S'estudiarà i es proposarà per la resta de cursos escolars tenint en compte tot el LOT.



LOT 5:

S'identifica per al primer curs 2022-23 la intervenció a les escoles:

La Serreta: parament i necessitats motivades pel canvi de modalitat de cuina, de càtering a cuina compartida. Es determina un augment de 0,18 euros, establint un total de 0,43 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT.

Riu d'Or: Es determina un augment de 0,12 euros, establint un total de 0,37 euros com a fons de reposició de l'actiu fix de béns del LOT.

S'estudiarà i es proposarà per a cada curs escolar tenint en compte tot el LOT.

Clàusula 7. Modalitats d'elaboració dels menús

S'estableixen quatre modalitats d'elaboració dels menús per part del contractista, d'acord amb l'especificació de l'Annex I:

- Fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres educatius per als usuaris del propi centre i per a altres centres propers, sempre i quan els menús traslladats no superin el 30% dels menús elaborats (modalitat cuina *in situ*).
- Fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres educatius per als usuaris del propi centre i traslladar més del 30% dels menús elaborats a altres centres educatius propers inclosos al plec de clàusules (modalitat cuina compartida).
- Fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres educatius per a traslladar els menús elaborats a altres centres educatius propers inclosos al plec de clàusules (modalitat cuina central).
- Elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment als centres educatius (modalitat càtering).

És obligatori utilitzar la modalitat assignada a cada centre educatiu que recull l'Annex I.

En el cas de l'Institut Castellet identificada com a cuina central, implica l'obligació de prestar el servei de cantina d'acord amb les obligacions recollides a l'annex 3 en aplicació del conveni que el Consell Comarcal té signat amb l'Institut.

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines preexistents o de les que es puguin crear posteriorment l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

El Consell Comarcal, en el cas de centres educatius que proposin una modificació en la modalitat de la prestació del servei, elaborarà per a cada cas concret un estudi de viabilitat que podrà ser favorable o desfavorable a la petició.

En el cas que un centre educatiu vulgui variar la forma d'elaborar el menú per tal d'accedir a la modalitat de cuina *in situ*, serà requisit indispensable que les instal·lacions del centre així ho permetin, que disposi dels equipaments bàsics necessaris, que reuneixi les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i, en qualsevol cas, que l'estudi de viabilitat sigui favorable.

Clàusula 8. Transport dels aliments

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments als centres educatius amb la modalitat de càterring des de les cuines centrals i compartides assignades a cada LOT tal i com es detalla a l'Annex 1. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels menús elaborats en la modalitat de càterring es farà diàriament i en línia calenta des de la instal·lació de cuina assignada.

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

És obligatori la utilització de safates d'acer inoxidable per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies.

La distribució de les primeres matèries fresques per a l'elaboració dels menús, a les cuines compartides, centrals o les cuines *in situ*, es farà com a màxim cada tres dies.

Clàusula 9. Planificació dels menús

Les propostes de planificació dels menús que presenti l'empresa hauran d'estar dissenyades o supervisades per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

S'estableix en aquests Plecs l'obligació contractual per a la planificació dels menús.

La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable.



L'adjudicatari es compromet a seguir les recomanacions recollides a la "Guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les actualitzacions de les mateixes que puguin editar-se mentre duri el contracte. Serà a través de la comissió de menjador que en casos excepcionals s'establirà la seva implantació amb el Consell Comarcal, els centres, les famílies i l'alumnat per anar aconseguint progressivament tots els objectius establerts a la mateixa.

El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha de ser atractiu i evitar la monotonia.

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal i als diferents centres educatius una proposta de la planificació de **menús basals** per a cada trimestre, amb un mínim de dos mesos d'antelació per a cada proposta i facilitarà la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes.

Així es preveu l'enviament màxim segons la taula següent:

1r trimestre	1 de juliol
2n trimestre	1 de novembre
3r trimestre	1 de gener

Tanmateix, la presentació anticipada de la proposta de menús basals ha de permetre que el Consell Comarcal o els centres educatius es coordinin amb el Departament de Salut i el Departament d'Educació i elaborin les recomanacions nutricionals i l'assessorament pertinent sobre els menús, d'acord amb l'article 16, del Decret 160/1996, de 14 de maig.

Juntament amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a la seva elaboració, tals com marques, procedència, composició i demés.

Caldrà especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació i de la mateixa manera especificar la fruita i els làctics en les postres.

L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom del proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció.
- Norma de qualitat
- Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

També s'han de lliurar les programacions adaptades de les **derivacions** per als comensals amb necessitats especials (al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, celiaquia i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin) que mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments perjudicials per a la seva salut, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, així com les programacions de menús adaptats per motius ètics o religiosos (menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans).

Quan sigui necessari, les empreses també hauran de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

Pel que fa als menús especials que s'ofereixin als/les usuaris/es per indisposicions esporàdiques, per al·lèrgies i intoleràncies i, per altres casos mèdics, s'hauran d'utilitzar productes substitutius, sempre que sigui possible, per tal que la derivació del menú no incorpori variacions molt significatives respecte al menú de la resta d'alumnes.

Pel què fa a la periodicitat mensual, els menús no es podran repetir abans de transcorregudes quatre setmanes.

En la mesura del possible les estructures dels menús han d'evitar la repetició per dia de la setmana. L'objectiu d'aquest apartat és donar l'oportunitat de gaudir de diferents tipus d'àpats als alumnes que fan ús del servei un dia concret de la setmana.

Finalment, correspondrà a l'adjudicatari, a través d'un/a professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica recollir totes les propostes dels centres que figuren en un mateix lot i presentar una planificació de menús única. Correspondrà al Consell Comarcal donar el vist-i-plau a la proposta definitiva. En casos excepcionals valorats a través de la comissió de menjador o petició de l'equip directiu es podran valorar propostes diferenciades.

Els **menús definitius** es lliuraran al Consell Comarcal, abans de l'inici de cada trimestre, en format digital i aquest es responsabilitzarà de la distribució als centres educatius. Ha d'incloure la imatge corporativa del Consell Comarcal a totes les pàgines.

Així mateix, el menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'un **informe** elaborat per un tècnic en nutrició i dietètica adreçat a les famílies d'acord amb les previsions contingudes en el paràgraf segon d'aquesta clàusula i haurà de preveure recomanacions dietètiques per l'àpat del sopar familiar.

Les empreses adjudicatàries han de disposar de les **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.



Les empreses adjudicatàries han de fer arribar a les famílies o tutors legals i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

Pel que fa a les **escoles bressol**, es planificaran quatre tipologies de menús:

1. Menú triturat
2. Menú triturat amb llegums
3. Menú per a infants d'1 a 2 anys
4. Menú per a infants de 2 a 3 anys.

A continuació s'adjunta una proposta orientativa per a la planificació dels menús escolars amb criteris d'equilibri nutricional:

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1a setmana	1r plat	HORTALISSA + PATATA	LLEGUM	HORTALISSA	PASTA	ARRÒS
	2n plat	CARN blanca	OU	LLEGUM	PEIX	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	-	hortalissa	-	hortalissa	hortalissa
2a setmana	1r plat	ARRÒS	LLEGUM	PASTA	HORTALISSA	LLEGUM
	2n plat	OU	PEIX	CARN blanca	LLEGUM	CARN vermella/ processada
	En un primer, segon o guarnició	hortalissa	hortalissa	hortalissa	-	hortalissa
3a setmana	1r plat	LLEGUM	PASTA	LLEGUM	ARRÒS	HORTALISSA
	2n plat	PEIX	CARN vermella/ processada	OU	CARN blanca	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	hortalissa	hortalissa	hortalissa	hortalissa	-
4a setmana	1r plat	HORTALISSA	ARRÒS	CEREAL	PASTA	LLEGUM
	2n plat	LLEGUM	PEIX	LLEGUM	CARN blanca	OU
	En primer, segon o guarnició	-	hortalissa	hortalissa	hortalissa	hortalissa

En el cas dels centres educatius que només ofereixin el servei de menjador uns quants dies de la setmana², les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar convenientment, la taula següent mostra un exemple de distribució d'aliments en primers i segons plats.

² Actualment no hi ha cap centre educatiu que faci només uns dies a la setmana tot el centre.

		Dia 1	Dia 2	Dia 3
1a setmana	1r plat	PASTA	ARRÒS	HORTALISSA
	2n plat	CARN blanca	OU	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	hortalissa	hortalissa	
2a setmana	1r plat	PATATA	HORTALISSA	ARRÒS
	2n plat	OU	LLEGUM	PEIX
	En un primer, segon o guarnició	hortalissa		hortalissa
3a setmana	1r plat	PASTA	PATATA	HORTALISSA
	2n plat	PEIX	CARN vermella/ processada	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	hortalissa	hortalissa	
4a setmana	1r plat	HORTALISSA	ARRÒS	PASTA
	2n plat	LLEGUM	PEIX	OU/CARN blanca
	En un primer, segon o guarnició		hortalissa	hortalissa

Les setmanes que, per motius de festivitats, no se serveixi menú els tres dies, s'haurà d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, donar prioritats als llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

Les setmanes en què per motius de **festivitats** no se serveixi el menú els cinc dies, cal aplicar les recomanacions a la resta dels dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

La planificació dels menús haurà de recollir els menús adaptats a festivitats o actes culturals que es relacionen:

1. Dinar de benvinguda (setembre): Macarrons a la bolonyesa vegetal i formatge ratllat, croquetes de pernil amb amanida i gelat.
2. Menú Castanyada (octubre): Crema de pastanaga i moniatos, pollastre arrebossat amb patates fregides i panellets i castanyes.
3. Menú de Nadal (desembre): Brou amb galets, canelons vegetals, torrons i neules.
4. Menú Carnestoltes (segons calendari): Pizza margarita disfressada, botifarra d'ou amb amanida i carnaval de fruites.
5. Menú de Pasqua (abans de Setmana Santa): Cigrons de quaresma amb ou dur, bunyols de bacallà amb amanida i mona de xocolata.
6. Menú Sant Jordi (abril): Brou amb pasta de lletres, llibrets de llom i formatge arrebossats amb hortalisses gratinades i pastís de Sant Jordi.
7. Menú especial fi de curs: Vermut (pica-pica), pollastre arrebossat amb amanida, gelat.

L'empresa podrà ampliar el nombre de menús adaptat a festivitats d'un curs, o bé, proposar canvis als menús anteriors. En qualsevol cas, requerirà dels vists-i-plau del Consell Comarcal i del centre educatiu.



Clàusula 10. Configuració de l'àpat

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat anteriors a la data d'utilització. Cal fer un seguiment correcte de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), i de la seguretat alimentària en general, per part d'un/a tècnic/a de qualitat o un/a dietista-nutricionista.

La neteja i la desinfecció de la cuina no s'ha de considerar una activitat secundària de l'elaboració dels àpats, sinó al contrari, ha de ser una activitat fonamental en la gestió higiènica de la cuina. Per això, cal dissenyar un pla, validar-ne l'eficàcia i supervisar-ne l'execució. En els vegetals frescos cal garantir un bon procés d'higienització (netejar-los i desinfectar-los), ja que poden portar terra, insectes, microorganismes, etc.

El menjador escolar ha de garantir una alimentació saludable per als infants, però també ha de contribuir a un model alimentari més sostenible i més equitatiu. A banda de potenciar la utilització d'aliments sobretot d'origen vegetal, frescos o mínimament processats.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, la guarnició del segon plat, unes postres, pa i aigua. Quan correspongui per l'edat dels infants de l'escola bressol, el menú serà un àpat triturat.

Caldrà la incorporació de beguda envasada en envasos retornables o de gran format i servida en gerres reutilitzables en els centres educatius del municipi de Sallent. D'altra banda, també es subministrarà a les escoles bressol l'aigua envasada necessària per al servei de menjador.

D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà utilitzar sal iodada, a excepció dels menús adreçats als infants de les escoles bressol que es cuinaran sense sal.

Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge extra. En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de recollir una varietat i rotació de **verdures i hortalisses, sempre fresques**, tenint en compte les

	GEN	FEB	MARÇ	ABR	MAIG	JUNY	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DES
BLEDA												
ALL												
CARXOFA												
API												
ALBERGÍNIA												
BRÒQUIL												
CARBASSÓ												
CARBASSA												



Caldrà identificar en la proposta de menús un mínim de dos hortalisses de venda de **proximitat i de temporada** diferents per cada setmana.

Hi haurà presència diària d'hortalissa en el menú, així com presència de guarnicions d'hortalisses crues (amanida) un mínim de tres dies a la setmana.

Es proposaran tres menús al mes en que els seus plats inclogui **proteïna vegetal** (i cap d'animal). S'hauran de distribuir entre els dies de servei que configuren un mes i identificar gràficament en la proposta de menús.

El menú setmanal haurà d'incloure un mínim dos **productes ecològics**, preferentment haurà de ser de temporada i de venda de proximitat, que s'haurà d'identificar a la proposta de menú i que sigui l'ingredient principal del primer plat, segon plat o de les postres d'entre la llista següent:

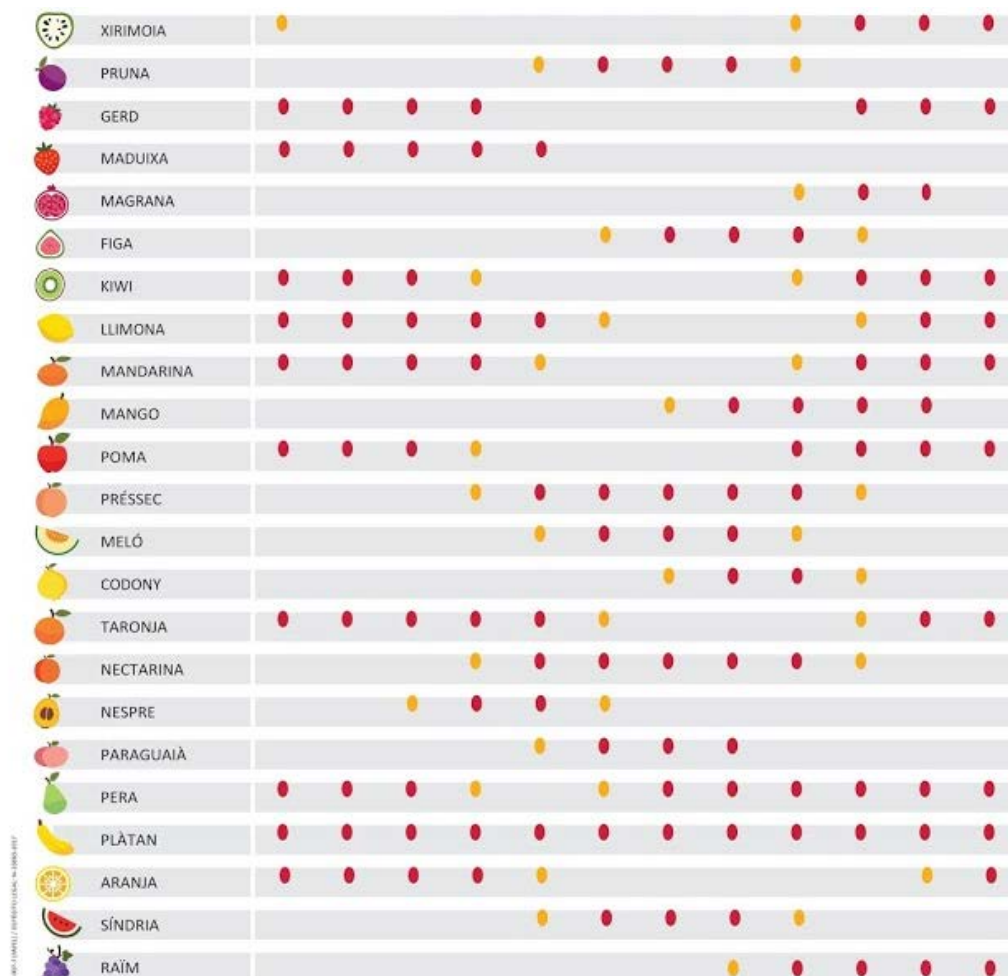
- Carn
- Hortalisses
- Verdures
- Fruita
- Cereals i farines
- Llegums
- Pasta
- Llet, formatge i derivats



Tanmateix, si és el cas, dels productes ecològics, de temporada i de venda de proximitat no podran coincidir amb els que l'empresa licitadora proposi en relació als criteris de valoració.

S'hauran d'identificar cinc tipus diferents de **fruita fresca** de temporada en la proposta de menús mensuals que no es podran repetir dins d'una mateixa setmana. No s'admetran les varietats d'una mateixa fruita.

Es tindrà en compte el següent calendari pel que fa a la temporalitat de la fruita:



S'hauran d'identificar un mínim de quatre **especies animals** pel que fa a la varietat de carns amb una repetició màxima de dues vegades al mes. La carn que s'utilitzi per a l'elaboració dels menús es subministrarà a les cuines com a producte fresc. El preparats carnis podran contenir un màxim de sulfits de 10 mg/kg de producte.

S'hauran d'identificar un mínim de tres varietats de peix al mes. És recomanable que el **peix** es presenti sempre en forma de filet, sobretot per als infants més petits.

Cal diversificar el tipus de peix que s'inclou als menús, tant blanc com blau i que sigui fresc, pesca sostenible, de temporada i prioritàriament de venda proximitat. Per contra, d'acord amb la Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya (BOPC 430 de 6 de juny de 2017), no es podrà incloure ni panga ni tilàpia a les propostes de menús. El Consell Comarcal fa extensiva la limitació també a la perca. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

El següent quadre recull el calendari de temporada del peix:

Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

És convenient que les formes de cocció siguin variades (bullit, vapor, al forn, guisat, rostit, arrebossat casolà, fregit, saltat, etc.) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats. Cal evitar les preparacions seques i eixutes.

Pel que fa als **tipus de cocció**, alguns sistemes són més recomanables com ara la cuina al vapor, al forn, la planxa, els saltejats, els escaldats, els bullits, els confitats, els torrats, la pressió o els estofats. En canvi, els fregits, els gratinats o els fumats no són tan recomanables i el Consell Comarcal limita la seva utilització a un màxim d'un cop a la setmana d'aliment principal i un màxim de dos al mes per als acompanyaments.

Pel que fa a les freqüències de consum d'aliments caldrà complir amb les recomanacions que fixa l'Agència de Salut Pública de Catalunya i que es recullen en el quadre següent:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums	1-2 (≥6 al mes)
Arròs ²	1



Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).</i>	5
Carns ³ Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, hamburgueses salsitxes de tofu...)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

¹ No inclou les patates.

² O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

³ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumet o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Hi haurà presència d'alguna **hortalissa o fruita fresca a cada àpat**.

Cal garantir que el pa que s'ofereix per acompanyar els àpats sigui **pa integral**.

Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.

Si el primer plat inclou **carn, peix o ou**, el segon ja no n'ha de dur.

La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades. Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

Previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la **modalitat de pícnic**. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Clàusula 11. Racions dels menús

El dinar és l'àpat més important del dia quant a quantitat i varietat d'aliments. A l'hora de valorar la idoneïtat d'una proposta de menús caldrà tenir en compte el nombre de grups d'aliments utilitzats i les tècniques culinàries emprades, així com, aspectes gastronòmics, culturals i festius del nostre entorn.

Es fixa, d'acord amb el quadre de quantitats de racions per grups d'edat que es detalla a continuació, un gramatge mínim per plat per tal de garantir unes racions correctes dels plats adaptades a l'edat de l'infant.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
Llegums, peix, ous i carn	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	Iogurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

Les quantitats servides en els àpats dependran de l'edat i les característiques dels comensals. Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, cal tenir en compte les característiques individuals de cada infants (grau d'apetència, pes corporal,...).

S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.



L'empresa adjudicatària facilitarà un romanent de fruita proporcional al número habitual d'usuaris que els permeti atendre incidències. El personal de monitoratge s'ocuparà de la rotació d'aquesta fruita per evitar el malbaratament.

Clàusula 12. Neteja de les instal·lacions

En el cas dels centres educatius d'infantil, primària i secundària, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més, en cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

En cap cas les tasques de neteja que assumeixin el personal amb atenció directe de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

En el supòsit de cuina *in situ*, cuina central i cuina compartida, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa/es adjudicatària/es.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir, a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

En el cas de les escoles bressol, correspondrà a l'empresa adjudicatària, únicament, la neteja del parament.

Clàusula 13. Compliment de la normativa higienicosanitària

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Cal extremar les mesures d'higiene de caràcter general, com ara, el rentat de mans, la netedat de la indumentària de treball i altres d'específiques per a cada operació o procés, com ara la neteja i desinfecció (higienització) dels vegetals.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Practiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, pel termini de 8 dies i a temperatura -18°.

La recollida d'aquest menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre educatiu, la data i hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Clàusula 14. Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum als centres receptors, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al Consell Comarcal del Bages un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 15. Gestió del cobrament del servei

Correspon a l'empresa adjudicatària, al seu risc i ventura, gestionar el cobrament als usuaris de les tarifes fixades pel Consell Comarcal del Bages i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per alumne i dia d'acord amb el control que el coordinador o la coordinadora de menjador de cada centre realitzarà diàriament i que el Consell no autoritza la venda en efectiu.



Les **tarifes** del servei seran el que resultin de la proposició de l'adjudicatari, sobre la tarifa usuari/dia de licitació.

S'estableixen les següents tarifes que ha d'oferir el licitador:

Tarifa 1: servei de menjador màxim 2,5 h i escoles bressol

Concepte	Base Imposable	IVA (10%)	TOTAL
Servei d'elaboració, distribució, subministres i altres.	3,89 €	0,39 €	4,28 €
Serveis d'atenció, suport, vigilància i educació en el lleure	2,26 €	-	2,26 €
TOTAL	6,15 €	0,39 €	6,54 €

Tarifa 2 : servei de menjador màxim 2,5 h per a comensals esporàdics

Concepte	Base Imposable	IVA (10%)	TOTAL
Servei d'elaboració, distribució, subministres i altres.	4,48 €	0,45 €	4,93 €
Serveis d'atenció, suport, vigilància i educació en el lleure	2,26 €	-	2,26 €
TOTAL	6,74 €	0,45 €	7,19 €

Tarifa 3: servei de menjador màxim 2 h

Concepte	Base Imposable	IVA (10%)	TOTAL
Servei d'elaboració, distribució, subministres i altres.	3,87 €	0,39 €	4,26 €
Serveis d'atenció, suport, vigilància i educació en el lleure	1,92 €	-	1,92 €
TOTAL	5,79 €	0,39 €	6,18 €

Tarifa 4: servei de menjador màxim 2 h per a comensals esporàdics

Concepte	Base Imposable	IVA (10%)	TOTAL
Servei d'elaboració, distribució, subministres i altres.	4,44 €	0,44 €	4,88 €
Serveis d'atenció, suport, vigilància i educació en el lleure	1,92 €	-	1,92 €
TOTAL	6,36 €	0,44 €	6,80 €

Les tarifes del servei escolar de menjador es proposen segons l'estudi econòmic per una base imposable de 6,15 euros, 6,74 euros, 5,79 euros i 6,36 euros, aquests imports sense IVA i respectivament segons el servei i tipologia de comensal.

Aquestes tarifes segons la base imposable es podran proposar amb variació, però en cap cas no superar el màxim fixat a cada tarifa IVA inclòs³:

Tarifa 1: 6,54 euros IVA inclòs.

Tarifa 2: 7,19 euros IVA inclòs.

Tarifa 3: 6,18 euros IVA inclòs.

Tarifa 4: 6,80 euros IVA inclòs.

El preu de la licitació haurà de determinar la base imposable diferenciant els conceptes segons el tipus impositiu que correspongui, tal i com s'indica en els quadres.

Les tarifes del servei només es podrà revisar quan el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya amplii la dotació econòmica destinada al servei, i d'acord amb els supòsits establerts en l'article 290 de la LCSP.

La tarifa del servei pel que respecta al servei de menjador de les escoles bressol només es podrà revisar d'acord amb els supòsits de l'article 290 LCSP i d'acord amb el que dicti l'Ajuntament corresponent.

Clàusula 16. Responsabilitat civil

L'empresa/es adjudicatària/es assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador i de la utilització d'espais públics, en totes i en cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules administratives particulars.

³ Actuals preus màxims determinats pel Departament d'Educació, RESOLUCIÓ EDU/1468/2022, de 17 de maig, publicat al DOGC número 8671, del 19 de maig de 2022.



L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

Clàusula 17. Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

CAPÍTOL III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 18. Pla de funcionament

Cada centre educatiu té el seu propi Pla de Funcionament del Servei de Menjador que recull la informació necessària pel que fa a l'organització del servei i que pot ser consultat per les empreses licitadores. L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar-se a la personalització del servei que suposa cada Pla de Funcionament i, en qualsevol cas, consensuar amb el centre educatiu qualsevol proposta de canvi o actualització del mateix. L'espai de menjador ha de garantir la coherència pedagògica al centre i en conseqüència les activitats d'aquest, formen part del Projecte Educatiu de Centre.

L'atenció de l'alumnat comprendrà portar a terme les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

1. Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització de plats i excepcionalment de safates d'autoservei, d'ús habitual al centre fins al moment.
2. Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
3. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
4. Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador, si és el cas.
5. A petició de cada centre educatiu, es valorarà la possibilitat d'oferir espais de tranquil·litat i descans principalment dirigit als alumnes d'educació infantil.
6. Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que conformarà cada centre educatiu, si és el cas.
7. En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.
8. L'atenció en l'espai de lleure dels infants en relació a les necessitats lúdiques i educatives, així com vetllar l'atenció a la diversitat i el desenvolupament socioemocional de tots els infants i adolescents.



9. El foment de la convivència i dels valors interculturals així com garantir l'ús de la llengua catalana com a llengua vehicular també d'aquest temps i espai educatiu.

Clàusula 19. Projecte educatiu i curricular del centre

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu. Són excepció les escoles bressol. Aquesta proposta ha de permetre dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum, l'educació per a la salut i l'educació emocional.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació. Aquesta programació haurà de tenir en compte els grups d'edat dels usuaris i es concretarà un projecte d'activitats propi, diferenciat per l'alumnat segons educació infantil, primària i secundària.

La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat als àmbits següents:

1. Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
2. Higienic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
3. Socioemocionals: ser responsables dels compromisos amb el grup, dels càrrecs, adquirir autonomia, potenciant habilitats socials i emocionals.
4. D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva...), mesures educatives en l'àmbit de la prevenció i reducció del malbaratament alimentari

Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,..) sinó que també ha de preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals: tallers de teatre, de Nadal, danses, etc., que tinguin com a objectiu promoure el vessant educatiu del servei de menjador. Per altra banda, cal incorporar dinàmiques de grup atenent les àrees socioemocionals, com l'autoestima, la comunicació i les relacions de grup, la col·laboració i la resolució de conflictes entre d'altres.

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu i haurà de comptar amb el vistiplau del Consell Comarcal del Bages.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

Clàusula 20. Pla de comunicació

La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

1. Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any de la concessió.
2. Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
3. Atenció a les famílies durant la primera setmana del curs escolar durant una hora diària entre les 8.30h i les 9.30h per tal d'atendre qualsevol consulta en relació al servei de menjador. Aquest horari es podrà acordar diferent d'acord amb el centre educatiu.
4. Permetre la utilització gratuïta del servei a dues persones al mes, d'entre tots els familiars directes d'usuaris del servei, que proposarà la comissió de menjador previ vistiplau de l'equip directiu del centre d'acord amb els criteris que hagin establert, per tal de fer una valoració del servei de menjador que es traslladarà a la mateixa comissió de menjador.
5. Informació diària de l'evolució dels alumnes en les escoles bressol que facin ús del servei de menjador.
6. Informació setmanal de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei de menjador, com a mínim durant el primer trimestre. Posteriorment, la informació podrà ser mensual.
7. Informació mensual de l'evolució dels alumnes de primer cicle d'educació primària que facin ús del servei de menjador habitualment.



8. La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
9. La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.
10. L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, el personal adscrit, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.
11. L'actualització de la cartellera o el taulell informatiu de l'escola amb informació rellevant sobre el menjador escolar.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que proposarà les millores que consideri necessàries abans de fer-lo arribar a les famílies.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

Clàusula 21. Personal de cuina

Per al personal de cuina s'haurà de tenir en compte la previsió de mitjanes dels usuaris del servei de menjador i revisar mensualment la tendència per garantir-ne la dotació de personal necessària per garantir la qualitat del servei. S'estableix com a jornada mínima la que es detalla a continuació:

1. Cuiner/a

La jornada de treball que s'estableix com a mínima per al personal de cuina, i tal i com s'ha considerat en l'estudi de despeses, respon a la taula següent, segons la mitjana d'usuaris prevista:

Despesa cuiner/a		
Número alumnes	Jornada/dia	hores/dia
entre 45 i 60 alumnes	62,50%	5
entre 61 i 85 alumnes	75,00%	6
entre 86 i 110 alumnes	87,50%	7
entre 111 i 135 alumnes	93,80%	7,5
entre 136 i 160 alumnes	100,00%	8
Cuines compartides	Augmentar	3h

A les cuines amb la modalitat de **cuina compartida** les hores del personal de cuina **s'augmentaran en 3 hores el dia**, com a mesura compensatòria per garantir la mateixa qualitat del servei de menjador que en les modalitats de cuina *in situ* que permeti una organització de l'elaboració dels menús, atenent el màxim diferenciat, els menús del propi centre educatiu i els menús de càtering, procurant l'eficiència del servei, sense detriment de la qualitat per a la cuina *in situ* de la pròpia escola. Es farà valoració i seguiment d'aquesta organització a través de la comissió de menjador.

2. Ajudant de cuina

La jornada de treball que s'estableix com a mínima per al personal d'ajudant de cuina, segons les persones usuàries, respon a la taula següent, segons la mitjana d'usuaris:

Ràtio ajudant de cuina/alumne		
Número alumnes	Jornada/dia	hores/dia
entre 100 i 150 alumnes	50,00%	4
entre 151 i 200 alumnes	62,50%	5
entre 201 i 250 alumnes	75,00%	6
entre 251 i 300 alumnes	87,50%	7
més de 300 alumnes	100,00%	8

El contractista haurà de garantir que la dotació del personal de cuina com a mínim haurà de comptar amb una persona amb la titulació o expertesa acreditada segons la categoria de cuiner/a i la contractació segons aquesta categoria a cada cuina.

Clàusula 22. Personal de monitoratge

El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:

- El personal de monitoratge que formi part de la plantilla fixa, ha d'estar en possessió del títol de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- Excepcionalment, i respectant sempre la normativa d'activitats d'educació en el lleure vigent, podrà no estar en possessió del títol abans esmentat, sempre amb expertesa acreditada en el camp dels menjadors escolars o de treball amb gent jove.



- El personal de monitoratge cal que acrediti una competència comunicativa de nivell C1 de català. Si no ho pot acreditar, signar compromís d'acreditar aquest nivell de llengua en un termini de 4 anys.
- Serà d'obligació per a tot el personal fix o eventual, en compliment de la Llei 26/2015 de Modificació del Sistema de Protecció a la Infància i a l'Adolescència, acreditar no estar condemnat per cap delictes de llibertat i indemnitat sexual mitjançant l'aportació d'una certificació negativa del Registre Central de Delinqüents Sexual actualitzat.
- En el cas d'incloure en el servei, personal destinat a l'atenció d'alumnes amb necessitats educatives especials o alumnat amb necessitats específiques de suport educatiu, farà les funcions d'atenció i cura d'aquest alumnat durant el servei de menjador en coordinació dels monitors del servei per tal de facilitar la participació i la inclusió d'aquest alumnat en tots els àmbits dels moments del servei de menjador. A més de la formació obligatòria, aquest personal, haurà de fer una formació específica de suport a infants amb necessitats educatives especials. Aquesta formació serà de com a mínim 10 hores. Aquesta formació serà convalidada si acrediten formació específica en temes d'educació especial.

El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

1. La vigilància i cura de l'alumnat
2. L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - adquisició d'hàbits socials
 - correcte ús i conservació del parament
3. El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
4. La conducció de les activitats que es treballin al migdia
5. Atenció al desenvolupament socioemocional dels infants i adolescents
6. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'una persona **coordinadora** a cada centre educatiu amb un nombre de comensals superior o igual a 20 alumnes, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar de seguiment del menjador, el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC i amb el PCC. Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vist-i-plau del centre educatiu.

D'altra banda, establirà una persona referent del LOT i **coordinadora general** de zona amb una presència mínima de 12,5 hores setmanals distribuïda entre els diferents centres que configuren el lot. Aquesta persona coordinadora dirigirà i controlarà les activitats de les persones coordinadores dels centres i atindrà qualsevol incidència que es presenti.

El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació de la persona coordinadora general del personal de monitoratge feta per l'adjudicatari.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'empresa té l'obligació de subrogar les persones treballadores que vénen prestant el servei de menjador als centres educatius, segons el que disposin els convenis pertinents i aquest PPT.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

A les sortides escolars els servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc. En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei.

Clàusula 23. Ràtios de monitoratge

El personal de monitoratge en els centres de segon cicle d'educació infantil i primària i en els instituts escola, es determinen d'acord amb el següent detall:

Taula 1 (serveis de 2,5h /dia)

Número alumnes	Número de monitors/es	hores/dia atenció alumnat	hores/dia preparació	hores/dia coordinació	Total hores/dia monitoratge
entre 0 i 25 alumnes	2	5,00	-	0,50	5,50
> 25 i 50 alumnes	3	7,50	0,50	0,50	8,50
> 50 i 75 alumnes	4	10,00	0,50	1,00	11,50
> 75 i 100 alumnes	5	12,50	0,50	1,00	14,00
> 100 i 125 alumnes	6	15,00	1,00	1,50	17,50
> 125 i 150 alumnes	7	17,50	1,00	1,50	20,00
> 150 i 175 alumnes	8	20,00	1,00	2,00	23,00
> 176 i 190 alumnes	9	22,50	1,00	2,00	25,50



Taula 2 (serveis de 2h/dia)

Nombre d'alumnes	Nombre de monitors/es	hores/dia atenció alumnat	hores/dia preparació	hores/dia coordinació	Total hores/dia monitoratge
entre 0 i 25 alumnes	2	4,00	-	0,50	4,50
> 25 i 50 alumnes	3	6,00	0,50	0,50	7,00
> 50 i 75 alumnes	4	8,00	0,50	1,00	9,50
> 75 i 100 alumnes	5	10,00	0,50	1,00	11,50
> 100 i 125 alumnes	6	12,00	1,00	1,50	14,50
> 125 i 150 alumnes	7	14,00	1,00	1,50	16,50
> 150 i 175 alumnes	8	16,00	1,00	2,00	19,00
> 175 i 190 alumnes	9	18,00	1,00	2,00	21,00

Tan mateix caldrà assegurar una doble condició. Primerament el compliment de les *taules 1 i 2* per al nombre d'alumnes generals del servei. Però també cal revisar en relació al compliment que estableixi el Departament d'Educació diferenciat per etapes escolars, actualment determinat segons la *taula 3*:

Taula 3

Educació infantil	15 alumnes per monitor
Educació primària	25 alumnes per monitor
Educació secundària	30 alumnes per monitor
Segons aquesta segona condició s'haurà de revisar el nombre global mínim de monitoratge sobre la fórmula:	
<i>n</i> =nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil	
<i>p</i> =nombre de comensals d'educació primària	
<i>q</i> =nombre de comensals d'educació secundària	
$n \times 0,067 + p \times 0,040 + q \times 0,033$	
Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix per excés al nombre enter immediatament posterior.	

La dotació del personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

Donada la possible flexibilitat dels horaris dels centres educatius s'estableix que el servei de menjador no ocuparà en cap cas més de tres hores de durada. En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil, primària i secundària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertorqui en cada cas i per a cada horari en concret.

El detall de les hores del servei de monitoratge, esdevenen de l'atenció a l'alumnat, la preparació de taules, gestió dels llistats i la coordinació, gestió d'informes, de vendes de tiquets i atenció a les famílies d'acord amb la taula següent.

Detall hores de servei del monitoratge:			
Atenció a l'alumnat	2/ 2,50	h/dia	
Preparació del servei (parar taula i gestió de llistats)	0,50	10/25-100	(a partir de 10 a escoles bressol i 25 alumnes la resta)
	1,00	101-175	
Coordinació, gestió d'informes, atenció a les famílies i venda de tiquets	0,50	h/dia	(per cada 50 alumnes)

El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

En el cas de l'escola Joan de Palà, s'estableix l'excepcionalitat de no aplicar les hores de coordinació i gestió d'informes, entenent que amb dues persones, es poden assumir aquestes en les hores determinades per a l'atenció a l'alumnat. Aquesta excepcionalitat s'estableix sempre que el nombre d'alumnes sigui inferior a 15.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil, primària o secundària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari concret.

El personal de monitoratge dins del contracte a les **escoles bressol**, es determinen d'acord amb el següent detall:

Taula 4

Escoles bressol	Número de monitors	hores/dia atenció alumnat	hores/dia preparació	Total hores/dia monitoratge
entre 0 i 9 alumnes	0			
entre 10 i 25 alumnes	1	2,50	0,50	3,00
> 26 i 45 alumnes	2	5,00	0,50	5,50
> 46 i 60 alumnes	3	7,50	0,50	8,00
> 61 i 75 alumnes	4	10,00	0,50	10,50
> 76 i 90 alumnes	5	12,50	0,50	13,00

Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador de les **escoles bressol**, són un reforç a la tasca que porta a terme el personal propi del centre i, per tant, serà necessari que hi hagin 10 alumnes usuaris del servei per assignar un monitor.

A les escoles bressol la coordinació l'assumeix el personal de la mateixa escola i no s'inclou la neteja de l'espai, però sí del càterring.



Clàusula 24. Idoneïtat del personal del servei

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. Cal garantir una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

El personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.

La idoneïtat del personal es farà palesa, a l'inici de la prestació del servei, amb la presentació al Consell Comarcal d'un currículum de cada un dels aspirants, en què haurà de constar:

- Nom i cognoms
- Número de document d'identitat.
- Titulacions i experiència laboral, segons el cas, esmentant especialment aquelles tasques desenvolupades relacionades amb el servei a realitzar.

Per al personal de monitoratge:

- Competència comunicativa de català.
- Certificació negativa del Registre Central de Delinqüents Sexual actualitzat.

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar al Consell Comarcal un pla anual de **formació permanent** on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

1. Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
2. Accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

Aquest pla haurà de tenir el vistiplau del Consell Comarcal, el qual podrà introduir, de comú acord amb el contractista, les millores que consideri adients.

Abans de l'inici del curs escolar, es farà una presentació a tot el personal dels menjadors escolar, tan de monitoratge com de cuina, del pla anual de formació, dels aspectes organitzatius previstos per al nou curs, del projecte educatiu i de qualsevol altra novetat rellevant i necessària per al desenvolupament correcte del servei.

CAPÍTOL IV. COMISSIONS DE CONTROL I SEGUIMENT

Clàusula 25. Comissió de menjador de seguiment del servei de menjador

A la comissió de menjador hi ha d'estar representat l'equip directiu, el personal docent, les famílies, el Consell Comarcal i l'empresa adjudicatària.

La direcció del centre, prèviament escoltat el consell escolar, ha d'establir la composició i designar els membres de la comissió de menjador, entre la comunitat educativa del centre.

La comissió de menjador de seguiment del servei de menjador és un espai de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei a cadascun dels centres educatius.

La comissió de menjador té les **funcions** següents:

- a) Definir el model del servei escolar de menjador d'acord amb el Projecte Educatiu de Centre i amb els principis i les garanties de qualitat de la prestació del servei.
- b) Aprovar el pla de funcionament i la programació anual del menjador proposada pel contractista.
- c) Garantir la participació i la informació de les famílies d'alumnes en tot allò relatiu al menjador escolar.
- d) Seguiment del desenvolupament del menjador escolar (activitats, menús, funcionament...)
 - Fer el seguiment dels menús i les incidències en els àpats diaris i fer propostes per al menú trimestrals.
 - Vetllar per l'aplicació del pla de funcionament i la programació anual, així com per l'assoliment dels objectius educatius i l'ús del català com a llengua vehicular d'aquest temps i espai educatiu.
 - Supervisar conjuntament amb la persona coordinadora del centre les funcions del personal de monitoratge i valorar la seva tasca pedagògica amb l'alumnat.



- Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AMPA/AFA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
- Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs contractuals.

e) Elaboració de propostes de millora si s'escau.

- Elevar propostes, tant al representant de la Direcció del centre com al representant de les famílies en la comissió delegada del Consell Escolar de Centre.
- Fer propostes per a la mediació dels conflictes que s'originin entre l'empresa adjudicatària del servei i la comunitat educativa del centre.
- Elaboració, si s'escau, d'un protocol de gestió d'incidències referents a l'alumnat usuari del servei.

f) Valoració del servei.

- Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
- Fer una valoració a final de curs

El funcionament d'aquestes comissions de seguiment del servei de menjadors es convocarà a través de l'equip directiu del centre, a petició de qualsevol dels membres participants i es fixa un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, es recomanen fer 3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, i serà d'obligació dues convocatòries per a cada curs escolar. Es proposa una temporalitat recomanada: Inici de curs (planificació), mig curs (seguiment) i final de curs (avaluació).

Clàusula 26. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador

Es valorarà la possibilitat de convocar comissions de seguiment comarcals si es considera pertinent per al control i seguiment del servei de menjador. L'avaluació del servei es durà a terme a nivell comarcal i es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, la formació del personal i l'espai interlectiu.

La Comissió té les facultats següents:

1. Donar la seva opinió sobre l'adjudicació del contracte un cop hagi estudiat i valorat les ofertes presentades.

2. Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.
3. Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
4. Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
5. Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.

La Comissió estarà presidida pel/ per la conseller/a comarcal d'Educació i integrada per un o més representants dels col·lectius, segons la naturalesa de l'objecte de cada convocatòria:

1. Regidors dels ajuntaments dels municipis dels centres educatius relacionats al servei.
2. Personal tècnic del Consell Comarcal del Bages
3. Directors/es dels centres educatius que s'acullin a la gestió del servei de menjador per part del Consell.
4. Presidents, o persones en qui delegin, de les AMPA/AFA dels centres educatius que s'acullin a la gestió del servei de menjador.
5. Com a element informatiu haurà d'intervenir, quan sigui requerit, el representant de l'empresa adjudicatària.

La Comissió, que es reunirà a la seu del Consell, serà convocada pel president/a i es podrà fer a petició de qualsevol dels membres participants. No s'estableix un règim de reunions preestablerta.

CAPÍTOL V. ALTRES OBLIGACIONS

Clàusula 27. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària està obligada a:

1. Assumir, en cadascun dels centres educatius d'infantil, primària i secundària, la part proporcional de la despesa que correspongui a la utilització de la cuina /office pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas i electricitat.
2. Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. Serà obligatori realitzar recollida selectiva.
3. Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
4. Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la



reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

5. No realitzar en les instal·lacions cedides dels centres educatius adscrits al servei cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consell, de l'Ajuntament i del titular del centre.
6. Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
7. Fer, com a mínim, un seguiment mensual presencial per part del personal responsable de l'empresa de tots els menjadors escolars objecte d'aquest plec i elaborar un informe trimestral d'incidències en la gestió del servei i de la mitjana d'usuaris a cada centre educatiu, que serà lliurat al Consell Comarcal del Bages amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
8. Comunicar al Consell Comarcal del Bages la relació de personal adscrit a cada centre especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.
9. Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
10. Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
11. Designar un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment del Servei de Menjador dels centres educatius.

Clàusula 28. Obligacions del Consell Comarcal del Bages

1. Seguir, avaluar i controlar el nivell d'execució i qualitat dels serveis prestats per l'adjudicatari/ària responsable.
2. Comunicar a l'adjudicatari/ària qualsevol modificació o incidència que pugui afectar a l'execució del servei: canvis de referents tècnics, canvis de local, canvis en el marc normatiu reglamentari que afectin a la prestació del servei, i d'altres que el Consell Comarcal pugui observar.
3. Recollir i comunicar a l'adjudicatari/ària les queixes i/o incidències sobre la prestació del servei, per tal que les gestioni, resolgui i doni resposta en un termini màxim de 15 dies hàbils.
4. Totes aquelles que recullen els plecs de clàusules i les que determina la normativa vigent aplicable

CAPÍTOL VI. MEMÒRIA TÈCNICA

Clàusula 29. Memòria tècnica

Els licitadors presentaran una memòria tècnica amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

1. Planificació dels menús:

El **pla de menú basal** del primer trimestre proposat per al curs escolar 2022/2023 d'acord amb les condicions esmentades en aquest plec de prescripcions tècniques.

Detall dels productes que s'utilitzaran en l'elaboració dels menús. Caldrà identificar el proveïdor (indicant el nom complet de l'empresa, si es tracta d'un centre especial de treball, d'inserció, etc.), la marca, la procedència i qualsevol altra informació rellevant. (Es pot utilitzar una imatge de l'etiqueta si recull tota la informació). Haurà d'especificar i acreditar les dades següents de cada matèria prima: Origen i nom del proveïdor, denominació del producte, categoria, varietat, tipus de producció, norma de qualitat. Caldrà especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació i de la mateixa manera especificar la fruita i els làctics en les postres.

2. Organització del servei

Indicant els horaris de preparació dels menús, de la seva distribució, la previsió de rutes de repartiment i els vehicles adscrits. Caldrà indicar els itineraris i els temps de durada previstos, indicant també l'aproximació de l'hora d'arribada a cada centre escolar.

Pla de funcionament del servei que reculli la informació pel que fa a l'organització del servei:

- Proposta de sistema de funcionament diari del servei.
- El sistema per al control d'utilització del servei per part de l'alumnat.
- La modalitat de cobrament del servei i descripció del procediment que han de seguir les famílies així com el procediment de cobrament dels impagats.
- El model d'informe que es lliurarà a les famílies per al seguiment de la utilització del servei de menjador per part de l'alumnat i periodicitat.

Projecte educatiu presentant la proposta raonada de les activitats interlectives a dur a terme i l'enfocament pedagògic que rebrà l'alumnat detallant també la dotació de material prevista, quantitat i pressupost de la inversió.

Pla de comunicació on s'indiqui el sistema d'informació i comunicació segons els elements determinats als Plecs.

3. Gestió del personal

adscrit al servei que reculli la informació pel que fa a l'organització dels recursos humans amb el detall de:

El sistema de **coordinació i seguiment** amb cada centre educatiu.



La **relació del personal** adscrit al servei, amb independència del personal a subrogar, indicant titulació, experiència professional en l'àmbit d'aquest contracte, funcions, jornada setmanal destinada als menjadors escolars objecte del contracte i responsabilitats de cadascú.

Pla anual de **formació permanent** adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei.

4. **Millores addicionals** al servei que no comportin un cost addicional.

El Consell Comarcal facilitarà, prèvia petició formal, les visites a les instal·lacions de cuina i menjador de les escoles a totes aquelles empreses licitadores interessades i que així ho manifestin als serveis tècnics de l'Àrea d'Educació del Consell Comarcal. En cap cas es permetrà l'accés a les escoles sense coneixement previ per tal de no distorsionar el funcionament habitual dels centres educatius.

Documents Annex

Annex 1: Relació de LOTS i centres educatius.

Annex 2: Fitxes de centres educatius.

Annex 3: Obligacions contractuals del conveni INS Castellet.

Paula Mora i Navarro

Cap Tècnica de l'Àrea d'Educació, Cultura i Joventut

Annex 1: Relació de LOTS i centres educatius

LOT	Núm	Centre educatiu	Municipi	Modalitat d'elaboració dels menús
LOT 1	1	ESCOLA DOCTOR FERRER	ARTÉS	Cuina compartida
	2	ESCOLA BRESSOL MOIXAINES	ARTÉS	Càtering
	3	INSTITUT ESCOLA BARNOLA	AVINYÓ	Càtering
	4	ESCOLA ELS ROURES	ST. FELIU DE SASSERRA	Càtering
	5	ESCOLA ELS PINS	SALLENT	Càtering
	6	ESCOLA TORRES AMAT	SALLENT	Cuina in situ
	7	ESCOLA L'OLIVAR	CASTELLNOU DE BAGES	Cuina in situ*
	8	ESCOLA MUNTANYA DEL DRAC	MANRESA	Cuina in situ
LOT 2	9	INSTITUT CASTELLET	SANT VICENÇ DE CASTELLET	Cuina central i Cantina
	10	ESCOLA VALL DE NÈSPOLA	MURA	Càtering
	11	ESCOLA SANT VICENÇ	ST. VICENÇ DE CASTELLET	Càtering
	12	ESCOLA VALLDAURA	MANRESA	Càtering
LOT 3	13	ESCOLA JAUME BALMES	CASTELLBELL I EL VILAR	Cuina in situ
	14	INSTITUT ESCOLA POMPEU FABRA	EL PONT DE VIOMARA	Cuina in situ
	15	ESCOLA SANT PERE	MONISTROL DE MONTSERRAT	Cuina in situ*
	16	LLAR D'INFANTS EL CUC VERD**	MONISTROL DE MONTSERRAT	Càtering*
LOT 4	17	ESCOLA CATALUNYA	NAVARCLES	Cuina compartida
	18	ESCOLA BRESSOL TINET	NAVARCLES	Càtering
	19	ESCOLA LES BASES	MANRESA	Càtering
	20	ESCOLA PLA DEL PUIG***	SANT FRUITÓS DE BAGES	Cuina in situ
	21	ESCOLA MONSINYOR GIBERT	SANT FRUITÓS DE BAGES	Cuina in situ
	22	LLAR D'INFANTS LES OLIVERES	SANT FRUITÓS DE BAGES	Càtering
	23	ESCOLA PARE ALGUÉ	MANRESA	Cuina in situ
LOT 5	24	ESCOLA LA SERRETA***	SANTPEDOR	Cuina compartida
	25	ESCOLA FRANCESC MACIÀ	SÚRIA	Càtering
	26	ESCOLA JOVENTUT	CALLÚS	Càtering
	27	ESCOLA EL PATROCINI	CARDONA	Càtering
	28	ESCOLA SANT ESTEVE	SANT MATEU DE BAGES	Càtering
	29	JOAN DE PALÀ	CARDONA	Càtering
	30	SALIPOTA	SÚRIA	Càtering
	31	ESCOLA RIU D'OR	SANTPEDOR	Cuina in situ
	32	ESCOLA SERRA I HUNTER	MANRESA	Cuina in situ

* L'Olivar modifica la modalitat de cuina central a cuina in situ.

** En el cas de la llar d'infants el Cuc Verd es subministra el menjar des de la cuina de l'escola Sant Pere, sense necessitat de vehicle.

*** El Pla del Puig i La Serreta són edificis de nova construcció i comporta el canvi de modalitat respecte al càtering del curs 2021-22.



Annex 2: Fitxes de centres educatius

1. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 08000244		Nom del centre: ESCOLA DOCTOR FERRER
Adreça: C/ Barcelona, 23		Municipi: Artés
RSIPAC:26.07128/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	12:30h – 15:00h
	Primària:	12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina compartida		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)
Total usuaris (mitjana): 123
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 78

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA			
Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Armari frigorífic de 2 portes	Infrico	AGB1302
3	Arcons congeladors 510L	MARECOS	SIF570
3	Taules de treball inox de 120 cm		
1	Aigüera inox de 2 piques de 200cm		
1	Aigüera inox 1 pica 150 cm		
1	Armari calent 220-240 v 2,4 kw	Distform	
2	Armari neutre inox tancat de 200 llarg		
1	Campana extractora central de 8 filtres		
1	Marmita a gas	Zanussi	
1	Fregidora a gas	Zanussi	
1	Cuina a gas de 8 fogons	Zanussi	
2	Forn integrat a la cuina a gas	Zanussi	
1	Forn elèctric de 11 prestatges	Inoxtrend	E2CDA-111ECB1047 - IPx4
1	Rentaplats de cúpula	Jemi	GS-83 ECO
1	Armari de paret tancat inox 2 prestatges de 200 cm x 60cm		
5	Prestatgeries d'emmagatzematge de 120cm - 4 prestatges		
3	Carros de servei inox de 3 prestatges		

2. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi del centre	08061130	Nom del centre	ESCOLA BRESSOL MOIXAINES
Adreça:	Ronda Torrent, s/n	Municipi	Artés
RSIPAC:	50.02579/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	11:45h – 15:00h	
	Primària:	11:45h – 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 21

OBSERVACIONS



3. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi del centre: 08000323	Nom del centre: INSTITUT ESCOLA BARNOLA
Adreça: C/Indústria, 6	Municipi: Avinyó
RSIPAC: 50.02343/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 14:30h
	Primària: 12:30h – 14:30h
	Secundària: 13:00h – 14:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022*)

Total usuaris (mitjana): 46
Alumnes preceptius: 9
Alumnes amb ajut: 37

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Nevera combi A+	Nortline	BC1850A+
1	Forn regenerador de temperatura	Romag SA	
1	Armari neutre inox tancat de 200 llarg	Distform	DTA180R.7
2	Taula de treball de inox de 200 llarg	Distform	
1	Rentaplats	Elframo	
1	Aigüera inox		
1	Carro de servei inox de 3 prestatges		
1	Armari de paret tancat inox 2 prestatges de 200 x 60 alt		
1	Taula calenta	Distform	

OBSERVACIONS

4. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08026415		Nom del centre: ESCOLA ELS ROURES	
Adreça: C/Sant Roc, s/n		Municipi: Sant Feliu Sasserra	
RSIPAC: 50.02458/CAT			
Horari del servei:	Infantil:	13:00h – 15:00h Dimarts de 12:00 -15:00h	
	Primària:	13:00h – 15:00h Dimarts de 12:00 -15:00h	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana):18
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 7

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Nevera combi	Corberó	17/0/2T
1	Rentaplats domèstic A+	Balay	SI6P1Y
1	Forn regenerador de temperatura	Romag SA	
1	Armari neutre inox tancat de 200 llarg	Distform	DTA180R.7
1	Taula calenta	Disform	

OBSERVACIONS

--



5. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08039306		Nom del centre: ESCOLA ELS PINS
Adreça: C/ Montserrat, s/n		Municipi: Cabrianes, Sallent
RSIPAC: 50.02409/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	13:00h – 15:00h
	Primària:	13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana):16
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 2

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Armari neutre inox de dues portes de 100cm		
1	Forn regenerador de temperatura	Romag SA	
1	Nevera combi	SMEG SPA	FD32AP1
1	Rentaplats	JEMI	GS8/2
1	Aigüera inox doble		
1	Armari calent		
1	Insectocutor		

OBSERVACIONS

6. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08024972	Nom del centre: ESCOLA TORRES AMAT
Adreça: Passeig de la Biblioteca, 3	Municipi: Sallent
RSIPAC: 50.00546	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 110
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 61

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Aiguera inox doble		
1	Aiguera inox		
4	Carros de servei inox de 3 prestatges		
1	Cuina a gas de 8 fogons	Berto's SPA	G9F8+2FG
2	Forn integrat a la cuina a gas	Berto's SPA	G9F8+2FG
1	Armari frigorífic de dues portes	Careme	ACR-1302
1	Rentaplats de cúpula	Careme	CA CUP9
2	Taules de treball inox		
1	Armari calent	Electrolux Professional	TC2000P
1	Marmita a gas	Berto's	G9P15D
1	Fregidora a gas	Berto's SPA	9GL22M
1	Armari neutre inox tancat de 200 llarg	Distform	
1	Armari dos portes inox 185 alçada x 115 ample	Distform	
1	Congelador 495 litres de capacitat	Zanussi	ZFC649WAP/BNi525
2	Prestatgeries d'emmagatzematge de 120 – 4 prestatges		
1	Campana extractora central de 8 filtes	Berto's SPA	
1	Rentamans		
1	Taula calenta		
1	Forn elèctric	EKA	



7. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08063862	Nom del centre: ESCOLA L'OLIVAR
Adreça: Adreça: Urb. Serrat, s/n	Municipi: Castellnou de Bages
RSIPAC: 50.03146/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ (modifica la modalitat)	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 84
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 10

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
2	Arcó congelador 500l	Cisaba	CSBCH460L
2	Moble neutre de inox 2 portes corredores de 200cm		
1	Rentaplats de cúpula	Edesa	LC-800
1	Armari calent 200cm		
1	Fregidora a gas		
1	Cuina de 4 fogons a gas		
1	Forn a gas de 10 prestatges	Fagor	
1	Aigüera inox doble		
1	Aigüera inox		
1	Carro de servei de 3 prestatges PVC		
1	Carro de servei de 3 prestatges inox	Pujadas	
1	Campana central extractora de 12 filtres		
1	Marmita a gas	Berto's SPA	G9P15D
4	Taules de treball		
1	Armari tancat de 2 portes de 80cm x 120cm		
1	Armari tancat de 2 portes de 100cm x 200cm		
1	Prestatgeries inox de 120cm x 200cm de 4 prestatges		
2	Armari frigorífic 2 portes		
1	Prestatgeries inox 5 prestatges		
1	Talladora d'embotits		

8. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08020012	Nom del centre: ESCOLA MUNTANYA DEL DRAC
Adreça: Pare Ignasi Puig, s/n	Municipi: Manresa
RSIPAC: 50.00823/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 13:00h – 15:00h
	Primària: 13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 77
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 93

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Rentaplats industrial	Elettrobar	River XP 260
2	Aigüeres 2 piques		
1	Campana extractora 8 filtres		
1	Cuina de 4 fogons a gas	Mundigas	
1	Forn integrat a la cuina a gas		
1	Taula calenta 100 cm	Disform	
1	Taula de treball inox 150cm		
1	Armari tancat amb prestatges inox 180 x 120		
1	Nevera Combi	Corberó	170/2T

OBSERVACIONS

--



9. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08046840	Nom del centre: INSTITUT CASTELLET
Adreça: C/ Bisbe Perelló, s/n	Municipi: Sant Vicenç de Castellet
RSIPAC: 26.07276/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 8.30h a 13.00h
	Primària: 8.30h a 13.00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina central i cantina	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris:
Alumnes preceptius:
Alumnes amb ajut:

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció
1	Aixeta dutxa + cistell perf inox
1	Aixeta pedal 2 aigües
1	Armari 6p 1606 TP 2081*700*2030 975w
2	Armari PVC
1	Armari frigorífic
1	Campana
1	Carro 3 estants inox. 900x500 FCE93-Cfranc
1	Carro de servei 300122 3 est.
1	Carro safates gastrònom 2/1
1	Carro 3 estants plàstic R-4093 CUR
2	Cistella coberts rentaplats
1	Cofre congelador 1600*630 250w
1	Cofre congelador 1600*630 250w
1	Cofre congelador 1600*630 250w
1	Cofre congelador 1600*630 250w
2	Cubell escombraries
1	Cuina rep C961 c/forn 1205*900*850 64Kw 6 fogons
1	Dispensador de paper
2	Dispensadors de sabó
1	Forn 710*770*940 10n Gn
1	Marmita ozti
1	Fry-Top Rep. FT-92 800*900*850 15 Kw (doble)
1	descalcificador automàtic

1	Moble neutre 2000*700
1	Pica d'alumini gran
1	Pica rentamans pedestal 450*450
1	Prestatgeries alumini càmera desmont.
1	Prestatgeries magatzem alumini 1497*560 4 niv
1	Rentaplats industrial Edesa
2	Taula AC.innox.1699*799
1	Taula de treball centre 1600*700
1	Taula suport forn
1	Taula AC.innox.1699*799
1	Taula calenta acer inoxidable amb termòstat de calor
1	Telèfon
1	Comptador de gas
1	Comptador elèctric
4	Endolls
10	Fluorescents
2	Quadre elèctric
2	Interruptor
1	Kit sortida desguàs
1	Instal·lació d'equipament elèctric
12	Armariets
1	Dispensador de paper
1	Dutxa
1	Lavabo
1	Mirall
1	Renglera de penjadors

OBSERVACIONS

No hi ha menjador escolar. És cuina central amb servei de cantina. S'estableixen les obligacions particulars del servei.



10. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08061521	Nom del centre: ESCOLA VALL DE NÉSPOLA
Adreça: Plaça de l'ajuntament nou, s/n	Municipi: Mura
RSIPAC: 50.06134/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 13.00h - 15.00h
	Primària: 13.00h - 15.00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana):24
Alumnes preceptius: 21
Alumnes amb ajut: 5

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Microones	Daewoo	
1	Nevera combi	Edesa	
1	Rentavaixelles	Svan	
1	Armari calent	Edesa	

OBSERVACIONS

--

11. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08028576	Nom del centre: ESCOLA SANT VICENÇ
Adreça: Plaça de Setembre, s/n	Municipi: Sant Vicenç de Castellet
RSIPAC: 50.02471/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 13:00h – 15:00h
	Primària: 13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 124
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 129

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
4	Armari acer inox.		
1	Armari de polipropilè		
1	Armari refrigerat Gastronom	Eurofred	GastronomOIML0005 DSPV600
1	Carro de servir 3 estants 110x70x95		
4	Cistelles coberts per al rentavaixelles		
1	Descalcificador rentaplats		
1	Escalfador		
1	Forn de convecció		
1	Microones	Speedy	
1	Moble neutre 140x70x85	Distform	F0070009
1	Nevera combi		
1	Nevera industrial		
1	Pica acer Inox.		
1	Rentadora		
1	Rentaplats industrial	elframo	
1	Rentaplats industrial	fagor	
1	Taula treball		
1	Taula calenta		



12. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08067600	Nom del centre: ESCOLA VALLDAURA
Adreça: C/ Ausias March, s/n	Municipi: Manresa
RSIPAC: 50.03092/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 14:55h
	Primària: 12:30h – 14:55h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 121
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 163

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció
1	Rentaplats industrial
1	Nevera vitrina
1	Congelador petit
1	Taula calenta
1	Moble neutre inox amb portes 150cmx80cm
2	carro servei

OBSERVACIONS

--

13. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08015806	Nom del centre: ESCOLA JAUME BALMES
Adreça: Avda. Pare Claret, 18	Municipi: Castellbell i el Vilar
RSIPAC: 50.02352/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 86
Alumnes preceptius: 12
Alumnes amb ajut: 45

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Cuina 4 fogons + planxa	Fagor	CG9-51 L-BP
1	Forn integrat a la cuina a gas	Fagor	CG9-51 L-BP
1	Campana extractora 10 litres		
1	Forn de 5 prestatges	inoxtrend	E1 RDA-105E EG 01 IPX1
1	Rentaplats industrial	Electrobar	Pluvia 270 915175
1	Armari frigorífic 2 portes	Fagor	
1	Arcó congelador 500l		
4	Taula de treball inox 150cm		
3	Moble neutre inox amb portes 150 cm x 80 cm alçada		
1	Aigüera 2 piques		
1	Taula calenta 150cm	Distform	
3	Carros de servei inox 3 prestatges obert		
4	Pretatges inox 120cm x 4 prestatges		
1	Congelador vertical 275l	Electrolux	EU 3214 C
1	Fregidora		



14. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08023657		Nom del centre: INSTITUT ESCOLA POMPEU FABRA	
Adreça: c/ Jesús, 95-115		Municipi: El Pont de Vilomara	
RSIPAC: 50.03141/CAT			
Horari del servei:	Infantil:	12:45h – 15:00h A excepció de dimecres: 13:00h a 15:00h	
	Primària:	12:45h – 15:00h A excepció de dimecres: 13:00h a 15:00h (a la tarda no hi ha classes lectives)	
	Secundària:	13:30h – 14:30h A excepció de dimecres: 14:00h a 15:00h (a la tarda no hi ha classes lectives)	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 89
Alumnes preceptius: 10
Alumnes amb ajut: 65

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Cuina 6 fogons	oztiryakiler	OkFG 12075P
1	Forn integrat a la cuina a gas		
1	Taula calenta 120cm	Aliberinox	TC 1410 P
1	Nevera industrial	Careme	ACR-1302
1	Campana extractora 8 filtres		
1	Rentaplats industrial de cúpula	Careme	CA CUP9
1	Arcó congelador 500l	Zanussi	ZFC649WAP
1	Aiguères		
1	Aigüeres 2 piques		
3	Taules de treball inox 150cm		
2	Carro de servei		
1	Carro de servei PVC		
2	Prestatges inox + pvc 120cm i 4 prestatges		
1	Moble neuxtre 80 cmm ample x 180cm alçada		
1	Forn 11 prestatges	Inoxtrend	

15. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre:08021892	Nom del centre: ESCOLA SANT PERE
Adreça: C/ Escoles, 23	Municipi: Monistrol de Montserrat
RSIPAC: 50.02493/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 72
Alumnes preceptius: 2
Alumnes amb ajut: 73

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Fregidora a gas	Oztiryakller	
1	Cuina a gas, 4 focs	Oztiryakller	
1	Forn elèctric 4 safates	FM	
1	Campana extractora 10 filtres		
1	Rentaplats industrial	Electrobar	
1	Armari Frigorífic 4 portes	Edesa	
1	Taula calenta 150cm	Distform	
3	Taules de treball inox 150cm		
3	Prestatges inox 100 cm x 4 prestatges		
2	Aigüera 1 pica		
1	Aigüera doble		
1	Arcó congelador 500l	Cisaba	
1	Carros de servei inox 3 prestatges obert		

OBSERVACIONS

--



16. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi del centre	08047251	Nom del centre	LLAR D'INFANTS EL CUC VERD
Adreça:	C/ Escoles, 27	Municipi	Monistrol de Montserrat
RSIPAC:	50.02517/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	12:00h – 15:00h	
	Primària:	12:00h – 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 12

OBSERVACIONS

El menjar s'elabora des de la cuina de Sant Pere i es transporta sense necessitat de vehicle.

17. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 08022197	Nom del centre: ESCOLA CATALUNYA	
Adreça: Piscines i Esports, 30 (Navarcles)	Municipi: Navarcles	
RSIPAC: 26.07277/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	12:30h – 15:00h
	Primària:	12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina compartida		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)
Total usuaris (mitjana): 104
Alumnes preceptius: 3
Alumnes amb ajut: 47

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA			
Quantitat	Descripció	Marca	Model
3	Arcó congelador 500l		
2	Aigüera doble de inox		
1	Aigüera inox individual		
1	Cuina de 4 fogons a gas	Fagor	CG9-41 GNSM
1	Planxa a gas	Fagor	FTG9-11 L GN
1	Marmita a gas	Zanussi	
1	Campana extractora de 12 filtres	Dresaire	
4	Taules de treball de inox		
1	Forn elèctric de 10 prestatges	Inoxtrend	E1 RDA-110E EG01
2	Prestatatgeria de inox de 4 prestatges de 120cm x 200cm		
1	Rentaplats professional	Savemah	CF50
2	Carros de servei de inox de 3 prestatges		
1	Carro de servei de PVC		
1	Armari frigorífic de 4 portes de 1200cm	Edesa	
1	Armari frigorífic de 2 portes de 1200cm	Careco	ACR-1302
1	Armari calent de 2 portes correderes 120cm	Distform	
1	Moble neutre de inox de 2 portes correderes de 120cm		



CONSELL COMARCAL DEL BAGES

2	Fregidora de gas de 30l	Jemi	
1	Abatidor de temperatura de 10 prestatges		
2	Forn a gas integrat a la cuina	Fagor	CG9-41 GNSM

OBSERVACIONS

S'inicia un segon menjador escolar a l'edifici vermell.

18. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08067375		Nom del centre: ESCOLA BRESSOL TINET
Adreça: Avda. Lluís Companys, 2		Municipi: Navarcles
RSIPAC: 50.03098/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	12:00h – 15:00h
	Primària:	12:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 13

OBSERVACIONS



19. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08075244	Nom del centre: ESCOLA LES BASES
Adreça: Avda. De les Bases, 11	Municipi: Manresa
RSIPAC: 50.06544/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 101
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 51

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca
1	Taula calenta 120cm	Disform
1	Nevera Combi	Smeg
1	Rentaplats industrial	edenox
1	Aigüera 1 pica	
1	Carro resina obert 3 prestatges	

OBSERVACIONS

20. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08065251	Nom del centre: ESCOLA PLA DEL PUIG
Adreça: c/ Zona Esportiva, s/n	Municipi: Sant Fruitós de Bages
RSIPAC: 50.00450/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ (canvia la modalitat)	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 54
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 21

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
2	Carros de servei de PVC de 3 prestatges		
1	Carro de servei de PVC (tancat)		
1	Armari calent de 2 portes correderes 120cm		
1	Combi	Vanguard	Top Fresh 240 A
1	Rentaplats industrial	Colged	Steeltevh
1	Moble neutre de inox 2 portes correderes de 80cm x 100cm amb 4 calaixos		

OBSERVACIONS

Edifici de nova construcció.



21. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08026464	Nom del centre: ESCOLA MONSENYOR GIBERT
Adreça: Plaça Pau Casals, 1	Municipi: Sant Fruitós de Bages
RSIPAC: 50.00427/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 121
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 109

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
2	Prestatgeries de 120cm x 200cm de 4 prestatges		
1	Cofre congelador 500l	Cisaba	CSBCH460L
1	Cofre congelador 250l		
3	Carro de servei de inox de prestatges		
1	Carro de servei de PVC de 3 prestatges		
1	Armari calent de 2 portes corredores 120cm	Fagor	FJ-134E
3	Taula de treball inox 150cm		
1	Fregidora de gas	Repagas	FG-159T
1	Cuina de 6 fogons a gas	Fagor	
1	Forn integrat a la cuina a gas	Fagor	
1	Marmita gas	Fagor	G-150
1	Campana central extractora de 12 filtres		
1	Armari frigorífic de 4 portes	Coreco	ACR-1304
1	Aigüera doble de inox		
1	Rentaplats professional	Winterhalter	GS-35
1	Forn de convecció	Inoxtrend	

22. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08062602		Nom del centre: LLAR D'INFANTS LES OLIVERES	
Adreça: Camí de les Oliveres SN		Municipi: Sant Fruitós de Bages	
RSIPAC: 50.00448/CAT			
Horari del servei:	Infantil:	12:30h – 15:30h	
	Primària:	12:30h – 15:30h	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 23

OBSERVACIONS

El menjar s'elabora des de la cuina del Monsenyor Gibert i es transporta sense necessitat de vehicle.



23. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 080200997		Nom del centre: ESCOLA PARE ALGUÉ
Adreça: C/Jacint Verdaguer, 16-23		Municipi: Manresa
RSIPAC: 50.02991/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	13:00h – 15:00h
	Primària:	13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)
Total usuaris (mitjana):124
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 149

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA			
Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Comptador de gas		
1	Comptador elèctric		
1	Marmita		
1	Campana extractora		
4	Carro servei acer inoxidable		
2	Congelador		
1	Cuina: 8 fogons, planxa, fregidora i forn		
1	Descalcificador rentaplats		
1	Escalfador		
1	Moble neutre acer inoxidable 200x70x85		
1	Nevera industrial acer inox 2 portes	Fagor	
1	Pica doble acer inoxidable.		
1	Rentaplats		
2	Taula acer inoxidable calaixos		
1	Taula calenta 160x70x85		
4	Prestatges acer (moble)		
1	Aigüera 1 pica		
1	Armari frigorífic de 2 portes	fahostec	
1	Taula acer (240cm)		

24. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU		
Codi de centre: 08066334	Nom del centre: ESCOLA LA SERRETA	
Adreça: Mn. Jacint Verdaguer, s/n	Municipi: Santpedor	
RSIPAC: 50.02582/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	12:30h – 15:00h
	Primària:	12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina compartida (canvi de modalitat)		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)
Total usuaris (mitjana):75
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 9

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA			
Quantitat	Descripció	Marca	Model
2	Carros de servei de inox amb prestatges	Pujadas	
1	Carro de servei de PVC		
1	Armari calent de 2 portes corredores 120cm	Distform	
1	Combi	Balay	
1	Rentaplats industrial		RIVER XP53
1	Armari frigorífic 2 portes de 80cm	Fagor	
1	Moble neutre de inox 2 portes correderes de 200cm		

OBSERVACIONS
Edifici de nova construcció. És previst l'inici d'un nou aplicatiu del centre. Durant el migdia es realitzen extraescolars a l'escola en què s'hauran d'adaptar els torns, cal preveure una bona coordinació per tal que el servei de menjador s'organitzi tenint en compte aquestes activitats. L'atenció a les famílies és de 09:00h a 09:30h.



25. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08029222	Nom del centre: ESCOLA FRANCESC MACIÀ
Adreça: Ctra. de la Mina, s/n (Súria)	Municipi: Súria
RSIPAC: 50.02583/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana):50
Alumnes preceptius:0
Alumnes amb ajut:19

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
3	Taula de treball neutre de inox de 120 x 50	Edesa	
1	Forn elèctric de 4 prestatges	Romag SA	
1	Taula calenta	Fagor	
1	Armari neutre de inox de 5 prestatges de 150 x 200	Distform	
1	Aigüera doble de inox	Zanussi	
1	Rentaplats professional	Clajosa San Marino	SM-70S
2	Carro de servei de inox de 3 prestatges		
1	Arcó congelador 250l	Infrico	
1	Armari frigorífic de 2 portes de 60 x 200	Fagor	Serie AF

OBSERVACIONS

26. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08015247	Nom del centre: ESCOLA JOVENTUT
Adreça: Passeig Anselm Clavé	Municipi: Callús
RSIPAC: 50.02341/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:35h – 15:05h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 49
Alumnes preceptius: 4
Alumnes amb ajut: 34

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
2	Aigüera		
1	Rentaplats professional	Elframo	
2	Carros de servei de inox de 3 prestatges		
1	Carro de servei de PVC de 3 prestatges		
1	Taula calenta de 150cm		
1	Moble neutre inox 4 calaixos + 4 armaris de 200 x 80		
1	Armari frigorífic de 6 portes de 220 x 200	Coreco	ACR 2006
1	Arcó congelador 250l		THC 305
1	Taula de treball de inox de 450cm amb aigüera doble		
1	Cuina de 6 fogons a gas amb forn integrat	Intecno	
2	Fregidores a gas	Repagas	
1	Planxa a gas		292280
1	Campana extractores de 10 filtres		
1	frigorífic inox (2 portes) (propietat de l'ajuntament)	Comersa	



27. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08015582	Nom del centre: ESCOLA EL PATROCINI
Adreça: Plaça Ramon Folch, 3	Municipi: Cardona
RSIPAC: 50.03145/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 34
Alumnes preceptius: 1
Alumnes amb ajut: 30

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Forn elèctric de 5 prestatges	Romag SA	
1	Taula de treball neutre de inox de 200 x 150		
1	Taula calenta	Aliberinox SL	MCP12??
1	Aigüera doble		
1	Aigüera		
1	Combi	LYNX	
1	Rentaplats professional	edenox	CF-50
2	Carros de servei de inox de 3 prestatges		

OBSERVACIONS

28. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08038089		Nom del centre: ESCOLA SANT ESTEVE
Adreça: Església, s/n. Valls de Torruella		Municipi: Sant Mateu de Bages
RSIPAC: 50.02436/CAT		
Horari del servei:	Infantil:	13:00h – 15:00h
	Primària:	13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5		
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering		

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana):21
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 15

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Forn elèctric de 4 prestatges	Romag SA	
1	Combi	Indesit	UC-2400
1	Carro de servei de inox de 3 prestatges		
1	Aigüera		
1	Rentaplats domèstic	Corberó	
1	Taula calenta		

OBSERVACIONS

--



29. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08015612		Nom del centre: ESCOLA JOAN DE PALÀ	
Adreça: Carrer del Bisbe Guix, 0 S N, 08261 La Coromina, Barcelona		Municipi: Cardona	
RSIPAC:50.06900/CAT			
Horari del servei:	Infantil:	13:00 a 15:00	
	Primària:	13:00 a 15:00	
Dies de servei setmanals: 5			
Modalitats d'elaboració de menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 3
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 1

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Microones	Orbegozo	
1	Rentavaixelles	Zanusi	DE 2654
1	Taula calenta	MHA Solsona	
1	Forn	Romag SA	
1	Moble neutre (2 correderes, 2 portes) 200cm	Disform	
1	Combi	General frost	
1	Carro servei		

OBSERVACIONS

S'estableix les hores de coordinació de forma particular.

30. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08029209

Nom del centre: **ESCOLA SALIPOTA**

Adreça: Font del Ferro, 1
08260 Súria

Municipi: Súria

RSIPAC: 50.02585/CAT

Horari del servei:	Infantil:	12:30 a 15:00
	Primària:	12:30 a 15:00

Dies de servei setmanals: 5

Modalitats d'elaboració de menús: Càtering

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 27

Alumnes preceptius: 0

Alumnes amb ajut: 28

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Armari inox 150x200 5 prestatges		
1	Rentaplats professional	Crystal Line	CL 50
1	Frigorífic industrial vertical 2 portes	Fred Minorisa	
1	Congelador domèstic 60 x 80	Liebherr	
1	Microones	SilverCrest	
1	Taula calenta	Fagor	
1	Pica doble inox + 3 mobles inferiors amb portes		
2	Taula de treball inox 150cm		
1	Carro inox		
2	Armariets (taquilles)		
1	insectocutor		
1	Cafetera	Dolce Gusto	

OBSERVACIONS



31. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08025058	Nom del centre: ESCOLA RIU D'OR
Adreça: C/ Les Verges, 15	Municipi: Santpedor
RSIPAC: 50.02584/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 12:30h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana): 144
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 24

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Moble de treball inox (3 portes i 4 calaixos)		
1	Armari prestatgeria obert inox de 60cm x 150cm x 4 prestatges		
1	Carro de servei de PVC		
1	Congelador vertical 529l	Casfri	AP600N
2	Armari calent 2 portes corredisses de 120cm	Repagas	AM127/E
1	Armari neutre inox de 2 prestatges de 80cm		
2	Armari neutre inox de 2 portes de 120cm x 80cm		
2	Aigüera inox doble		
2	Prestatgeries de inox de 120cm x 200cm de 5 prestatges		
1	Rentaplats	Fagor	Gx14C
1	Rentaplats	Fagor	FI-72
1	Campana extractora		
1	Cuina de 4 fogons a gas	Berto's SPA	
1	Forn a gas de 10 prestatges	Berto's SPA	
1	Marmita a gas	Berto's SPA	G9P15D
1	Fregidora de sobretaula elèctrica	Valentine	TF-13
1	Armari frigorífic quatre portes	Savemah	

32. FITXA DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU

Codi de centre: 08038181	Nom del centre: ESCOLA SERRA I HUNTER
Adreça: La Balconada, s/n	Municipi: Manresa
RSIPAC: 50.04969/CAT	
Horari del servei:	Infantil: 12:30h – 15:00h
	Primària: 13:00h – 15:00h
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració de menús: Cuina in situ	

NOMBRE D'USUARIS (mitjana de dades del curs 2018-2022)

Total usuaris (mitjana) : 142
Alumnes preceptius: 0
Alumnes amb ajut: 191

DETALL EQUIPAMENT DE CUINA

Quantitat	Descripció	Marca	Model
1	Campana Extractora 16 filtres		
1	Cuina 8 fogons	Fagor	CG-2002-HP
1	Fregidora 15l	Jemi	J-15
1	Fregidora 50 l	Jemi	Neptuno 54
1	Armari Frigorífic 3 portes	Comersa	
1	Marmita a gas	Offcar	
2	Forn a gas integrat a la cuina	Fagor	
1	Taula calenta 100 cm	Edesa	
1	Moble neutre inox amb portes 100 cm		
1	Moble neutre inox obert amb calaixos i prestatges 150 cm		
2	Arcó congelador 500 l		
3	Prestatges inox 120 cm x 4 prestatges		
1	Taula de treball inox 150cm		
2	Carros de servei plàstic 3 prestatges obert		
1	Carros de servei inox 3 prestatges obert		
1	Rentaplats industrial	Jemi	GS-19
1	Aigüeres 2 piques		



Annex 3: Obligacions contractuals del conveni INS Castellet

CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE EL CONSELL COMARCAL DEL BAGES I L'INSTITUT CASTELLET PER A LA UTILITZACIÓ DE L'ESPAI DE CUINA EN LA MODALITAT CUINA CENTRAL.

D'una part, l'Il·lm. Sr. Eloi Hernández Mosella, com a President del Consell Comarcal del Bages, actuant en nom i representació de la corporació, en virtut de les competències que li atribueix la Llei d'organització comarcal de Catalunya, assistida en aquest acte per la Sra. Maria Llum Bruno Garcia, secretària d'aquest Consell Comarcal.

I d'altra part, el Sr. David Sanz Perez, en la seva qualitat de presidenta del Consell Escolar del centre educatiu Institut Castellet (08046840) de Sant Vicenç de Castellet assistida en aquest acte per la Sra. Anna Corominas Ventura, secretària del centre educatiu.

En la condició que intervenen, totes les parts es reconeixen mútuament la capacitat necessària per a l'atorgament d'aquest conveni, i a aquests efectes

MANIFESTEN

I.- Que el Consell Comarcal del Bages té delegades mitjançant conveni subscrit amb el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya amb data 1 de març de 2019, les competències, entre d'altres, de la gestió del menjador escolar en l'àmbit de la comarca, d'acord amb el Decret 160/1996, de 14 de maig, regulador del servei escolar de menjador.

II.- Que en la clàusula primera del conveni esmentat figura la delegació en favor del Consell Comarcal per a la gestió dels servei escolar de menjador previst en els articles 2 i 4 del Decret 160/1996 de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres educatius públics titularitat del Departament d'Ensenyament.

III.- Que el Consell Comarcal del Bages en la darrera licitació va fer ús de les instal·lacions de la cuina de l'Institut Castellet d'acord amb un conveni de col·laboració signat entre el Consell Comarcal i la Direcció del centre en data 26 d'abril de 2018.

IV.- Que considerant la possibilitat d'optimitzar les instal·lacions i els recursos disponibles que ofereix la cuina de l'Institut Castellet de la forma que s'ha fet fins ara, la qual cosa permet la prestació del servei en la modalitat de càtering a escoles properes.

VI.- Que la prestació del servei de menjador a altres centres educatius per mitjà de la utilització de la cuina de l'Institut Castellet suposa establir en els plecs de clàusules administratives i de prescripcions tècniques de la licitació del servei de menjador escolar la modalitat de "cuina central" amb el corresponent compliment dels requeriments legals oportuns.

VII.- Que la voluntat de l'Institut Castellet és la de continuar mantenint el servei de Bar-Cantina.

VIII.- Que d'acord amb el que disposen els articles 17 i 18 del Decret 160/1996, de 14 de maig, en relació amb l'ús de les instal·lacions i al manteniment i conservació de les instal·lacions del menjador.

IX. Que en aplicació dels principis d'eficàcia, eficiència, simplificació, racionalitat administrativa, col·laboració i cooperació interadministrativa que han d'informar l'actuació de les administracions públiques en aplicació de l'article 31 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya.

X. Que l'article 10 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, disposa que la realització d'activitats de caràcter material, tècnic o de serveis de la competència dels òrgans administratius, els organismes o les entitats públiques pot ésser encarregada a altres òrgans, organismes o entitats públiques de la mateixa administració o d'una altra de diferent, per raons d'eficàcia o quan no es tinguin els mitjans tècnics idonis per a dur-la a terme, i que aquest encàrrec s'ha de formalitzar mitjançant un conveni de col·laboració ha d'establir almenys les determinacions següents: a) L'abast i el contingut de l'activitat encarregada, b) Les raons que justifiquen l'encàrrec, c) La fórmula de finançament de l'activitat encarregada, amb la indicació dels crèdits pressupostaris corresponents que es transfereixen, d) Les relacions i les actuacions per a fer el seguiment i control de l'encàrrec, e) El termini de vigència del conveni.

A aquests efectes, ambdues parts formalitzen aquest conveni de col·laboració amb subjecció a les següents

CLÀUSULES

Primera. Objecte

L'objecte d'aquest conveni és concretar els termes de la col·laboració entre el Consell Comarcal del Bages i l'Institut Castellet (08046840) per a la utilització de l'espai destinat a cuina en la modalitat de "cuina central" així com establir les determinacions per a incloure en la licitació del servei de menjador que realitzarà el Consell Comarcal la contractació de la prestació del servei de Bar-Cantina de l'Institut Castellet, en tant que obligació que haurà de ser assumida pel licitador per poder fer ús de la cuina.

Segona. Obligacions del Consell Comarcal del Bages

En el marc d'aquesta col·laboració, el Consell Comarcal del Bages s'obliga a:



- Incorporar en la licitació que dugui a terme per a la contractació dels serveis de menjador escolar a la comarca del Bages, les següents especificitats en relació amb l'Institut Castellet:
 - o La incorporació de l'espai de cuina de l'Institut Castellet com a cuina central, que podrà ser utilitzada per l'empresa adjudicatària per a la prestació dels serveis de menjador licitats així com per a la prestació d'altres serveis de menjador vinculats a serveis del sistema educatiu, amb la limitació de 350 menús d'acord amb l'autorització sanitària amb número RISPAC núm. 26.07276/CAT.
 - o Establiment d'un import per la cessió d'ús de 500 € mensuals, a pagar anticipadament de l'1 al 7 de cada mes a l'Institut Castellet. Aquest import inclou la despesa que correspongui per la utilització de la cuina i pel que fa al consum dels subministraments de gas, aigua i electricitat.
 - o La incorporació de l'obligació de l'empresa adjudicatària de prestar el servei de Bar-Cantina de l'Institut Castellet amb les determinacions que s'incorporen com Annex 1 a aquest conveni.
 - o La incorporació de l'obligació de l'empresa adjudicatària de responsabilitzar-se de l'obtenció de la corresponent autorització sanitària per part de l'Agència de Protecció de la Salut.
 - o La incorporació de l'obligació de l'empresa adjudicatària de responsabilitzar-se dels danys causats a tercers persones o a coses derivats d'instal·lacions, serveis, subministraments i activitats que tinguin lloc a l'espai cedit i en la prestació del servei Bar-Cantina.
- Comunicar amb l'antelació suficient a l'Institut Castellet qualsevol incidència vinculada amb el present conveni.
- Comunicar amb l'antelació suficient a l'Institut Castellet la necessitat de fer les altres reparacions necessàries per conservar l'espai cedit en condicions.

Tercera. Obligacions del centre educatiu

En el marc d'aquest conveni, l'Institut Castellet s'obliga a :

- Posar a disposició del Consell Comarcal i de l'empresa adjudicatària del servei de menjador escolar, contractada pel Consell Comarcal del Bages, l'espai i les instal·lacions de la cuina (s'incorpora un plànol com Annex 2) en la modalitat de cessió d'ús que inclou l'autorització d'accés i la utilització de la cuina.
- Posar a disposició de l'empresa adjudicatària l'espai de Bar-Cantina, per a la prestació del servei.
- Comunicar amb l'antelació suficient al Consell Comarcal del Bages qualsevol incidència vinculada amb el present conveni.

Quarta. Finançament de l'actuació

No es preveu cap fórmula de finançament de l'activitat encarregada entre ambdues parts.

Quarta. Vigència

La vigència del present conveni es preveu per un termini mínim de quatre anys, coincidint aquest termini de forma obligatòria amb el termini de duració de la contractació del servei que dugui a terme el Consell Comarcal.

En el cas que de l'elaboració dels plecs es prevegi un termini superior la vigència quedarà supeditada a la prèvia aprovació de la modificació per unanimitat de les parts signatàries del conveni.

Cinquena. Renúncia

Sense perjudici de l'extinció per mutu acord, qualsevol de les parts podrà denunciar el present conveni si considera que hi ha incompliment greu de les seves condicions essencials. La presumpció d'existència d'incompliment greu serà comunicada de forma fefaent mitjançant comunicació escrita. L'altra part tindrà un termini d'un mes per solucionar la causa de l'incompliment. Si al final d'aquest termini la causa d'incompliment no hagués estat corregida, caldrà comunicació fefaent a la part incomplidora així com la valoració dels danys i perjudicis que s'esdevinguin.

La part que presenti la renúncia haurà de presentar les mesures a adoptar perquè es continuï amb la correcta prestació del servei, així com en el seu cas una valoració dels costos econòmics que suposarà la renúncia, que seran assumits íntegrament per la part renunciant.

Sisena. Incompliment

L'incompliment del present conveni per qualsevol de les parts signatàries pot donar lloc a la seva resolució. La resolució del conveni i qualsevol altre litigi o controvèrsia que se susciti, requereix que la part interessada o que es consideri lesionada formuli una sol·licitud en aquest sentit davant de l'altra. La desestimació expressa o presumpta d'aquesta sol·licitud serà susceptible de recurs contenciós administratiu.

Setena. Causes d'extinció

El conveni s'extingirà pel compliment de les actuacions que en constitueixen l'objecte o perquè s'ha incorregut en causa de resolució.

Són causes de resolució:

- a) El transcurs del termini de vigència del conveni sense que se n'hagi acordat la pròrroga.
- b) L'acord unànim de tots els signants.
- c) L'incompliment de les obligacions i els compromisos assumits per part d'algun dels signants.

En aquest cas, qualsevol de les parts pot notificar a la part incomplidora un requeriment perquè compleixi en un termini d'un mes les obligacions o els compromisos que es consideren incomplerts. Aquest requeriment s'ha de



comunicar als membres de la comissió de seguiment i a les altres parts signants.

Si, un cop transcorregut el termini indicat en el requeriment, l'incompliment persisteix, la part que el va adreçar ha de notificar a les parts signants la concurrència de la causa de resolució i el conveni s'entén resolt.

d) Per decisió judicial declaratòria de la nul·litat del conveni.

e) La impossibilitat sobrevinguda, material o legal, de fer front a les obligacions que se'n deriven.

f) Per qualsevol altra causa diferent de les anteriors prevista en altres lleis.

Vuitena. Protecció de dades

Les parts signants s'obliguen a complir les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent sobre protecció de dades de caràcter personal, que s'haurà d'adequar al Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades.

Novena. Publicitat i difusió

El conveni s'ha d'inscriure en el Registre de convenis de col·laboració i cooperació de la Generalitat, i s'ha de publicar al DOGC en un termini màxim de 15 dies hàbils des de la signatura. S'ha de donar publicitat de les aportacions efectuades d'acord amb el que preveu la llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

Desena. Naturalesa i resolució de discrepàncies

Aquest conveni té naturalesa administrativa. Les discrepàncies que puguin sorgir en la seva aplicació seran resoltes per acord de les parts i, quan la situació ho faci necessari, les parts podran acollir-se als tribunals de la jurisdicció contenciosa administrativa.

ANNEX 1 Condicions de prestació del servei Bar-Cantina

1. RELACIÓ DE PREUS

L'adjudicatari haurà de presentar la següent relació de preus:

Relació 1: Llistat de productes amb preus màxims a servir obligatòriament que estan relacionats:

BEGUDES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus ofertes (IVA inclòs)	% IVA
Cafè	1 €		
Cafè amb llet o beguda vegetal	1,20 €		
Tallat (llet o beguda vegetal)	1,10 €		
Infusions variades	1,10 €		
Refresc de taronja o llimona o cola	1 €		
Aigua mineral	50 cèntims		
Batut de cacau	80 cèntims		
Sucs variats d'envàs	80 cèntims		
Aigua mineral gas	90 cèntims		
Beguda vegetal	1 €		

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus ofertes (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà gran de pernil salat (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran de pernil dolç (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran de formatge i pernil (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran de llonganissa (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran de formatge (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran de tonyina (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà gran vegetal (1/2 baguette)	2,20 €		
Entrepà petit de pernil salat (1/4 baguette)	1,20 €		
Entrepà petit de pernil dolç (1/4 baguette)	1,20 €		
Entrepà petit de formatge i pernil (1/4 baguette)	1,20 €		
Entrepà petit de llonganissa (1/4 baguette)	1,20 €		
Entrepà petit de formatge (1/2	1,20 €		



baguette)			
Entrepà petit de tonyina (1/2 baguette)	1,20 €		
Entrepà petit vegetal (1/2 baguette)	1,20 €		

*Ofereix possibilitat de pa integral

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Croissant	1,10 €		
Croissant nocilla	1,10 €		
Donut	1,10 €		
Napolitana (xocolata o biquini)	1,10 €		

ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)
Fruita fresca	0,50 €
Fruita seca envasada	1 €
logurt natural sense sucres afegits de proximitat	0,50 €

L'adjudicatari podrà incloure i oferir els productes que estimi convenient no inclosos en la relació 1 i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol i xiclets). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 700 aproximadament. Pel que respecta als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix. El barcantina es lliurarà equipat d'acord amb el següent l'inventari:

ESPAI SERVEI DE CAFETERIA

_ Barra per al servei de cafeteria (ubicada al vestíbul)

CUINA I MAGATZEM

- _1 Aixeta de dutxa + cistell perforat d'acer inoxidable
- _1 Aixeta de pedal 2 aigües
- _1 Armari de 6 portes d'acer inoxidable.

- _ 2 Armaris PVC
- _ 1 Armari frigorífic
- _ 1 Campana extractora
- _ 2 Carros de servei d'acer inoxidable
- _ 1 Carro de safates
- _ 1 Carro de servei de PVC
- _ 2 Cistella coberts rentaplats
- _ 2 Cofres congeladors
- _ 2 Cubell d'escombraries
- _ 1 Cuina (6 fogons, forn i planxa)
- _ 1 Dispensador de paper
- _ 2 Dispensadors de sabó
- _ 1 Forn
- _ 1 Marmita
- _ 1 Fregidora doble
- _ 1 descalcificador automàtic
- _ 1 Moble neutre
- _ 1 Pica d'alumini gran
- _ 1 Pica rentamans de pedestal
- _ 2 Prestatgeries d'alumini
- _ 1 Rentaplats industrial
- _ 4 Taules acer inoxidable
- _ 1 Taula de suport del forn
- _ 1 Taula calenta
- _ 1 Telèfon
- _ 1 Comptador de gas
- _ 1 Comptador elèctric
- _ 4 Endolls
- _ 10 Fluorescents
- _ 2 Quadres elèctrics
- _ 2 Interruptors
- _ 1 Kit de sortida de desguàs
- _ 1 Instal·lació d'equipament elèctric

LAVABO/VESTIDOR

- _ 1 Dutxa
- _ 1 Lavabo
- _ 1 Mirall
- _ 1 Vàter
- _ 1 Dispensador de paper
- _ 12 Armariets
- _ 1 Renglera de penjadors
- _ 2 Interruptors
- _ 3 Fluorescents
- _ 1 Cadira

3. OBLIGACIONS



- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a dijous de 8.30h a 14.00h i divendres de 8.30h a 13.00h, amb opció a modificar aquest horari si les dues parts ho consideren oportú.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- El Consell Comarcal es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.

ANNEX 1 Plànol de les instal·lacions

