Aprovat pel Ple del Consell Comarcal del Bages en sessió extraordinària urgent de 8 de juny de 2022.

La secretària

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EL CONTRATO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS Y DE LAS GUARDERIAS MUNICIPALES DE LA COMARCA DEL BAGES. CURSO 2022/23, PRORROGABLE ANUALMENTE PARA LOS CURSOS 2023/24, 2024/25 y 2025/26.

ÍNDICE

CAPÍTULO I. OBJECTO Y ÁMBITO DEL CONTRATO 2
Cláusula 1. Justificación de la necesidad 2
Cláusula 2. Objecto del contracto 3
Cláusula 3. Condiciones generales del contrato 4
Cláusula 4. Destinatarios 5
Cláusula 5. Período de ejecución del servicio 5
CAPÍTULO II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR 7
Cláusula 6. Equipamiento y material 7
Cláusula 7. Modalidad de elaboración de los menús 10
Cláusula 8. Transporte de los alimentos 11
Cláusula 9. Planificación de los menús 12
Cláusula 10. Configuración de la comida 17
Cláusula 11. Raciones de los menús 22
Cláusula 12. Limpieza de las instal·lacions. 23
Cláusula 13. Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria 24
Cláusula 14. Control de calidad de los alimentos 25
Cláusula 15. Gestión del cobro del servicio 25
Cláusula 16. Responsabilidad civil 27
Cláusula 17. Riesgos laborales 27
Cláusula 18. Plan de funcionamiento 28
Cláusula 19. Proyecto educativo y curricular del centro 29
Cláusula 20. Plan de comunicación 30
Cláusula 21. Personal de cocina 31
Cláusula 22. Personal de monitoraje 32
Clàusula 23. Ràtios de monitoratge 34
Cláusula 24. Idoneidad del personal del servicio 37
CAPÍTULO IV. COMISIONES DE CONTROL Y SEGUIMIENTO 38
Cláusula 25. Comisión de comedor de seguimiento del servicio de comedor 38
Cláusula 26. Comisión de seguimiento comarcal del servicio de comedor 40

CAPÍTULO V. OTRAS OBLIGACIONES 41
Cláusula 27. Obligaciones de la empresa adjudicataria 41
Cláusula 28. Obligaciones del Consell Comarcal del Bages 42
CAPÍTULO VI. MEMORIA TÉCNICA 42
Cláusula 29. Memoria técnica 42
Anexos 44
ANEXOS 45
Anexo 1: Relación de LOTES y centros educativos 45
Anexo 2: Fichas de centros educativos 46
Anexo 3: Obligaciones contractuales del convenio INS Castellet 80

CAPÍTULO I. OBJECTO Y ÁMBITO DEL CONTRATO

Cláusula 1. Justificación de la necesidad

Estos servicios se prestan en virtud de la delegación otorgada por el Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña en favor de los Consejos Comarcales, a través del Decreto 219/1989, de 1 de agosto, de delegación de competencias de la Generalidad en las comarcas en materia de enseñanza.

El Consejo Comarcal de El Bages tiene delegadas mediante convenio suscrito con el Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña con fecha 1 de marzo de 2019, las competencias, entre otros, de la gestión del comedor escolar en el ámbito de la comarca, de acuerdo con el Decreto 160/1996, de 14 de mayo, regulador del servicio escolar de comedor.

En la cláusula primera del citado convenio figura la delegación a favor del Consejo Comarcal para la gestión de los servicios escolares de comedor previsto en los artículos 2 y 4 del Decreto 160/1996 de 14 de mayo, por el que se regula el servicio escolar de comedor en los centros docentes públicos titularidad del Departamento de Educación.

La finalidad del contrato responde a la necesidad que se desprende para el desarrollo de esta competencia delegada.

Cláusula 2. Objecto del contracto

Con el fin de garantizar la prestación con garantías de calidad, el servicio escolar de comedor se rige por los siguientes principios organizativos:

a. La promoción de una alimentación saludable.
b. La programación de menús que tengan en cuenta los aspectos nutricionales, el uso de productos de producción agraria ecológica, de temporada y de proximidad según el entorno, el territorio y los sistemas de producción.
c. El desarrollo de hábitos higiénicos y alimenticios saludables.
d. El compromiso del servicio con las directrices de calidad y salud de los productos alimenticios.
e. El fomento de las políticas de contratación socialmente responsable y de desperdicio alimentario.
f. La coherencia pedagógica de las actividades con el PEC, con el PLC y en la programación general anual del centro.
g. El fomento de la convivencia y de los valores interculturales así como garantizar el uso de la lengua catalana como lengua vehicular también de ese tiempo y espacio educativo.
h. El derecho de las familias a la información y la participación.

Los centros adheridos al servicio se han agrupado en cinco lotes. El Anexo I especifica qué centros forman parte de cada lote.

Las características iniciales del servicio, tales como el número de centros, modalidades de prestación, el número estimado de comensales de cada centro, el equipamiento del que se dispone para prestar el servicio, las singularidades del centro a tener en cuenta y el personal que debe subrogarse a efectos contractuales por parte de la empresa adjudicataria, etc., son las establecidas en las fichas de centros en el anexo 2.

El número de usuarios que figura es orientativo, teniendo en cuenta la utilización del servicio durante los cursos escolares de la licitación anterior. Pero en esta ocasión no se considera pertinente una media directa de todos los cursos. Es necesario tener en cuenta el contexto de crisis sanitaria y el contexto de pandemia.

Se ha estudiado, entre otros, los grupos confinados de los centros educativos y del curso 2021/22 se tienen en cuenta las medias facilitadas de octubre a febrero en cada caso, para obtener una media más ajustada a la previsión real. Aparte de esta media, se ha utilizado el valor de la desviación estándar por encima del 5,5 de la medida de la dispersión de los valores respecto a la media. Cuando este valor sea superior a 5,5 se tomará la media individualmente del último curso escolar.

Se ha realizado una previsión estimativa de tipología de comensales (fijos y esporádicos) según los datos facilitados relativos a un período concreto del curso 2021-22. Se ha extraído un porcentaje y éste se ha aplicado a la media del valor total.

La empresa/s adjudicataria/s tendrá que adaptar el servicio a las necesidades reales que se manifiesten durante el curso y, por tanto, deberá aceptar todas las personas usuarias que efectivamente tengan derecho al servicio con independencia de que el número total sea superior o inferior a la previsión inicial del servicio.
Este pliego comprende las prescripciones técnicas del servicio educativo de comedor de los centros de la comarca del Bages que se han acogido a la gestión del Consell Comarcal y que se relacionan en el anexo I.

La prestación del servicio escolar de comedor comprende, a excepción de aquellos que especifiquen otra cosa, la comida del mediodía, la atención directa al alumnado y las actuaciones educativas de los períodos de tiempo libre anterior y posterior a la comida, que tendrán que estar de acuerdo con los criterios del proyecto educativo del centro. El horario y duración del servicio puede variar en cada centro educativo.

Cláusula 3. Condiciones generales del contrato

El contrato se ejecutará con sujeción a estas prescripciones técnicas y en el pliego de cláusulas administrativas particulares, y de acuerdo con las instrucciones que el órgano contratante dé al contratista para interpretarlas, a través de su personal del servicio de Educación.

Los derechos y obligaciones del Consejo y el adjudicatario/s del contrato serán, además de las que recogen los pliegos de cláusulas, las que determina la normativa vigente aplicable. El Consejo Comarcal adquirirá sólo los compromisos consignados expresamente en estos pliegos y los que resulten de la proposición aceptada.

El contratista será el responsable de la calidad técnica de las prestaciones y de los servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

La/La empresa/s adjudicataria/s prestará/n el servicio con independencia y autonomía organizativa y metodológica, de modo que en ningún caso se entenderá/n jerárquicamente dependiendo/s del Consejo Comarcal, sin perjuicio de las facultades de supervisión , inspección, control y vigilancia que se reservan a los órganos contratantes.

El adjudicatario podrá subcontratar el servicio de monitoraje.

Cláusula 4. Destinatarios

Pueden utilizar el servicio escolar de comedor el alumnado del centro correspondiente que lo solicite. Pueden también hacer uso del servicio escolar de comedor el profesorado y el personal de administración y servicios del centro.

La empresa adjudicataria y el centro educativo tendrán que establecer en cada caso el sistema más ágil para que las personas usuarias fijas y esporádicas puedan avisar a la empresa adjudicataria de forma diaria de las asistencias y todos aquellos aspectos relacionados con las incidencias de los usuarios del servicio. Este procedimiento fijará las 9:45 h como hora límite para las comunicaciones, y en todo caso se tendrá en cuenta la información facilitada por las fichas de los centros educativos en relación a la atención a las familias.

Se considera comensal esporádico aquél que hace uso del servicio menos de tres días a la semana o, en el caso del alumnado de educación secundaria, quien hace uso menos de dos días a la semana, y siempre que, en ambos casos, el comensal no sea beneficiario de una ayuda de comedor ni comedor con carácter preceptivo.

A los comensales de un mismo comedor únicamente se les puede aplicar uno de los dos precios fijados: el de comensales fijos o el de comensales esporádicos.

Excepcionalmente, como podría darse en casos de familias separadas con diferencias semanales, pero regulares, se podrá tener en cuenta la media semanal del mes completo para establecer su tarifa.

Cláusula 5. Período de ejecución del servicio

Por lo que respecta a los centros de educación infantil, primaria e institutos escuela, el servicio se llevará a cabo durante todos los días lectivos de acuerdo con la Orden que para cada curso escolar publica el Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña por la que se establece el calendario escolar adaptándose a los días de libre disposición y fiestas locales que afecten a cada centro escolar incluido en esta gestión. Los días previstos en el calendario para el curso 2022/23, son 180 días lectivos por educación primaria y 176 días por educación secundaria, pero en cualquier caso la prestación del servicio se adaptará al calendario establecido desde el Departamento de Educación.

En cuanto a las guarderías, el servicio se prestará durante el período especificado por cada centro según el calendario municipal adaptándose a los días de libre disposición y fiestas locales que les afecten.

En caso de que la escuelas opten por hacer jornada intensiva, los servicios se tendrán que adaptar al horario autorizado por el Departamento de Educación.

De igual modo, se podrá dejar de prestar el servicio en circunstancias análogas a la descrita anteriormente durante los períodos de jornada intensiva que se lleven a cabo durante el curso.

En cuanto a las guarderías[1], el servicio se prestará durante el período especificado por cada centro según el calendario municipal adaptándose a los días de libre disposición y fiestas locales que les afecten.

[1] Según denominación la Generalitat de Catalunya define como sinónimos “llar d’infants” y “escoles bressol”, pero cada centro educativo hace uso de uno u otro término al detalle siguiente: escola bressol Moixaines, llar d’infants El Cuc Verd, escola bressol Tinet y llar d’infants Les Oliveres

CAPÍTULO II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR

Cláusula 6. Equipamiento y material

La dotación del mobiliario de los comedores escolares (mesas y sillas) corre a cargo del Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña o del Ayuntamiento del municipio, según proceda. El servicio de comedor debe prestarse con el mobiliario existente en este momento y debe ser el centro quien, previa demanda justificada de la Comisión escolar de comedor, realice los trámites de solicitud de dotación, ampliación o reposición del mobiliario en el Departamento de Educación de la Generalidad o al que corresponda.

Los centros educativos disponen del menaje (vasos, platos, cubiertos, etc.) necesarios para la prestación del servicio. Salvo aquellos que se indican los detalles para cada curso escolar. Corresponderá al contratista su reposición y ampliación, si es necesario. No se permitirá la utilización de bandejas de autoservicio salvo que lo proponga la comisión de comedor del propio centro educativo para la mejora organizativa del servicio.

Los centros educativos disponen de la dotación de cocina (lavavajillas, frigoríficos, superficies de trabajo, etc.) y del resto de material que se relaciona en el anexo 2. Corresponderá al contratista/as su reposición y reparación.

Se detallan casos concretos que habrá que atender a los detalles de los valores que se otorgan al fondo de reposición especiales en los LOTES 2, 3, 4 y 5.

El equipamiento de las guarderías queda excluido de este pliego de cláusulas en cuanto a la reposición y reparación.

Cuando el material esté en situación de reparación o revisión, la empresa utilizará material de reserva propio, similar al sustituido, de forma que no se produzcan interrupciones en los servicios programados.

También corresponderá al contratista la aportación, reposición y reparación de todo el material y equipamiento necesario para realizar el servicio objeto de este contrato, de acuerdo con la normativa aplicable, que no se relacione en el anexo 2. A la finalización del contrato se podrá proponer su reversión en el Consejo Comarcal teniendo en cuenta su valor residual.

Cualquier equipamiento a instalar requerirá la aceptación por parte de los servicios técnicos municipales o comarcales que tendrá como finalidad eliminar, entre los equipos disponibles y los propuestos por la empresa, los elementos que no se ajusten a las necesidades del servicio y garantizar que se encuentra en perfecto estado de limpieza y conservación, así como el cumplimiento de la normativa sobre el uso, los niveles del ruido y contaminación, salubridad, dispositivos de seguridad y señalización.

La empresa adjudicataria tendrá que presentar en formato digital un inventario del material y equipamientos de la cocina en el momento de iniciar y terminar la prestación del servicio.

Cualquier requerimiento que formule el Departamento de Salud de la Generalitat para la adecuación de las instalaciones y la infraestructura de la/s cocina/s, ya sea al inicio de curso o bien durante toda la vigencia del contrato, irá con cargo al contratista, sin que se pueda repercutir ningún coste adicional al margen de la oferta aceptada.

Las fechas de cesión de las instalaciones están supeditadas a la vigencia de la adjudicación establecida en este pliego de cláusulas. La utilización, sin embargo, quedará limitada a los días lectivos de cada curso escolar. En el caso de centros con cocina compartida y cocina central, queda autorizado el acceso y utilización de la cocina durante los días festivos y de libre disposición del centro si éstos no coinciden con el resto de centros educativos a los que se presta el servicio de comedor.

El Consejo Comarcal cede a las empresas adjudicatarias, durante la prestación del servicio contratado, la utilización de los equipamientos que figuren adscritos a cada comedor y que se relacionan en el anexo 2 y, en el caso de centros con cocina compartida, central o cocina in situ, garantiza la exclusividad de uso de las instalaciones de cocina a la empresa adjudicataria del servicio durante el período de vigencia del contrato.

En cuanto a las escuelas de primaria, la dotación del material para las actividades del período interlectivo para prestar el servicio educativo en los centros educativos, corresponde al adjudicatario y debe adaptarse a las necesidades de cada centro y al perfil del alumnado, sin perjuicio del material cedido por parte del propio centro educativo y/o del AMPA/AFA, y/o del propio Consejo Comarcal del Bages.

El adjudicatario deberá aportar, como mínimo, el siguiente material:

1. Material didáctico: aquel material elaborado específicamente en el marco del proyecto educativo del centro en lo que concierne al servicio de comedor donde conste, como mínimo, los contenidos, las habilidades y los valores a trabajar, la relación de actividades propuestas por hacerlo, el tiempo a invertir y el material fungible necesario que deberá ser facilitado por el adjudicatario. En este sentido, el adjudicatario estará obligado a elaborar un material didáctico específico por cada curso escolar que facilite la consecución de los objetivos de la programación educativa anual del servicio de comedor.

2. Recursos didácticos: que son todos aquellos materiales que no han sido diseñados explícitamente para alcanzar las finalidades educativas, aunque pueden facilitar su consecución. Estos materiales estarán detallados según correspondan a la programación. En cualquier caso, el AMPA/AFA y/o la dirección del centro darán el visto bueno a la

propuesta de material y la inversión mínima anual que la empresa adjudicataria destinará al efecto será de 3 euros por alumno/a y curso, teniendo en cuenta la media del alumnado usuario del servicio. Mayoritariamente, este material didáctico deberá estar elaborado con materiales naturales como madera, cuerda, etc.

Se determina el valor medio de gasto de 0,25 euros por cada menú identificando en este valor los gastos de suministro de las cocinas compartidas y centrales, materiales, reparaciones y sustituciones en el marco que determina las obligaciones contractuales de los pliegos. En este valor general se identifican gastos directos y también otros indirectos.

Dada esta valoración media se detallan los valores diferenciados en:

LOTE 1:

Escola Olivar: se aumenta en 0,04 euros, estableciendo un total de 0,29 euros para el suministro de gas que en esta escuela no es acometida desde la red general, haciendo un cálculo de la diferencia con el consumo de bombonas.

LOTE 2:

Se determina un aumento de 0,07 euros, estableciendo un total de 0,32 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del LOT 2.

Se estudiará y se propondrá para cada curso escolar teniendo en cuenta todo el lote.

LOTE 3:

Se determina un aumento de 0,03 euros, estableciendo un total de 0,28 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del LOTE 3.

Se estudiará y se propondrá para cada curso escolar teniendo en cuenta todo el lote.

LOTE 4:

Se identifica para el primer curso 2022-23 la intervención en las escuelas:

Catalunya: previsión de un nuevo comedor situado en un segundo edificio de la misma escuela. Se determina un aumento de 0,14 euros, estableciendo un total de 0,39 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del lote.

Pla del Puig: menaje y necesidades motivadas por el cambio de modalidad de cocina, de catering a cocina in situ. Se determina un aumento de 0,23 euros, estableciendo un total de 0,48 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del lote.

Pare Algué: se identifica la necesidad para el primer curso 2022-23 la intervención en la escuela, con un aumento de 0,05 euros, estableciendo un total de 0,3 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes de este LOTE.

Se estudiará y se propondrá por el resto de cursos escolares teniendo en cuenta todo el LOT.

LOTE 5:

Se identifica para el primer curso 2022-23 la intervención en las escuelas:

La Serreta: menaje y necesidades motivadas por el cambio de modalidad de cocina, de catering a cocina compartida. Se determina un aumento de 0,18 euros, estableciendo un total de 0,43 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del LOT.

Riu d'Or: Se determina un aumento de 0,12 euros, estableciendo un total de 0,37 euros como fondo de reposición del activo fijo de bienes del LOT.

Se estudiará y se propondrá para cada curso escolar teniendo en cuenta todo el LOTE.

Cláusula 7. Modalidad de elaboración de los menús

Se establecen cuatro modalidades de elaboración de los menús por parte del contratista, de acuerdo con la especificación del Anexo I:

- Hacer uso de las instalaciones de cocina de los centros educativos para los usuarios del propio centro y para otros centros cercanos, siempre y cuando los menús trasladados no superen el 30% de los menús elaborados (modalidad cocina in situ).

- Hacer uso de las instalaciones de cocina de los centros educativos para los usuarios del propio centro y trasladar más del 30% de los menús elaborados a otros centros educativos cercanos incluidos en el pliego de cláusulas (modalidad cocina compartida).

- Hacer uso de las instalaciones de cocina de los centros educativos para trasladar los menús elaborados a otros centros educativos próximos incluidos en el pliego de cláusulas (modalidad cocina central).

- Elaborar la comida y trasladarla posteriormente a los centros educativos (modalidad catering).

Es obligatorio utilizar la modalidad asignada a cada centro educativo que recoge el Anexo I.

En el caso del Instituto Castellet identificada como cocina central, implica la obligación de prestar el servicio de cantina de acuerdo con las obligaciones recogidas en el anexo 3 en aplicación del convenio que el Consejo Comarcal tiene firmado con el Instituto.

La obtención de los permisos necesarios para el funcionamiento de las cocinas preexistentes o de las que se puedan crear posteriormente debe tramitarlo y conseguirlo directamente el contratista, bajo su responsabilidad, ante las diferentes administraciones que sean competentes antes del inicio del servicio.

El Consejo Comarcal, en el caso de centros educativos que propongan una modificación en la modalidad de la prestación del servicio, elaborará para cada caso concreto un estudio de viabilidad que podrá ser favorable o desfavorable a la petición.

En el caso de que un centro educativo quiera variar la forma de elaborar el menú con el fin de acceder a la modalidad de cocina in situ, será requisito indispensable que las instalaciones del centro así lo permitan, que disponga de los equipamientos básicos necesarios, que reúna las condiciones sanitarias correspondientes de acuerdo con el Departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña y, en cualquier caso, que el estudio de viabilidad sea favorable.

Cláusula 8. Transporte de los alimentos

La empresa adjudicataria se hará cargo del traslado de los alimentos a los centros educativos con la modalidad de catering desde las cocinas centrales y compartidas asignadas a cada LOT tal y como se detalla en el Anexo 1. El traslado se llevará a cabo en las condiciones sanitarias y alimentarias legalmente establecidas utilizando contenedores homologados, y cuidando que no afecte negativamente a la calidad de los alimentos.

La distribución de los menús elaborados en la modalidad de catering se hará diariamente y en línea caliente desde la instalación de cocina asignada.

La empresa adjudicataria está obligada a controlar la temperatura de la comida servida llevando un registro escrito diario de los resultados de las medidas en cada centro educativo.

Es obligatorio la utilización de bandejas de acero inoxidable para el transporte de los menús individualizados adaptados a alergias e intolerancias.

La distribución de las materias primas frescas para la elaboración de los menús, en las cocinas compartidas, centrales o las cocinas in situ, se hará como máximo cada tres días.

Cláusula 9. Planificación de los menús

Las propuestas de planificación de los menús que presente la empresa tendrán que estar diseñadas o supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, tal y como indica la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.

Se establece en estos Pliegos la obligación contractual para la planificación de los menús.

La confección y los controles de los menús se realizará de acuerdo con las recomendaciones y criterios nutricionales que se dan desde los organismos oficiales de salud pública y con la legislación aplicable.

El adjudicatario se compromete a seguir las recomendaciones recogidas a la "Guía la alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020", publicada por la Agencia de Salud Pública de Cataluña y las actualizaciones de las mismas que puedan editarse mientras dure el contrato. Será a través de la comisión de comedor que en casos excepcionales se establecerá su implantación con el Consejo Comarcal, los centros, las familias y el alumnado para ir consiguiendo progresivamente todos los objetivos establecidos a la misma.

El menú, además de ser equilibrado nutricionalmente, tiene que ser atractivo y evitar la monotonía.

La empresa adjudicataria presentará al Consejo Comarcal y en los diferentes centros educativos una propuesta de la planificación de menús basales para cada trimestre, con un mínimo de dos meses de antelación para cada propuesta y facilitará la coordinación entre los diferentes sectores implicados para recoger las aportaciones oportunas.

Así se prevé el envío máximo según la tabla siguiente:

1er trimestre	1 de julio
2do trimestre	1 de noviembre
3er trimestre	1 de enero

Aun así, la presentación anticipada de la propuesta de menús basales tiene que permitir que el Consejo Comarcal o los centros educativos se coordinen con el Departamento de Salud y el Departamento de Educación y elaboren las recomendaciones nutricionales y el asesoramiento pertinente sobre los menús, de acuerdo con el artículo 16, del Decreto 160/1996, de 14 de mayo.

Junto con la presentación de cada propuesta de menús, se incluirá un detalle de los productos que se utilizarán para su elaboración, tales como marcas, procedencia, composición y demés.

Habrá que especificar el tipo de preparación y de ingredientes de todos los platos de la programación y del mismo modo especificar la fruta y los lácticos en los postres.

La empresa adjudicataria tendrá que especificar y acreditar los datos siguientes de cada materia prima:

- Origen y nombre del proveedor
- Denominación del producto
- Categoría
- Variedad
- Tipo de producción.
- Norma de calidad
- Hay que especificar también el tipo de salsas y de las preparaciones de las pastas, arroces, legumbre, etc., así como el tipo de carne y pez y su preparación.

También se tienen que librar las programaciones adaptadas de las derivaciones para los comensales con necesidades especiales (a alérgias, intolerancias alimentarias, celiaquía y otros problemas de salud relacionados con la alimentación que lo exijan) que mediante el certificado médico correspondiente, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos perjudiciales para su salud, de acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, así como las programaciones de menús adaptados por motivos éticos o religiosos (menú adaptado para los casos en que las familias soliciten menús sin carne de cerdo, vegetarianos o veganos).

Cuando sea necesario, las empresas también tendrán que suministrar menús adaptados para comensales que requieran, esporádicamente, una oferta alimentaria específica para atender trastornos gastrointestinales leves.

En cuanto a los menús especiales que se ofrezcan a los/las usuarios/se por indisposiciones esporádicas, para el•lèrgies e intolerancias y, por otros casos médicos, se tendrán que utilizar productos sustitutivos, siempre que sea posible, para que la derivación del menú no incorpore variaciones muy significativas respecto al menú del resto de alumnos.

Por el qué hace a la periodicidad mensual, los menús no se podrán repetir antes de transcurridas cuatro semanas.

En lo posible las estructuras de los menús tienen que evitar la repetición por día de la semana. El objetivo de este apartado es dar la oportunidad de disfrutar de diferentes tipos de comidas a los alumnos que hacen uso del servicio un día concreto de la semana.

Finalmente, corresponderá al adjudicatario, a través de uno/a profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética recoger todas las propuestas de los centros que figuran en un mismo lote y presentar una planificación de menús única. Corresponderá al Consejo Comarcal dar el visto bueno a la propuesta definitiva. En casos excepcionales valorados a través de

la comisión de comedor o petición del equipo directivo se podrán valorar propuestas diferenciadas.

Los menús definitivos se librarán al Consejo Comarcal, antes del inicio de cada trimestre, en formato digital y este se responsabilizará de la distribución en los centros educativos. Tiene que incluir la imagen corporativa del Consejo Comarcal a todas las páginas.

Así mismo, el menú que se presente tendrá que ir acompañado de un informe elaborado por un técnico en nutrición y dietética dirigido a las familias de acuerdo con las previsiones contenidas en el párrafo segundo de esta cláusula y tendrá que prever recomendaciones dietéticas por la comida de la cena familiar.

Las empresas adjudicatarias tienen que disponer de las fichas técnicas de los platos que componen los menús, con la medida de los ingredientes que contienen (volumen y pes) y los a el•lèrgens, para presentarlas en el supuesto de que se suele•liciten. Así mismo, las fichas técnicas tienen que incluir la información de los productos utilizados en la elaboración de los menús según las normas de etiquetado de los productos alimentarios y de información a las personas consumidoras.

Las empresas adjudicatarias tienen que hacer llegar a las familias o tutores legales y en los centros la programación mensual de los menús de la forma más clara y detallada posible. Hay que incluir la fecha, la información que contenga tiene que ser completa y entendedora, los dibujos y las imágenes que la pueden acompañar no tienen que dificultar la comprensión y no puede incluir publicidad ni marcas de alimentos.

En cuanto a las guarderias, se planificarán cuatro tipologías de menús:

1. Menú triturado
2. Menú triturado con legumbres
3. Menú para años de 1 a 2 años
4. Menú para niños de 2 a 3 anys.

A continuación se adjunta una propuesta orientativa para la planificación de los menús escolares con criterios de equilibrio 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 caso de los centros educativos que sólo ofrezcan el servicio de comedor unos cuantos días de la semana[2] , las frecuencias semanales de los grupos de alimentos deben adaptarse convenientemente, la tabla siguiente muestra un ejemplo de distribución de alimentos en primeros y segundos platos.

[2] Actualment no hay ningún centro que haga solamente unos dies a la semana todo el centro.

		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 prioritat als llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

Las semanas en que por motivos de festividades no se sirva el menú los cinco días, hay que aplicar las recomendaciones al resto de los días, y priorizar las legumbres, las hortalizas, el pescado, los huevos y la fruta.

La planificación de los menús deberá recoger los menús adaptados a festividades o actos culturales que se relacionan:

1. Comida de bienvenida (septiembre): Macarrones en la boloñesa vegetal y queso rallado, croquetas de jamón con ensalada y helado.
2. Menú Castañada (octubre): Crema de zanahoria y moniatos, pollo rebozado con patatas fritas y panellets y castañas.
3. Menú de Navidad (diciembre): Caldo con galets, canelones vegetales, turrones y neules.
4. Menú Carnaval (según calendario): Pizza margarita disfrazada, butifarra de huevo con ensalada y carnaval de frutas.
5. Menú de Pascua (antes de Semana Santa): Garbanzos de cuaresma con huevo duro, buñuelos de bacalao con ensalada y mona de chocolate.
6. Menú Sant Jordi (abril): Caldo con pasta de letras, libretos de lomo y queso con hortalizas gratinadas y pastel de San Jorge.
7. Menú especial final de curso: Vermut (picapica), pollo rebozado con ensalada, helado.

La empresa podrá ampliar el número de menús adaptado a festividades de un curso, o bien, proponer cambios en los menús anteriores. En cualquier caso, requerirá del visto bueno del Consejo Comarcal y del centro educativo.

Cláusula 10. Configuración de la comida

La materia prima a utilizar deberá ser en todo momento adecuada en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene según las disposiciones vigentes, sin que se puedan utilizar materias que tengan grabadas en sus envolturas fechas de caducidad anteriores a la fecha de utilización. Hay que hacer un seguimiento correcto de la APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos), y de la seguridad alimentaria en general, por parte de un/a técnico/a de calidad o un/a dietista-nutricionista.

La limpieza y la desinfección de la cocina no debe considerarse una actividad secundaria de la elaboración de las comidas, sino al contrario, debe ser una actividad fundamental en la gestión higiénica de la cocina. Para ello, es necesario diseñar un plan, validar su eficacia y supervisar su ejecución. En los vegetales frescos hay que garantizar un buen proceso de higienización (limpiarlos y desinfectarlos), ya que pueden llevar tierra, insectos, microorganismos, etc.

El comedor escolar debe garantizar una alimentación saludable para los niños, pero también debe contribuir a un modelo alimentario más sostenible y más equitativo. Aparte de potenciar la utilización de alimentos sobre todo de origen vegetal, frescos o mínimamente procesados.

Cada menú estará compuesto por un primer plato, un segundo plato, la guarnición del segundo plato, unos postres, pan y agua. Cuando corresponda por la edad de los niños de la guardería, el menú será una comida triturada.

Será necesaria la incorporación de bebida envasada en envases retornables o de gran formato y servida en jarras reutilizables en los centros educativos del municipio de Sallent. Por otro lado, también se suministrará a las guarderías el agua envasada necesaria para el servicio de comedor.

De acuerdo con las recomendaciones de la Sociedad Catalana de Endocrinología y Nutrición, en la preparación de las comidas habrá que utilizar sal yodada, a excepción de los menús dirigidos a los niños de las guarderías que se cocinarán sin sal.

Hay que utilizar siempre para aderezar el aceite de oliva virgen extra. En todas las cocciones y en los fritos, el aceite de oliva virgen también es el más recomendable. Si no es aceite de oliva virgen, es necesario que se utilice aceite de oliva o aceite de girasol altooleico.

Los menús que la empresa adjudicataria elabore deberán recoger una variedad y rotación de verduras y hortalizas, siempre frescas, teniendo en cuenta las temporadas estacionales que recoge el siguiente cuadro:

Habrá que identificar en la propuesta de menús un mínimo de dos hortalizas de venta de proximidad y de temporada diferentes por cada semana.

Habrá presencia diaria de hortaliza en el menú, así como presencia de guarniciones de hortalizas crudas (ensalada) un mínimo de tres días a la semana.

Se propondrán tres menús al mes en que sus platos incluya proteína vegetal (y ninguna de animal). Deberán distribuirse entre los días de servicio que configuran un mes e identificar gráficamente en la propuesta de menús.

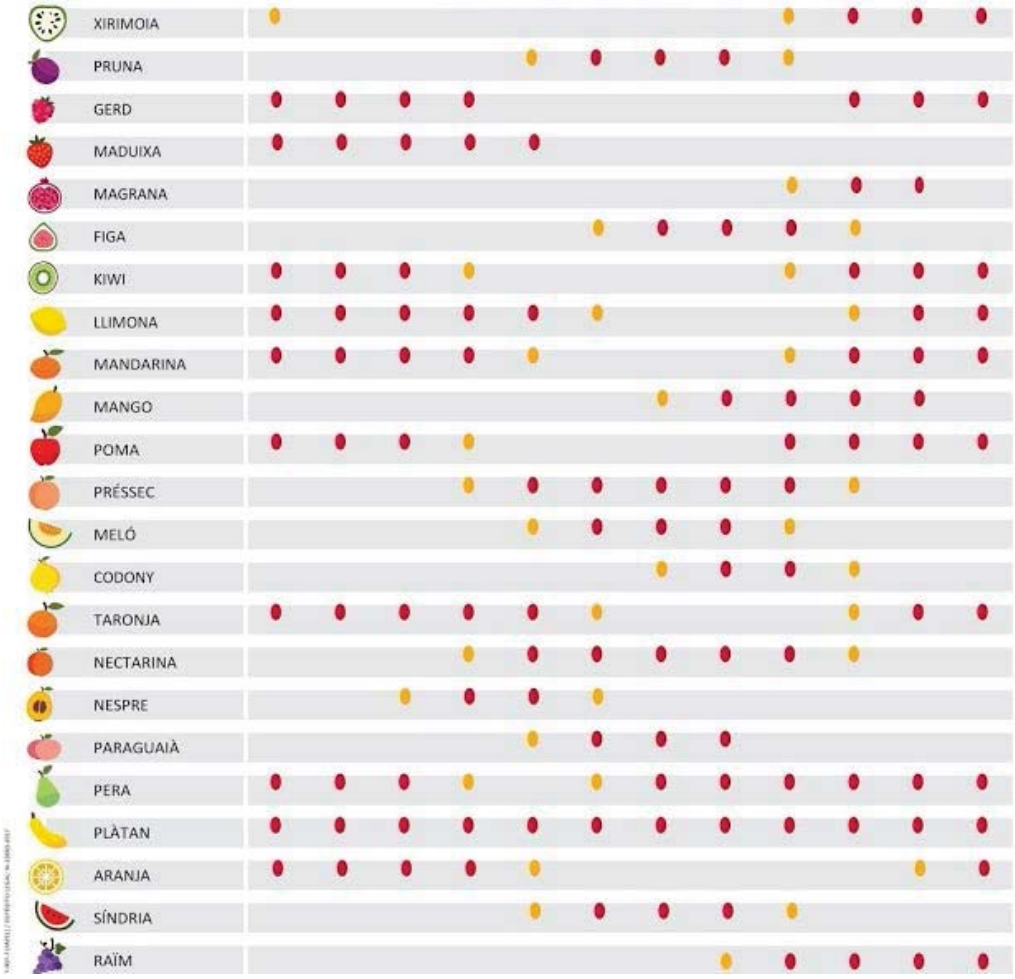
El menú semanal deberá incluir un mínimo dos productos ecológicos, preferentemente deberá ser de temporada y de venta de proximidad, que deberá identificarse en la propuesta de menú y que sea el ingrediente principal del primer plato, segundo plato o de los postres de entre la lista siguiente:

- Carne
- Hortalizas
- Verduras
- Fruta
- Cereales y harinas
- Legumbres
- Pasta
- Leche, queso y derivados

Sin embargo, en su caso, de los productos ecológicos, de temporada y de venta de proximidad no podrán coincidir con los que la empresa licitadora proponga en relación a los criterios de valoración.

Se deberán identificar cinco tipos diferentes de fruta fresca de temporada en la propuesta de menús mensuales que no se podrán repetir dentro de una misma semana. No se admitirán las variedades de una misma fruta.

Se tendrá en cuenta el siguiente calendario con respecto a la temporalidad de la fruta:



Se deberán identificar un mínimo de cuatro especies animales en cuanto a la variedad de carnes con una repetición máxima de dos veces al mes. La carne que se utilice para la elaboración de los menús se suministrará a las cocinas como producto fresco. Los preparados cárnicos podrán contener un máximo de sulfitos de 10 mg/kg de producto.

Se deberán identificar un mínimo de tres variedades de pescado al mes. Es recomendable que el pescado se presente siempre en forma de filete, sobre todo para los usuarios más pequeños.

Hay que diversificar el tipo de pescado que se incluye a los menús, tanto blanco como azul y que sea fresco, pesca sostenible, de temporada y prioritariamente de venta proximidad. Por el contrario, de acuerdo con la Resolución 680/XI del Parlamento de Cataluña (BOPC 430 de 6 de junio de 2017), no se podrá incluir ni panga ni tilapia en las propuestas de menús. El Consejo Comarcal hace extensiva la limitación también a la perca. Hay que evitar servir pez espada (emperador), atún rojo (Thunnus thynnus), tiburón (cazón, marrajo, mielga, gato y tintorera) y merluza de río o lucio en los menús para niños de menos de 10 años, a causa de su contenido en mercurio. Y hay que limitar también el consumo de estas cuatro especies a 120 gramos en el mes en el caso de los niños de 10 a 14 años.

El siguiente cuadro recoge el calendario de temporada del pescado:

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
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Es conveniente que las formas de cocción sean variadas (bullido, vapor, al horno, guisado, asado, rebozado casero, frito, saltado, etc.) con el fin de enriquecer el proceso de aprendizaje y aceptación de nuevos platos. Hay que evitar las preparaciones secas.

En cuanto a los tipos de cocción, algunos sistemas son más recomendables como la cocina al vapor, al horno, la plancha, los salteados, los escaldados, los hervidos, los confitados, los tostados, la presión o los estofados. En cambio, los fritos, los gratinados o los ahumados no son tan recomendables y el Consejo Comarcal limita su utilización a un máximo de una vez a la semana de alimento principal y un máximo de dos al mes para los acompañamientos.

En cuanto a las frecuencias de consumo de alimentos, habrá que cumplir con las recomendaciones que fija la Agencia de Salud Pública de Cataluña y que se recogen en el cuadro siguiente:

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**
Si el primer plat inclou carn, peix o ou el segon ja no n'ha de dur	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	**1-2 (≥ 6 al mes)**
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).	*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, pizzes, 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 fumat 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.).

Habrá presencia de alguna hortaliza o fruta fresca en cada comida.

Hay que garantizar que el pan que se ofrece para acompañar las comidas sea pan integral.

Es necesario que se incluyan al menos 1 vez por semana o bien la pasta integral o bien el arroz integral.

Si el primer plato incluye carne, pescado o huevo, el segundo ya no debe llevarlo.

La presencia de alimentos precocinados (canelones, lasañas, croquetas, crestas de atún, pizzas, rebozados, salsitas de tofu y otros preparados industriales) puede ser de dos veces al mes, como máximo. Asimismo, se debe evitar que las guarniciones que acompañen estos platos sean también precocinadas. Es necesario que en la programación de los menús se indique cuando los platos no son de elaboración propia (precocinados).

Previo requerimiento con antelación suficiente del centro escolar, el adjudicatario quedará obligado a prestar el servicio en la modalidad de picnic. En estos casos, el precio del menú no variará.

Cláusula 11. Raciones de los menús

La comida es la comida más importante del día en cuanto a cantidad y variedad de alimentos. En la hora de valorar la idoneidad de una propuesta de menús habrá que tener en cuenta el número de grupos de alimentos utilizados y las técnicas culinarias empleadas, así como, aspectos gastronómicos, culturales y festivos de nuestro entorno.

Se fija, de acuerdo con el cuadro de cantidades de raciones por grupos de edad que se detalla a continuación, un gramaje mínimo por plato para garantizar unas raciones correctas de los platos adaptadas en la edad del niño.

		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
Fruites	Fruita fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	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, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	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

Las cantidades servidas en las comidas dependerán de la edad y las características de los comensales. A pesar de las sugerencias de las raciones para cada edad, hay que tener en cuenta las características individuales de cada niño/a (grado de apetencia, peso corporal...).

Se tendrá que prever la posibilidad de repetir de algún plato, sin ningún coste adicional, si el alumno ha comido los platos que le corresponden y se ha quedado con hambre.

La empresa adjudicataria facilitará un remanente de fruta proporcional al número habitual de usuarios que los permita atender incidencias. El personal de monitoraje se ocupará de la rotación de esta fruta para evitar el derroche.

Cláusula 12. Limpieza de las instal·lacions.

En el caso de los centros educativos de infantil, primaria y secundaria, la empresa adjudicataria tendrá que asumir la limpieza diaria y a fondo de los muelles de descarga, las cocinas, los enseres, los comedores y las otras instalaciones utilizadas en la prestación del servicio, al finalizar este. Además, en caso de hacer uso de las instalaciones de cocina de los centros, la empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento higiénico de estas.

En ningún caso, las tareas de limpieza que asuman el personal con atención directo del alumnado tienen que ir en detrimento de este.

Con independencia de la limpieza diaria, corresponde al contratista hacer una limpieza periódica a fondo de las instalaciones, siempre que sea necesario y como mínimo al inicio y a la finalización del curso escolar.

En el supuesto de cocina *in situ*, cocina central y cocina compartida, se llevarán a cabo actuaciones de desinfección, desinsectación y desratización, siempre que sean necesarias, a cargo de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria tendrá que tener, en cada comedor escolar, un plan de limpieza individualizado que tendrá que estar expuesto en un lugar visible para ser consultado por los órganos de inspección que corresponda.

En el caso de las guarderías, corresponderá a la empresa adjudicataria, únicamente, la limpieza del menaje.

Cláusula 13. Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria

La empresa adjudicataria debe estar inscrita en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios del Departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña (RSIPAC) y cumplir con la normativa higiénico-sanitaria vigente en cuanto a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos.

Tanto las condiciones sanitarias de las instalaciones y los equipamientos de los comedores escolares como las condiciones de los procesos de elaboración y servicio de los menús deberán ser las adecuadas para evitar la presencia de peligros que pueden repercutir en la salud de los escolares. Es fundamental el control de las materias primas, su conservación y almacenamiento, así como la preparación y mantenimiento de la comida elaborada, asegurando en todo momento una temperatura adecuada a lo largo de todo el proceso. Es necesaria una especial atención al correcto etiquetado. de los productos alimentarios suministrados, como la gestión de los alérgenos dentro del comedor.

Hay que extremar las medidas de higiene de carácter general, como por ejemplo, el lavado de manos, la limpieza de la indumentaria de trabajo y otras específicas para cada operación o proceso, como la limpieza y desinfección (higienización) de los vegetales.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá instaurar un sistema de autocontrol que garantice la gestión adecuada de los peligros inherentes a su actividad. En el caso de los comedores escolares, deberán disponer, como mínimo, de prerrequisitos higiénicos completos y en el caso de las empresas que gestionen o suministren a estos comedores, deberán implantar un Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) o bien una Guía de Practicas correctas de Higiene (GPCH) autorizada.

Dentro de estos procedimientos de control y de acuerdo con la recomendación de L'ASPCAT, se incluirá la recogida diaria de una muestra representativa del menú servido que deberá conservarse, como mínimo, por el plazo de 8 días y a temperatura -18º.

La recogida de este menú testigo se efectuará en condiciones de asepsia, de tal manera que las muestras se recogerán en el momento de servir el alimento, depositándolo en un bote separado por cada uno de los alimentos preparados, utilizando cubiertos limpios por cada alimento y con las manos limpias en cada uno de los procesos.

Una vez recogido cada menú testigo se etiquetará con el nombre de la empresa adjudicataria, el nombre del centro educativo, la fecha y hora, el nombre del plato muestreado y el nombre de la persona que ha efectuado la recogida.

Cláusula 14. Control de calidad de los alimentos

El adjudicatario deberá llevar a cabo los controles de calidad que determine la legislación vigente en todo el proceso de elaboración y manipulación de la comida, hasta su consumo en los centros receptores, aplicando para tal fin los esfuerzos humanos y materiales necesarios para garantizar un buen servicio.

El adjudicatario deberá presentar al Consejo Comarcal de El Bages un informe explicativo de los mecanismos de control de calidad que utilizarán, antes del inicio de la prestación del servicio y comunicarán en cualquier caso las modificaciones que se puedan producir a lo largo de todo el periodo de contratación.

Cláusula 15. Gestión del cobro del servicio

Corresponde a la empresa adjudicataria, a su riesgo y ventura, gestionar el cobro a los usuarios de las tarifas fijadas por el Consejo Comarcal de El Bages y establecerá las condiciones de pago teniendo en cuenta que sólo se cobrarán los servicios efectivamente prestados por alumno y día de acuerdo con el control que el coordinador o la coordinadora de comedor de cada centro realizará diariamente y que el Consell no autoriza la venta en efectivo.

Las tarifas del servicio serán lo que resulten de la proposición del adjudicatario, sobre la tarifa usuario/día de licitación.
Se establecen las siguientes tarifas que debe ofrecer el licitador:

Tarifa 1: servicio de comedor máximo 2,5 h y guarderías

Concepto	Base Imponible	IVA (10%)	TOTAL
Servicio de elaboración, distribución, suministros y otras.	3,89 €	0,39 €	4,28 €
Servicios de atención, apoyo, vigilancia y educación en el ocio	2,26 €	-	2,26 €
TOTAL	**6,15 €**	0,39 €	**6,54 €**

Tarifa 2 : Servicio de comedor màximo 2,5 h para comensales esporádicos.

Concepto	Base Imponible	IVA (10%)	TOTAL
Servicio de elaboración, distribución, suministros y otras.	4,48 €	0,45 €	4,93 €
Servicios de atención, apoyo, vigilancia y educación en el ocio	2,26 €	-	2,26 €
TOTAL	**6,74 €**	0,45 €	**7,19 €**

Tarifa 3: Servicio de comedor máximo 2h.

Concepto	Base Imponible	IVA (10%)	TOTAL
Servicio de elaboración, distribución, suministros y otras.	3,89 €	0,37 €	4,26 €
Servicios de atención, apoyo, vigilancia y educación en el ocio	1,92 €	-	1,92 €
TOTAL	**5,81 €**	0,37 €	**6,18 €**

Tarifa 4: Servicio de comedor máximo 2h para comensales esporádicos

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 €**

Las tarifas del servicio escolar de comedor se proponen según el estudio económico por una base imponible de 6,15 euros, 6,74 euros, 5,81 euros y 6,36 euros, estos importes sin IVA y respectivamente según el servicio y tipología de comensal.

Estas tarifas según la base imponible se podrán proponer con variación, pero en ningún caso superar el máximo fijado en cada tarifa IVA incluido :

Tarifa 1: 6,54 euros IVA incluido.
Tarifa 2: 7,19 euros IVA incluido.
Tarifa 3: 6,18 euros IVA incluido.
Tarifa 4: 6,80 euros IVA incluido.

El precio de la licitación deberá determinar la base imponible diferenciando los conceptos según el tipo impositivo que corresponda, tal y como se indica en los cuadros.

Las tarifas del servicio sólo se podrá revisar cuando el Departamento de Educación de la Generalidad de Cataluña amplíe la dotación económica destinada al servicio, y de acuerdo con los supuestos establecidos en el artículo 290 de la LCSP.

La tarifa del servicio en lo que respecta al servicio de comedor de las guarderías sólo se podrá revisar de acuerdo con los supuestos del artículo 290 LCSP y de acuerdo con lo que dicte el Ayuntamiento correspondiente.

Cláusula 16. Responsabilidad civil

La empresa adjudicataria asumirá toda la responsabilidad civil o de otra naturaleza derivada de la prestación del servicio de comedor y de la utilización de espacios públicos, en todas y en cada una de sus fases, de acuerdo con aquello que establece el pliego de cláusulas administrativas particulares.

La adjudicataria de la prestación del servicio de comedor está obligada a contratar y a pagar una póliza de seguros que garantice las consecuencias económicas derivadas de la responsabilidad civil que le pueda corresponder por daños y/o perjuicios corporales, materiales y/o consecuencias consecutivos por acción u omisión a terceros en la gestión del comedor del centro público objeto de la firma del contrato derivado. Esta póliza tendrá que incluir la responsabilidad civil de explotación y concretamente de la actividad de gestión del comedor, la responsabilidad patronal y la responsabilidad civil de productos, especialmente los riesgos derivados de los productos que forman parte de la comida, incluida la intoxicación.

Cláusula 17. Riesgos laborales

La empresa adjudicataria tendrá que cumplir las exigencias establecidas en la normativa de aplicación, en particular las siguientes: Real Decreto 374/2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo; Real Decreto 379/2001, de 6 de abril por el cual se aprueba el Reglamento de almacenamiento de productos químicos y sus instrucciones técnicas complementarías; Real Decreto 770/99 de 7 de mayo, por el cual se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria pera la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores y Real Decreto 3360/1983 de 30 de noviembre, por el cual se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre elaboración, circulación y comercio de lejías.

CAPÍTULO III. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Cláusula 18. Plan de funcionamiento

Cada centro educativo tiene su propio Plan de Funcionamiento del Servicio de Comedor que recoge la información necesaria en cuanto a la organización del servicio y que puede ser consultado por las empresas licitadoras. La empresa adjudicataria tendrá que adaptarse a la personalización del servicio que supone cada Plan de Funcionamiento y, en cualquier caso, consensuar con el centro educativo cualquier propuesta de cambio o actualización del mismo. El espacio de comedor tiene que garantizar la coherencia pedagógica en el centro y en consecuencia las actividades de este, forman parte del Proyecto Educativo de Centro.

La atención del alumnado comprenderá llevar a cabo las tareas siguientes, bajo la responsabilidad de la empresa adjudicataria:

1. Velar por el funcionamiento correcto del comedor, organizando si procede los turnos que sean necesarios y la forma en que se servirán las comidas, con la utilización de platos y excepcionalmente de bandejas de autoservicio, de uso habitual en el centro hasta el momento.

2. Llevar a cabo el control y el seguimiento del alumnado usuario del servicio de comedor, asistiendo y apoyando porque el tiempo dedicado a la comida se desarrolle dentro de un clima de normalidad y de progreso hacia actitudes cívicas y sociales.

3. Organizar el espacio de comedor por grupos de edad, procurando que cada alumno tenga un lugar fijo.

4. Organizar el uso de los diferentes espacios cedidos por el centro y utilizados por las diferentes actividades del comedor, si es el caso.

5. A petición de cada centro educativo, se valorará la posibilidad de ofrecer espacios de tranquilidad y descanso principalmente dirigido a los alumnos de educación infantil.

6. Devolver en buen uso o reposar el material didáctico cedido para la prestación del servicio y que constará en el inventario que conformará cada centro educativo, si es el caso.

7. En el supuesto que la organización del servicio lo requiera, encargarse de la vigilancia y cura de los alumnos que tengan que trasladarse a pie de un centro a otro para disfrutar del servicio de comedor.

8. La atención en el espacio de ocio de los/las niños/as con relación a las necesidades lúdicas y educativas, así como velar la atención a la diversidad y el desarrollo socioemocional de todos los niños y adolescentes.
9. El fomento de la convivencia y de los valores interculturales así como garantizar el uso de la lengua catalana como lengua vehicular también de este tiempo y espacio educativo.

Cláusula 19. Proyecto educativo y curricular del centro

La empresa adjudicataria tendrá que concretar una propuesta de programación que se adecue al Proyecto Educativo de Centro (PEC) y al Proyecto Curricular de Centro (PCC) de cada centro educativo. Son excepción las guarderías. Esta propuesta tiene que permitir dotar de continuidad y coherencia la práctica educativa, compartida y coordinada con los equipos directivos de los centros. La propuesta hará referencia a los esos transversales y a finalidades educativas del currículum, como por ejemplo la educación para el consumo, la educación para la salud y la educación emocional.

La propuesta de programación concretará los objetivos didácticos, los contenidos, la secuenciación, las actividades de enseñanza y aprendizaje y las actividades de evaluación. Esta programación tendrá que tener en cuenta los grupos de edad de los usuarios y se concretará un proyecto de actividades propio, diferenciado por el alumnado según educación infantil, primaria y secundaria.

La propuesta de programación tendrá que responder a una actitud clara de responsabilidad y de atención a los alumnos para ofrecer unos servicios educativos de calidad a los ámbitos siguientes:

1. Alimentario: Lograr unos hábitos de salud: comer de todo, comer equilibradamente y hacerlo sin prisas y correctamente.

2. Higiénico y sanitario: lavar manso antes y después de comer, lavarse los dientes. El objetivo es que los niños y niñas conozcan y practiquen aquellos hábitos higiénicos y sanitarios relacionados con el servicio de comedor.

3. Socioemocionales: ser responsables de los compromisos con el grupo, de los cargos, adquirir autonomía, potenciando habilidades sociales y emocionales.

4. De educación medioambiental: Fomento de los hábitos y de sensibilización medioambiental (ahorro energético, recogida selectiva....), medidas educativas en el ámbito de la prevención y reducción del derroche alimentario

Paralelamente, se tiene que establecer una programación de actividades de ocio. Esta programación no solo tiene que contar con actividades organizadas por los mismos monitores (juegos de patio, ludoteca...) sino que también tiene que prever a lo largo del curso algunos talleres que se lleven a cabo por profesionales: talleres de teatro, de Navidad, danzas, etc., que tengan como objetivo promover la vertiente educativa del servicio de comedor. Por otro lado, hay que incorporar dinámicas de grupo atendiendo las áreas socioemocionales, como la autoestima, la comunicación y las relaciones de grupo, la colaboración y la resolución de conflictos, entre otros.

La propuesta de programación se tiene que llevar a cabo en coordinación con los responsables del centro educativo y tendrá que contar con el visto bueno del Consejo Comarcal del Bages.

La empresa adjudicataria asumirá también toda la responsabilidad civil o de otra naturaleza derivada del ejercicio de estas actividades y talleres.

Cláusula 20. Plan de comunicación

La importancia del servicio educativo de comedor escolar tanto por las familias como por los alumnos requiere de una adecuada información y comunicación entre los profesionales del servicio y las familias. En este sentido, se exigirá a la empresa concesionaria que elabore un plan de comunicación donde consten, como mínimo, los siguientes elementos:

1. Sesiones de presentación del servicio a las direcciones de los centros para que conozcan la empresa adjudicataria, metodología de trabajo, valores, etc. en el primer año de la concesión.
2. Sesiones de presentación del servicio a las familias de los alumnos nuevos en cada curso escolar, siempre que el centro lo requiera, así como participación en jornadas de puertas abiertas o similares que tienen que permitir hacer difusión y promoción del servicio de comedor. En estos casos, la empresa designará un representante de la empresa que conjuntamente con el coordinador de centro y el equipo de monitores que asistirá en estos actos, para presentar el servicio educativo de comedor del escolar: organización, programa educativo, menús, precios, etc.

3. Atención a las familias durante la primera semana del curso escolar durante una hora diaria entre las 8.30h y las 9.30h para atender cualquier consulta relacionada con el servicio de comedor. Este horario se podrá acordar diferente de acuerdo con el centro educativo.

4. Permitir la utilización gratuita del servicio a dos personas en el mes, de entre todos los familiares directos de usuarios del servicio, que propondrá la comisión de comedor previa aprobación del equipo directivo del centro, de acuerdo con los criterios que hayan establecido, para hacer una valoración del servicio de comedor que se trasladará a la misma comisión de comedor.

5. Información diaria de la evolución de los alumnos en las guarderías que hagan uso del servicio de comedor.

6. Información semanal de la evolución de los alumnos de educación infantil que hagan uso del servicio de comedor, como mínimo durante el primer trimestre. Posteriormente, la información podrá ser mensual.

7. Información mensual de la evolución de los alumnos de primer ciclo de educación primaria que hagan uso del servicio de comedor habitualmente.

8. El resto de alumnos recibirán un informe del servicio de comedor con carácter trimestral.

9. La programación de un espacio de tutoría para atender a las familias.

10. La elaboración de un material dirigido a las familias para dar a conocer el servicio de comedor, el personal adscrito, los suyo funcionamiento, sus objetivos pedagógicos, sus actividades, etc.

11. La actualización de la cartelera o el azulejo informativo de la escuela con información relevante sobre el comedor escolar.

La responsabilidad de elaborar el informe corresponde al personal monitor de atención directa al alumnado y de la empresa adjudicataria. El informe será librado lo centro educativo que propondrá las mejoras que considere necesarias antes de hacerlo llegar a las familias.

La empresa adjudicataria asumirá también toda la responsabilidad civil o de otra naturaleza derivada del ejercicio de estas actividades y talleres.

Cláusula 21. Personal de cocina

Para el personal de cocina se tendrá que tener en cuenta la previsión de medias de los usuarios del servicio de comedor y revisar mensualmente la tendencia para garantizar la dotación de personal necesaria para garantizar la calidad del servicio. Se establece como jornada mínima la que se detalla a continuación:

1. Cocinero/a

La jornada de trabajo que se establece como mínima para el personal de cocina, y tal y como se ha considerado en el estudio de gastos, responde a la tabla siguiente, según la media de usuarios prevista:

Coste cocinero/a		
Número alumnos	**Jornada/dia**	**horas/dia**
entre 45 y 60 alumnos	62,50%	5
entre 60 y 85 alumnos	75,00%	6
entre 85 y 110 alumnos	87,50%	7
entre 110 y 135 alumnos	93,80%	7,5
entre 135 y 160 alumnos	100,00%	8
Cocinas compartidas	Aumentar	**3h**

A las cocinas con la modalidad de **cocina compartida** las horas del personal de cocina **se aumentarán en 3 horas el día**, como medida compensatoria para garantizar la misma calidad del servicio de comedor que en las modalidades de cocina in situ, que permita una organización de la elaboración de los menús, atendiendo el máximo diferenciado, los menús del propio centro educativo y los menús de catering, procurando la eficiencia del servicio, sin detrimento de la calidad para la cocina in situ de la propia escuela. Se hará valoración y seguimiento de esta organización a través de la comisión de comedor.

2. Ayudante de cocina

La jornada de Trabajo que se establece como mínima para el personal de ayudante de cocina, según las personas usuarias, responde a la tabla siguiente, según la media de usuarios:

Rátio ayudante de cocina/alumno		
Número alumnos	**Jornada/dia**	**horas/dia**
entre 100 y 150 alumnos	50,00%	4
entre 150 y 200 alumnos	62,50%	5
entre 200 y 250 alumnos	75,00%	6
entre 250 y 300 alumnos	87,50%	7
más de 300 alumnos	100,00%	8

El contratista tendrá que garantizar que la dotación del personal de cocina, como mínimo, tendrá que contar con una persona con la titulación o pericia acreditada según la categoría de cocinero/a y la contratación según esta categoría a cada cocina.

Cláusula 22. Personal de monitoraje

El contratista tendrá que tener en cuenta en la hora de contratar personal que:

- El personal de monitoraje que forme parte de la plantilla fija, tiene que estar en posesión del título de monitor/a de actividades de educación en el ocio infantil y juvenil expedido por la Dirección General de Juventud de la Generalitat de Cataluña.

- Excepcionalmente, y respetando siempre la normativa de actividades de educación en el ocio vigente, podrá no estar en posesión del título antes mencionado, siempre con pericia acreditada en el campo de los comedores escolares o de trabajo con gente joven.

- El personal de monitoraje hace falta que acredite una competencia comunicativa de nivel C1 de catalán. Si no lo puede acreditar, firmar compromiso de acreditar este nivel de lengua en un plazo de 4 años.

- Será de obligación para todo el personal fijo o eventual, en cumplimiento de la Ley 26/2015 de Modificación del Sistema de

Protección a la Infancia y en la Adolescencia, acreditar no estar condenado por ningún delito de libertad e indemnidad sexual mediante la aportación de una certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexual actualizado.

- En el caso de incluir en el servicio, personal destinado a la atención de alumnas con necesidades educativas especiales o alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo, hará las funciones de atención y cura de este alumnado durante el servicio de comedor en coordinación de los monitores del servicio para facilitar la participación y la inclusión de este alumnado en todos los ámbitos de los momentos del servicio de comedor. Además de la formación obligatoria, este personal, tendrá que hacer una formación específica de apoyo a niños con necesidades educativas especiales. Esta formación será de como mínimo 10 horas. Esta formación será convalidada si acreditan formación específica en temas de educación especial.

El personal de atención directa al alumnado tiene que permanecer en el centro educativo durante el tiempo de prestación del servicio de comedor y en los espacios de tiempos anteriores y posteriores, desde que acaban las clases de la mañana hasta que empiezan las de la tarde.
Las funciones de atención directa al alumnado comprenderán:

1. La vigilancia y cura del alumnado
2. La orientación en materia de educación de los hábitos alimentarios:
   - o adquisición de hábitos sociales
   - o correcto uso y conservación del menaje
3. El fomento de la sostenibilidad y de la educación medioambiental
4. La conducción de las actividades que se trabajen a mediodía
5. Atención al desarrollo socioemocionales de los niños y adolescentes
6. La observación, análisis y evaluación de la evolución del alumno, todo e informando las familias de acuerdo con el que prevé la programación.

El adjudicatario tendrá que establecer la figura duna persona coordinadora en cada centro educativo con un número de comensales superior o igual a 20 alumnos, las funciones del cual serán las de coordinar con el centro educativo y la comisión escolar de seguimiento del comedor, el seguimiento y programación del servicio de acuerdo con el PEC y con el PCC. Para cumplir este último requisito, la programación necesitará el visto bueno del centro educativo.

Por otro lado, establecerá una persona coordinadora general de zona con una presencia mínima de 12,5 horas semanales distribuida entre los diferentes centros que configuran el lote. Esta persona coordinadora dirigirá y controlará las actividades de las personas coordinadoras de los centros y atenderá cualquier incidencia que se presente.

El Consell se reserva la facultad de denegar su conformidad a la designación de la persona coordinadora general del personal de monitoraje hecha por el adjudicatario.

El adjudicatario contará con recursos humanos suficientes que dispongan de la cualificación profesional adecuada para cubrir con carácter inmediato y completamente las necesidades de personal de este servicio en los casos de absentismo, vacances, bajas, permisos, etc.

La empresa tiene la obligación de subrogar a las personas trabajadoras que vienen prestando el servicio de comedor en los centros educativos, según lo que dispongan los convenios pertinentes y este PPT.

El adjudicatario se responsabilizará de la limpieza, decoro, uniformidad en la manera de vestir, de la cortesía y del tratamiento amable y educado del personal en relación al público y usuarios/as.

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.

El adjudicatario será responsable ante el Consejo de las faltas cometidas por sus empleados durante la prestación del servicio y estará obligado a reparar los perjuicios causados, así como todos los daños que puedan producir en cualquier tipo de instalación una prestación defectuosa del servicio, sin perjuicio de las sanciones que correspondan a cada caso concreto.

En las salidas escolares el servicio de monitoraje deberá permanecer en el centro y prestar la atención al alumnado que haga uso del servicio de comedor, u otras tareas relacionadas con el mismo tales como la preparación de actividades, la elaboración de informes, coordinaciones, etc. En ningún caso la empresa concesionaria puede dejar de ofrecer el servicio.

Clàusula 23. Ràtios de monitoratge

El personal de monitoraje en los centros de segundo ciclo de educación infantil y primaria y en los institutos escuela, se determinan de acuerdo con el siguiente detalle:

Tabla 1 (servicios de 2,5h /día)

Número alumnes	Número de monitores/as	horas/día atención alumnado	horas/día preparación	horas/día coordinación	Total horas/día monitoraje
entre 0 i 25 alumnos	2	5,00	-	0,50	5,50
> 25 i 50 alumnos	3	7,50	0,50	0,50	8,50
> 50 i 75 alumnos	4	10,00	0,50	1,00	11,50
> 75 i 100 alumnos	5	12,50	0,50	1,00	14,00
> 100 i 125 alumnos	6	15,00	1,00	1,50	17,50

> 125 i 150 alumnos	7	17,50	1,00	1,50	20,00
> 150 i 175 alumnos	8	20,00	1,00	2,00	23,00
> 176 i 190 alumnos	9	22,50	1,00	2,00	25,50

Tabla 2 (Servicio de 2h/día)

Número de alumnos	Número de monitores	horas/día atención alumnado	horas/día preparación	horas/día coordinación	Total horas/día monitoraje
entre 0 i 25 alumnos	2	4,00	-	0,50	4,50
> 25 i 50 alumnos	3	6,00	0,50	0,50	7,00
> 50 i 75 alumnos	4	8,00	0,50	1,00	9,50
> 75 i 100 alumnos	5	10,00	0,50	1,00	11,50
> 100 i 125 alumnos	6	12,00	1,00	1,50	14,50
> 125 i 150 alumnos	7	14,00	1,00	1,50	16,50
> 150 i 175 alumnos	8	16,00	1,00	2,00	19,00
> 176 i 190 alumnos	9	18,00	1,00	2,00	21,00

Asimismo habrá que asegurar una doble condición. Primeramente el cumplimiento de las tablas 1 y 2 para el número de alumnos generales del servicio. Pero también hay que revisar en relación al cumplimiento que establezca el Departamento de Educación diferenciado por etapas escolares, actualmente determinado según la tabla 3:

Tabla 3

Educación infantil	15 alumnos por monitor
Educación primaria	25 alumnos por monitor
Educación segundaria	30 alumnos por monitor
Según esta segunda condición se tendrá que revisar el número global mínimo de monitoraje sobre la fórmula: n=número de comensales del segundo ciclo de educación infantil p=número de comensales de educación primaria q=número de comensales de educación secundaria n x 0,067 + p x 0,040 + q x 0,033 Si de la aplicación de la fórmula en resulta un número decimal, se redondea por exceso al número entero inmediatamente posterior.	

La dotación del personal necesario en cada centro podrá variar diariamente si el número de usuarios del servicio así lo requiere. Por tanto, la empresa adjudicataria deberá gestionar su personal para hacerlo posible.

Dada la posible flexibilidad de los horarios de los centros educativos se establece que el servicio de comedor no ocupará en ningún caso más de tres horas de duración.

En el caso de que los horarios del tiempo de mediodía de educación infantil, primaria y secundaria fueran diferentes, se atenderá al alumnado con la ratio que corresponda en cada caso y para cada horario en concreto.

El detalle de las horas del servicio de monitoraje, devienen de la atención al alumnado, la preparación de mesas, gestión de los listados y la coordinación, gestión de informes, de ventas de tickets y atención a las familias de acuerdo con la tabla siguiente.

Detalle horas de servicio del monitoraje:			
Atención al alumnado	2/ 2,50	h/día	
Preparación del servicio (poner la mesa y gestión de listados)	0,50	10/25-100	(a partir de 10 en guarderias y 25 alumnos el resto)
	1,00	101-175	
Coordinación, gestión de informes, atención a las familias y venta de tiquets	0,50	h/día	(por cada 50 alumnos)

El complemento horario puede recaer en una única persona que asuma todas las funciones, o bien, se puede distribuir entre el personal del comedor.

En el caso de la escuela Joan de Palà, se establece la excepcionalidad de no aplicar las horas de coordinación y gestión de informes, entendiendo que con dos personas, se pueden asumir éstas en las horas determinadas para la atención al alumnado. Esta excepcionalidad se establece siempre que el número de alumnos sea inferior a 15.

En el caso de que los horarios del tiempo de mediodía de educación infantil, primaria o secundaria fueran diferentes, se atenderá al alumnado con la ratio que corresponda en cada caso y para cada horario concreto.

El personal de monitoraje dentro del contrato en las guarderías, se determinan de acuerdo con el siguiente detalle:

Tabla 4

Guarderías	Número de monitores	horas/día atención alumnado	horas/día preparación	Total horas/día monitoraje
entre 0 y 9 alumnos	0			
entre 10 y 25 alumnos	1	2,50	0,50	3,00
> 26 y 45 alumnos	2	5,00	0,50	5,50
> 46 y 60 alumnos	3	7,50	0,50	8,00
> 61 y 75 alumnos	4	10,00	0,50	10,50
> 76 y 90 alumnos	5	12,50	0,50	13,00

Las dotaciones de personal para atender a los alumnos al servicio de comedor de las guarderías, son un refuerzo a la tarea que lleva a cabo el personal propio del centro y, por lo tanto, será necesario que haya 10 alumnos usuarios del servicio para asignar un monitor.

En las guarderías la coordinación la asume el personal de la misma escuela y no se incluye la limpieza del espacio, pero si del catering.

Cláusula 24. Idoneidad del personal del servicio

El personal que participe en la elaboración y/o manipulación de los menús tiene que poseer el carné de manipulador de alimentos en vigor y cumplir las normas de higiene establecidas. Hay que garantizar una formación en seguridad alimentaria específica para el equipo de cocina y de monitoraje y para todos los profesionales vinculados sobre la manipulación adecuada en relación con el gluten y los alérgenos, para evitar incidencias en el caso de comensales con enfermedad celiaca y/o a alergias alimentarias.

El personal tiene que ir identificado convenientemente y tiene que ir traje de acuerdo con la higiene requerida en el puesto de trabajo.

La idoneidad del personal se hará patente, al inicio de la prestación del servicio, con la presentación al Consejo Comarcal de un currículum de cada uno de los aspirantes, en que tendrá que constar:

- Nombre y apellidos
- Número de documento de identidad.
- Titulaciones y experiencia laboral, según el caso, mencionando especialmente aquellas tareas desarrolladas relacionadas con el servicio a realizar.

Para el personal de monitoraje:

- Competencia comunicativa de catalán.
- Certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexual actualizado.

El adjudicatario tiene que prever la realización de cursos de formación para sus trabajadores. Con cuyo objeto tendrán que presentar al Consejo Comarcal un plan anual de **formación permanente** donde se concretarán los monográficos, cursos y otras actividades que se pretenden llevar a cabo, las fechas y los temas que se trataran para garantizar la actualización, reciclaje y capacitación del personal adscrito al servicio. Como mínimo el plan de formación tendrá que detallar las siguientes acciones de formación:

1. Acciones de formación verso el personal que realice tareas de atención al alumnado y con responsabilidades pedagógicas encaminadas a ofrecer una formación continuada en el ámbito de los recursos educativos para la atención de los alumnos del servicio de comedor escolar.

2. Acciones de formación verso el personal de cocina o manipulador de alimentos. Es obligación del concesionario garantizar que su personal manipulador de alimentos tenga la formación suficiente en higiene, inocuidad de los alimentos y seguridad alimentaria.

Este plan tendrá que tener el visto bueno del Consejo Comarcal, el cual podrá introducir, de mutuo acuerdo con el contratista, las mejoras que considere adecuadas.

Antes del inicio del curso escolar, se hará una presentación a todo el personal de los comedores escolares, tanto de monitoraje como de cocina, del plan anual de formación, de los aspectos organizativos previstos para el nuevo curso, del proyecto educativo y de cualquier otra novedad relevante y necesaria para el desarrollo correcto del servicio.

CAPÍTULO IV. COMISIONES DE CONTROL Y SEGUIMENTO

Cláusula 25. Comisión de comedor de seguimiento del servicio de comedor

En la comisión de comedor debe estar representado el equipo directivo, el personal docente, las familias, el Consejo Comarcal y la empresa adjudicataria.

La dirección del centro, previamente escuchado el consejo escolar, debe establecer la composición y designar a los miembros de la comisión de comedor, entre la comunidad educativa del centro.

La comisión de comedor de seguimiento del servicio de comedor es un espacio de participación de carácter informativo, consulta, seguimiento y propuesta que tiene por objetivo velar para garantizar el buen funcionamiento del servicio en cada uno de los centros educativos.

La comisión de comedor tiene las funciones siguientes:

a) Definir el modelo del servicio escolar de comedor de acuerdo con el Proyecto Educativo de Centro y con los principios y las garantías de calidad de la prestación del servicio.

b) Aprobar el plan de funcionamiento y la programación anual del comedor propuesta por el contratista.

c) Garantizar la participación y la información de las familias de alumnas en todo aquello relativo al comedor escolar.

d) Seguimiento del desarrollo del comedor escolar (actividades, menús, funcionamiento...)

- Hacer el seguimiento de los menús y las incidencias en las comidas diarias y hacer propuestas para el menús trimestrales.

- Velar por la aplicación del plan de funcionamiento y la programación anual, así como por el logro de los objetivos educativos y el uso del catalán como lengua vehicular de este tiempo y espacio educativo.

- Supervisar conjuntamente con la persona coordinadora del centro las funciones del personal de monitoraje y valorar su tarea pedagógica con el alumnado.

- Hacer un seguimiento del uso que la empresa hará del material propiedad del centro educativo, del AMPA/AFA o del comedor, y decidir las condiciones de uso.

- Concretar cualquier otra actuación que revierta en la mejora del servicio de comedor, siempre teniendo en cuenta los pliegos contractuales.

e) Elaboración de propuestas de mejora si se tercia.

- Elevar propuestas, tanto al representante de la Dirección del centro como al representante de las familias en la comisión delegada del Consejo Escolar de Centro.

- Hacer propuestas para la mediación de los conflictos que se originen entre la empresa adjudicataria del servicio y la comunidad educativa del centro.

- Elaboración, si se tercia, de un protocolo de gestión de incidencias referentes al alumnado usuario del servicio.

f) Valoración del servicio.

- Hacer las valoraciones y seguimientos durante el curso que se consideren necesarias.

- Hacer una valoración a final de curso

El funcionamiento de estas comisiones de seguimiento del servicio de comedores se convocará a través del equipo directivo del centro, a petición de cualquier de los miembros participantes y se fija un régimen de reuniones periódicas de acuerdo con las necesidades del centro, se recomiendan hacer 3 encuentros para garantizar el desempeño de las funciones asignadas, y será de obligación dos convocatorias para cada curso escolar. Se propone una temporalidad recomendada: Inicio de curso (planificación), medio curso (seguimiento) y final de curso (evaluación).

Cláusula 26. Comisión de seguimiento comarcal del servicio de comedor

Se valorará la posibilidad de convocar comisiones de seguimiento comarcales si se considera pertinente para el control y seguimiento del servicio de comedor. La evaluación del servicio se llevará a cabo a nivel comarcal y se tendrá en cuenta el funcionamiento del servicio, los aspectos educativos, sanitarios y dietéticos, la formación del personal y el espacio interlectivo.

La Comisión tiene las facultades siguientes:

a. Dar su opinión sobre la adjudicación del contrato una vez haya estudiado y valorado las ofertas presentadas.

b. Manifestar su opinión sobre la prórroga del contrato.

c. Formular propuestas de mejora que afecten al servicio para corregir las carencias que se observen.

d. Emitir informes sobre el funcionamiento defectuoso del servicio y hacer una valoración final del funcionamiento del servicio durante el curso escolar.

e. Trasladar la información a los colectivos que representan sus diferentes miembros.

La Comisión estará presidida por el/la consejero/a comarcal de Educación e integrada por uno o más representantes de los colectivos, según la naturaleza del objeto de cada convocatoria:

1. Regidores de los ayuntamientos de los municipios de los centros educativos relacionados al servicio.
2. Personal técnico del Consejo Comarcal del Bages
3. Directores/as de los centros educativos que se acojan a la gestión del servicio de comedor por parte del Consejo.
4. Presidentes/as, o personas en quién delegan, de las AMPA/AFA de los centros educativos que se acojan a la gestión del servicio de comedor.
5. Como elemento informativo tendrá que intervenir, cuando sea requerido, el representante de la empresa adjudicataria.

La Comisión, que se reunirá en la sede del Consejo, será convocada por el presidente/a y se podrá hacer a petición de cualquier de los miembros participantes. No se establece un régimen de reuniones preestablecido.

CAPÍTULO V. OTRAS OBLIGACIONES

Cláusula 27. Obligaciones de la empresa adjudicataria

La empresa adjudicataria está obligada a:

1. Asumir, en cada uno de los centros educativos de infantil, primaria y secundaria, la parte proporcional del gasto que corresponda a la utilización de la cocina /office en cuanto a los servicios correspondientes a suministro de gas y electricidad.

2. Responsabilizarse de la recogida de basura y otros residuos, de acuerdo con la normativa aplicable y trasladarlos a los puntos de recogida establecidos por el ayuntamiento del municipio. Será obligatorio realizar recogida selectiva.

3. Reparar con carácter inmediato, y a cargo del adjudicatario, cualquier desperfecto que se produzca en los equipamientos de todo tipo adscritos al servicio.

4. Asumir la reposición de los bienes cedidos o la indemnización del importe equivalente al valor de los bienes en el momento de su pérdida, cuando no sea posible la reparación, con el resarcimiento de los daños y perjuicios producidos en ambos casos, cuando aquellos sufran daños irreparables que los inutilicen para el servicio o el destino propio de su naturaleza.

5. No realizar en las instalaciones cedidas de los centros educativos adscritos al servicio ningún tipo de obra sin la autorización previa del Consejo, del Ayuntamiento y del titular del centro.

6. Comunicar al órgano contratante, desde el inicio de la vigencia del presente contrato y hasta que finalice, los posibles cambios de residencia o de teléfono del contratista y de su representante, y también de la persona o personas que los sustituirán en caso de ausencias de más de un día lectivo de duración.

7. Hacer, como mínimo, un seguimiento mensual presencial por parte del personal responsable de la empresa de todos los comedores escolares objeto de este pliego y elaborar un informe trimestral de incidencias en la gestión del servicio y de la media de usuarios en cada centro educativos, que será librado al Consejo Comarcal del Bages con la finalidad si se tercia, sean adoptadas las oportunas directrices que garanticen el normal funcionamiento de la gestión del servicio.

8. Comunicar al Consejo Comarcal del Bages la relación de personal adscrito a cada centro, especificando las funciones de cada uno de ellos. Habrá que actualizar esta relación cada vez que se produzca una baja o cambio de personal.

9. Comunicar de forma inmediata al Consejo Comarcal cualquier sanción, infracción y/o aviso cautelar que puedan comunicarle las autoridades competentes en materia de higiene y seguridad alimentaria.

10. Establecer una medida alternativa con previsión que por motivo de una incidencia la empresa no pueda prestar, excepcionalmente, el servicio de forma habitual.

11. Designar un representante del adjudicatario para formar parte de las Comisiones de Seguimiento del Servicio de Comedor de los centros educativos.

Cláusula 28. Obligaciones del Consell Comarcal del Bages

1. Seguir, evaluar y controlar el nivel de ejecución y calidad de los servicios prestados por el adjudicatario/aria responsable.

2. Comunicar al adjudicatario/aria cualquier modificación o incidencia que pueda afectar a la ejecución del servicio: cambios de referentes técnicos, cambios de local, cambios en el marco normativo reglamentario que afecten a la prestación del servicio, y otros que el Consejo Comarcal pueda observar.

3. Recoger y comunicar al adjudicatario/aria las quejas y/o incidencias sobre la prestación del servicio, para que las gestione, resuelva y dé respuesta en un plazo máximo de 15 días hábiles.

4. Todas aquellas que recogen los pliegos de cláusulas y las que determina la normativa vigente aplicable

CAPÍTULO VI. MEMORIA TÉCNICA

Cláusula 29. Memoria técnica

Los licitadores presentarán una memoria técnica con la fecha, firma de la persona representante y sello de la empresa. A la memoria tendrán que exponer de manera detallada, siguiendo la orden que se indica e identificando cada apartado con los títulos relacionados, la información siguiente:

1. **Planificación de los menús**:

El **plan de menú basal** del primer trimestre propuesto para el curso escolar 2022/2023 de acuerdo con las condiciones mencionadas en este pliego de prescripciones técnicas.

Detalle de los productos que se utilizarán en la elaboración de los menús. Habrá que identificar el proveedor (indicando el nombre completo de la empresa, si se trata de un centro especial de trabajo, de inserción, etc.), la marca, la procedencia y cualquier otra información relevante. (Se puede utilizar una imagen del hashtag si recoge toda la información). Tendrá que especificar y acreditar los datos siguientes de cada materia prima: Origen y nombre del proveedor, denominación del producto, categoría, variedad, tipo de producción, norma de calidad. Habrá que especificar el tipo de preparación y de ingredientes de todos los platos de la programación y del mismo modo especificar la fruta y los lácticos en los postres.

2. **Organización del servicio**

Indicando los horarios de preparación de los menús, de su distribución, la previsión de rutas de reparto y los vehículos adscritos. Habrá que indicar los itinerarios y los tiempos de duración previstos, indicando también la aproximación de la hora de llegada en cada centro escolar.

Plan de funcionamiento del servicio que recoja la información en cuanto a la organización del servicio:

- Propuesta de sistema de funcionamiento diario del servicio.
- El sistema para el control de utilización del servicio por parte del alumnado.
- La modalidad de cobro del servicio y descripción del procedimiento que tienen que seguir las familias, así como el procedimiento de cobro de los impagados.
- El modelo de informe que se librará a las familias para el seguimiento de la utilización del servicio de comedor por parte del alumnado y periodicidad.

Proyecto educativo presentando la propuesta razonada de las actividades interlectivas a llevar a cabo y el enfoque pedagógico que recibirá el alumnado, detallando también la dotación de material prevista, cantidad y presupuesto de la inversión.

Plan de comunicación donde se indique el sistema de información y comunicación según los elementos determinados a los Pliegos.

3. **Gestión del personal** adscrito al servicio que recoja la información en cuanto a la organización de los recursos humanos con el detalle de:

El sistema de **coordinación y seguimiento** con cada centro educativo.

La **relación del personal** adscrito al servicio, con independencia del personal a subrogar, indicando titulación, experiencia profesional en el ámbito de este contrato, funciones, jornada semanal destinada en los comedores escolares objeto del contrato y responsabilidades de cada cual.

Plan anual de **formación permanente** dirigido al personal de monitoraje y al personal de cocina, donde se concretarán los monográficos, cursos y otras actividades que se

pretenden llevar a cabo, las fechas y los temas que se tratarán para garantizar la actualización, reciclaje y capacitación del personal adscrito al servicio.

4. **Mejoras adicionales** al servicio que no comporten un coste adicional.

El Consejo Comarcal facilitará, previa petición formal, las visitas a las instalaciones de cocina y comedor de las escuelas a todas aquellas empresas licitadoras interesadas y que así lo manifiesten a los servicios técnicos del área de Educación del Consejo Comarcal. En ningún caso se permitirá el acceso en las escuelas sin conocimiento previo para no distorsionar el funcionamiento habitual de los centros educativos.

Anexos

Anexo 1: Relación de LOTES y centros educativos

Anexo 2: Fichas de centros educativos

Anexo 3: Obligaciones contractuales del convenio INS Castellet

CONSELL COMARCAL DEL BAGES
Cap Tècnica Àrea d'Educació, Cultura i Joventut
Paula Mora Navarro

Paula Mora
Navarro - DNI
39362693X (TCAT)
2022.05.31
13:36:00 +02'00'

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

ANEXOS

Anexo 1: Relación de LOTES y centros educativos

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 VILOMARA	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 MONSENYOR 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.

Anexo 2: Fichas de centros educativos

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	Aigüera 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 innox. 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 filtres		
1	Forn de 5 prestatges	inoxtrend	E1 RDA-105E EG 01 IPX1
1	Rentaplats industrial	Electtrobar	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 pretatges		
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	Aigueres		
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		

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?7
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 congeldor 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		

Anexo 3: Obligaciones contractuales del convenio 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 Hernàndez 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:

    - 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.
    - 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.
    - 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.
    - 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.
    - La incorporació de l'obligació de l'empresa adjudicatària de responsabilitzar-se dels danys causats a terceres 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 unànime 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 €		

*Oferir 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 €
Iogurt 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 bar-cantina 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.

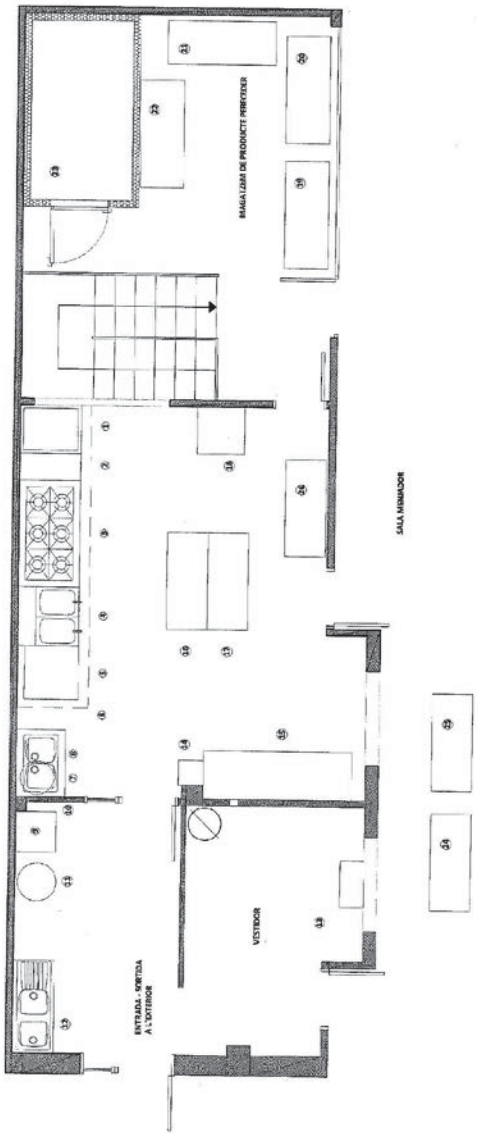
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

- 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