



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DEL CENTRE D'EDUCACIÓ ESPECIAL JERONI DE MORAGAS**

### Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives.

El nombre d'usuaris que assisteix diàriament de mitjana és d'uns 35 alumnes/dia. El contractista haurà de preveure que aquest alumnat podrà ser superior o inferior durant el curs escolar i adaptar el monitoratge d'acord amb les necessitats que tingui el servei.

### Clàusula 2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà al CEE Jeroni de Moragas, ubicat al Carrer del Renaixement, 131 de Cerdanyola del Vallès (Vallès Occidental). És un centre educatiu del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, amb adscripció als Serveis Territorials al Vallès Occidental, adreçat a infants de entre 3 i 21 anys amb necessitats educatives especials.

### Clàusula 3. Període d'execució del servei

El període d'execució del servei comprèn de l'1 de juny de 2021, o des de la formalització del contracte si és posterior, al 31 de maig de 2022. S'estableix la possibilitat de 2 pròrroques d'un any més cadascuna.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

### Clàusula 4. Condicions generals

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

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració



o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

### **SERVEI DE MENJADOR**

#### **Clàusula 5. Característiques del servei**

La previsió de nombre d'alumnes vinculats al centre docent per al curs 21-22 és de 48 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 35 alumnes cada dia (6.160 menús/curs, sense contar els menús corresponents al personal del centre), per motiu de no assistència puntual al centre algun dia. Tots els alumnes del centre i que són usuaris de menjador tenen necessitats educatives especials.

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

La prestació del servei de menjador serà de 13:00 a 15:00 hores.

La superfície del local disponible és de 80 m2 (Menjador).

#### **Clàusula 6. Dotació de material**

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

El centre educatiu disposa d'office i sala polivalent amb dotació de rentavaixelles, superfícies de treball, taules i cadires i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista la seva reposició o reparació.

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

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a l'annex I.

A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta als Serveis Territorials al Vallès Occidental, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.



L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipament de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

#### Clàusula 7.- Programació dels menús

L'empresa adjudicatària, es compromet a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

*[http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_tematics/per\\_perfiles/centres\\_educatius/menus\\_escolars/programa\\_revisio\\_programacions\\_menus\\_escolars\\_catalunya\\_preme/documents/arxius/Recomana\\_menus\\_escola.pdf](http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematics/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars/programa_revisio_programacions_menus_escolars_catalunya_preme/documents/arxius/Recomana_menus_escola.pdf)*

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

#### Clàusula 8. - Característiques i elaboració dels menús

##### **ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR**

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1. Es servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els suc de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de



preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.

6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).

7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim de dues vegades per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.

8. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.

9. S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.

10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'annex II del Plec.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola". S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Caldrà que en la programació mensual els productes servits respectin els següents percentatges:

- 90% de producte fresc
- 10% de producte ecològic
- 5% de producte procedent de producció integrada
- 80% de producte de temporada
- 10% productes de qualitat diferenciada

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat, que faci ús del menjador escolar, seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida i altres complements com gasosa i aigua mineral.



### Clàusula 9.-Menús especials

1.- A més del menú genèric, l' empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentaries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

Tanmateix oferiran menús especials per l'alumnat que presenta problemes de masticació i disfàgies com a conseqüència de la seva discapacitat, les malalties metabòliques com per exemple diabetis i els àpats hipocalòrics i de règim.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentaries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentaries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, l' empresa adjudicatària del servei de menjador ha de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, ha de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del Consell Escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, solstici d'estiu, fi de curs,... i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.



4.- Caldrà que els menús d'alumnes responguin a l'especificat del centre, alumnes amb discapacitat física, psíquica i sensorial d'edats entre 3 i 21 anys i, per tant, la composició dels àpats, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut d'aquests usuaris.

5.- Els menús estaran dissenyades per la dietista/nutricionista de l'empresa, i consensuats amb els responsables del centre i una comissió del Consell Escolar. L'adjudicatari, presentarà mensualment una proposta de menús degudament confeccionada detallada per gramatge, productes, periodicitat i variació estacional.

Caldrà contemplar que els diferents menús es podran presentar en 5 tipus de textures diferents: molt líquid, triturat normal, triturat més espès, picat-aixafat i textura normal, tenint en compte que la textura ha d'estar totalment homogeneïtzada així com de totes les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

6.- Atesa les característiques de l'alumnat del centre, els menús poden patir canvis en funció de la situació personal de cada alumne/a. Caldrà atendre les indicacions del metge de l'alumne/a, i la confecció dels menús tindrà en compte la necessària adaptació d'aquestes a les seves necessitats.

7.- Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Educació. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les corresponents a cadascuna de les tipologies seguint les modificacions donades per la direcció del centre.

#### Clàusula 10. Elaboració dels menús

L'adjudicatari del servei:

- Elaborarà el menjar a les dependències de cuina pròpies del centre.

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

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

L'ús de les instal·lacions està supeditat a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar.

El centre permet a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex I.



El centre garanteix l'exclusivitat d'ús de la instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

#### Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions

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

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Catasa Facility Services, SL.

#### Clàusula 12. Compliment de la normativa higienicosanitària



L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

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

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas del menjador escolar, haurà de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets. L'empresa haurà d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

#### Clàusula 13.- Riscos laborals

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



netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

#### Clàusula 14. Control de qualitat dels aliments

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

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

#### Clàusula 15. Personal de cuina

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

2.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

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

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Catasa Facility Services, SL. Actualment el centre disposa d'un/a cuiner/a.

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

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

#### Clàusula 16. Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:



- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- c) Assumir la reposició dels béns de l'escola dels quals en fa ús o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions de cuina del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia dels Serveis Territorials al Vallès Occidental.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.
- h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- i) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Menjador del centre educatiu.

## **SERVEI DE MONITORATGE**

### Clàusula 17. Organització del servei

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs que ha d'incloure les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats.



- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviues i socials.
- c) Organitzar l'espai de menjador per grups, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- e) Retornar en bon ús o reposar el material cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari en annex I.
- f) Encarregar-se de la vigilància dels alumnes durant tot el temps que dura el servei de menjador, en tots els espais: menjador, aules, vestíbul, lavabos...
- g) Dur a terme el control dels alumnes que marxen del centre un cop finalitzat el menjador i acompanyar els alumnes fins el servei de transport corresponent.

#### Clàusula 18. Projecte educatiu de centre

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre educatiu. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació.

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

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nois i noies coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- d) D'educació mediambiental: foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva....)



Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,...).

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del centre educatiu, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

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

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

#### Clàusula 19.- Material de monitoratge

La dotació del material per a les activitats del període intel·lectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AMPA.

#### Clàusula 20. Personal monitor

1.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i el temps anterior i posterior necessari.

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

- a) La vigilància i cura de l'alumnat
- b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
  - adquisició d'hàbits socials
  - correcte ús i conservació del parament



- c) El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
- d) La conducció de les activitats que es treballin al migdia
- e) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies quan s'escaigui.
- f) El suport i l'atenció a l'alumnat en les activitats de vida diària (AVD): ajudar als alumnes en els lavabos: transferències, higiene i neteja, etc.

2.- Les tasques de vigilància i les activitats interlectives han de ser dutes a terme per monitors amb domini de la llengua catalana.

3.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es i per al personal de cuina. En aquest sentit, l'empresa haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, indicant les dates i els temes que es tractaran. La formació abastarà tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

Es valorarà el nombre d'hores de formació que oferirà l'empresa adjudicatària al personal del servei de menjador.

Quant al personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

Tot el personal, també haurà de rebre formació per poder atendre correctament l'alumnat diabètic que pugui fer ús del servei de menjador, així com sobre l'aplicació del protocol establert.

Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada, el qual en donarà el vistiplau, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació: Accions de formació vers l'atenció a l'alumnat amb discapacitat.

4.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un/a coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

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

6.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que presten el servei amb l'empresa Catasa Facility Services, SL.



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

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

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

#### Clàusula 21. Idoneïtat dels monitors

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

- Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.
- Tingui experiència o formació en l'atenció assistencial a l'alumnat amb discapacitat i l'atenció a les seves necessitats educatives especials.

2.- Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.

#### Clàusula 22. Ràtios monitors i horaris

1.- La dotació de personal per atendre els alumnes al servei de menjador, s'atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

- 1 monitor fins a 3 alumnes

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina i el coordinador.

2.- La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador.

#### **COORDINADOR/A DEL SERVEI**

#### Clàusula 23. Funcions

a) Serà l'interlocutor/a amb la Direcció i formarà part de la Comissió del Menjador.



- b) S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies
- c) Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es i cuina del servei.
- d) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
- e) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- f) Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
- g) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
- h) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
- i) Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.
- j) Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

## **COMISSIÓ DEL MENJADOR**

### Clàusula 24. Objecte i funcions

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. En l'avaluació del servei es tindrà en compte el seu funcionament, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ratio de monitoratge, la formació del personal i l'espai intel·lectiu. La seva composició serà acordada en el sí del Consell Escolar

2.- La Comissió té les facultats següents:

- a) Formar part de la Mesa de contractació per tal d'estudiar i valorar les ofertes presentades.
- b) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- c) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.



- d) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- e) Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.
- f) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions general que hagi dictat el Consell Escolar.
- g) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període intel·lectiu
- h) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- i) Fer un inventari de l'utillatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

## **SERVEI DE GESTIÓ DE COBRAMENTS I COMUNICACIONS**

### Clàusula 25. Objecte i funcions

L'empresa adjudicatària:

- Presentarà factura mensual a la direcció de l' escola Jeroni de Moragas del cost del servei, desglossant els cost del monitoratge i el cost dels menús servits. La factura mensual s'acompanyarà d'un llistat amb els usuaris de menjador i els dies d'utilització del servei de menjador.
- L'empresa facturarà només l'import corresponent als menús servits diàriament. En el cas que un cop finalitzat el curs escolar no s'hagi arribat al mínim de menús establert en la clàusula cinquena d'aquests plecs, l'empresa adjudicatària facturarà el diferencial dels menús no servits, derivats de baixes puntuals de l'alumnat usuari del servei. En relació a aquesta liquidació, s'assumirà únicament el cost corresponent al monitoratge, que correspon a un 62% del preu del menú que en resulti de l'adjudicació.
- L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema informatitzat de control dels menús servits diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte a la direcció del centre.
- Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei. A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat o cobriment parcial a l'empresa adjudicatària.

Es poden donar dues situacions:

- Alumnes que tenen dret al menjador obligatori, atès que s'han de desplaçar fora del seu municipi de residència. Aquests ajuts estan gestionats pel Departament d'Educació.



- Alumnes de famílies en situacions socioeconòmiques desfavorables que tenen concedits Ajuts individuals de menjador gestionats pel Consell Comarcal del Vallès Occidental

#### Clausula 26. Comunicació amb les famílies

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador. Mínimament s'hauran de preveure les següents:

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.
- El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà a qualsevol membre de l'Equip Directiu de qualsevol incidència
- S'entregarà a les famílies un informe anual. Aquests informes seran lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies.

Cerdanyola del Vallès, 25 de Març de 2021

Montserrat Cañadas Ruiz  
Secretària del CEE Jeroni de Moragas



**ANNEX I – Material i equipament propietat del centre**

| <b>Quantitat</b> | <b>Material i equipament</b>                              |
|------------------|-----------------------------------------------------------|
| 4                | Bols d'amanida                                            |
| 50               | Plats fons de plàstic                                     |
| 1                | Coberts adaptats cullera                                  |
| 2                | Cubells escombraries reciclatge (orgànic i paper)         |
| 60               | Coberts (ganivet, forquilla, cullera, cullera de postres) |
| 3                | Cullerots                                                 |
| 3                | Escorredors                                               |
| 2                | Fustes per tallar                                         |
| 3                | Ganivets grans de cuina                                   |
| 14               | Gerres                                                    |
| 64               | Gots                                                      |
| 1                | Microones                                                 |
| 1                | Obrellaunes adaptat                                       |
| 5                | Pales de servir                                           |
| 1                | Peladors de fruita                                        |
| 8                | Pinces                                                    |
| 1                | Plats adaptats                                            |
| 76               | Plats plans                                               |
| 75               | Plats de postres                                          |
| 2                | Ratlladors                                                |
| 1                | Rentaplats industrial + descalcificador                   |
| 3                | Safates de postres                                        |
| 3                | Tisores                                                   |
| 62               | Ganivets                                                  |
| 59               | Culleres                                                  |
| 57               | Culleres de postre                                        |
| 42               | Forquilles                                                |
|                  |                                                           |
|                  |                                                           |
|                  |                                                           |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## ANNEX II – Grups d'aliments i freqüència setmanal

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents:

| GRUPS D'ALIMENTS                                                                         | FREQÜÈNCIA SETMANAL |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Primers plats</b>                                                                     |                     |
| Arròs <sup>1</sup>                                                                       | <b>1</b>            |
| Pasta <sup>1,2</sup>                                                                     | <b>1</b>            |
| Llegums                                                                                  | <b>1-2</b>          |
| Hortalisses i verdures (incloses les patates <sup>3</sup> )                              | <b>1-2</b>          |
| <b>Segons plats</b>                                                                      |                     |
| Carns magres                                                                             | <b>1-3</b>          |
| Peixos <sup>4</sup>                                                                      | <b>1-3</b>          |
| Ous                                                                                      | <b>1-2</b>          |
| <b>Guarnicions</b>                                                                       |                     |
| Amanides variades                                                                        | <b>3-4</b>          |
| Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)          | <b>1-2</b>          |
| <b>Postres</b>                                                                           |                     |
| Fruita fresca i de temporada                                                             | <b>4-5</b>          |
| Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.) | <b>0-1</b>          |
| <b>Tècniques culinàries</b>                                                              |                     |
| Precuinats industrials                                                                   | <b>≤ 3/mes</b>      |
| Fregits (segons plats)                                                                   | <b>≤ 2/setmana</b>  |
| Fregits (guarnicions)                                                                    | <b>≤ 1/setmana</b>  |
| Preparacions carns grasses                                                               | <b>≤ 1/setmana</b>  |

<sup>1</sup> S'aconsella incloure varietats integrals (també en el cas del pa).

<sup>2</sup> En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.



- <sup>3</sup> No es considera una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata. Tampoc es comptabilitza com a verdures i hortalisses la salsa de tomàquet.
- <sup>4</sup> Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.



### **ANNEX III – Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat**

#### **PRODUCTES QUÍMICS**

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

#### **EMBALATGES**

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

#### **RESIDUS**

- Minimització de residus.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.
- La matèria primera emprada ha de ser preferentment, de plàstic reciclat.
- Aplicació de criteris de prevenció de residus tals com evitar ús d'envasos d'un sol ús, de plàstic, o innecessaris, etc.
- Recollida segregada.
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
- Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
- El monitoratge vetllarà per instar els usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats segons tipologies (plàstics, paper, orgànica,...)
- El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
- Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels residus

#### **PAPER HIGIENIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA**



- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

#### ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures.



#### **ANNEX IV – Definicions**

Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de preves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.



Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre. També compren la preparació, neteja i tancament corresponents així com la custòdia de l'alumnat per part de monitors/res, amb les corresponents garanties, d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre.