

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES I ECONÒMIQUES QUE REGIRAN EL
CONTRACTE ADMINISTRATIU DE CONCESSIÓ DE SERVEIS:**

**SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES
EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMARCA D'OSONA AMB CRITERIS
SALUDABLES, SOSTENIBLES, DE PROXIMITAT I ECOLÒGICS.**

Índex

CAPÍTOL I.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.....	4
SECCIÓ 1.- DISPOSICIONS GENERALS.....	4
Clàusula 1. Objecte del contracte.	4
Clàusula 2. Condicions generals.	5
Clàusula 3. Preu del contracte.	5
SECCIÓ 2.- RÈGIM ECONÒMIC.	7
Clàusula 4. Finançament.....	9
Clàusula 5. Forma de cobrament.	9
CAPÍTOL II.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR ESCOLAR.....	10
SECCIÓ 1.- SERVEI DE MENJADOR.....	10
Clàusula 6. Dotació de material pel servei de menjador.	10
Clàusula 7. Característiques dels aliments.....	11
Clàusula 8. Característiques dels menús.	15
Clàusula 9. Elaboració dels menús.	17
Clàusula 10. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.	19
Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions.	20
Clàusula 12. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.	20
Clàusula 13. Control de qualitat dels aliments.....	21
Clàusula 14. Responsabilitat civil.....	21
Clàusula 15. Altres obligacions.	22
SECCIÓ 2.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.	22
Clàusula 16. Definició del servei	22
Clàusula 17. Pla de Funcionament del Servei de Menjador	22
Clàusula 18. Projecte educatiu del servei de menjador.....	23
Clàusula 19. Pla de Comunicació	23
Clàusula 20. Aplicatius.....	24
SECCIÓ 3.- PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS PEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR.	25
Clàusula 21. Personal.....	25
Clàusula 22. Idoneïtat del personal de monitoratge.....	27
Clàusula 23. Ràtios i horaris	27
CAPÍTOL III.- ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR	29
SECCIÓ 1. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR.....	29
Clàusula 24. Creació.....	29
Clàusula 25. Funcions	30
Clàusula 26. Composició	30

Clàusula 27. Funcionament	30
SECCIÓ 2. COMISSIÓ DE COORDINACIÓ PEDAGÒGICA	31
Clàusula 28. Creació.....	31
Clàusula 29. Funcions	31
Clàusula 30. Composició	31
Clàusula 31. Funcionament	31
ANNEX I - CENTRES ADHERITS A LA GESTIÓ DEL SERVEI PÚBLIC EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMARCA D'OSONA	32
ANNEX II PERSONAL A SUBROGAR.....	66
ANNEX III - PROTOCOL D'IMPAGAMENT	67
ANNEX IV. TAULA - RESUM CARACTERÍSTIQUES DELS ALIMENTS (CLÁUSULA 7.2 DEL PPT).....	70
ANNEX V- MENÚS I ESTRUCTURA DEL MENÚ	72

CAPÍTOL I.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

SECCIÓ 1.- DISPOSICIONS GENERALS.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques i econòmiques del contracte de concessió de gestió el **“Servei educatiu i social de menjador escolar dels centres educatius públics de la comarca d'Osona amb criteris saludables, sostenibles, de proximitat i ecològics”** adherits a la gestió mancomunada, que inclou també la vigilància i les activitats interlectives dins del mateix servei. S'adjunta com a Annex I relació de les escoles, direcció, nombre de comensals i equipament.

- Els dies de servei per curs escolar a la majoria de centres: 180.
El nombre de dies lectius pot variar en funció de l'aprovació anual que fa el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.
- Usuaris/àries estimats per curs escolar: 3.525.
Aquest nombre s'ha obtingut de la mitjana real del curs 2022-2023.
- Número de menús per curs escolar: 634.500.
És el resultat de multiplicar el nombre de dies pel nombre d'usuaris/àries.

S'informa que hi ha algunes escoles que el servei serà de 179, d'altres de 181 i a secundària 176 dies, atès el seu calendari escolar. En qualsevol dels casos, aquest servei es durà a terme durant els dies lectius d'acord amb l'Ordre per cada curs que estableix el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar adherit, no essent possible la no prestació del servei per circumstàncies pròpies de l'empresa que resulti adjudicatària.

També és objecte d'aquest Plec el subministrament de menús als mestres i personal no docent que forma part de la comunitat educativa de les escoles d'aquest servei. S'estimen en 75 menús per dia i per curs escolar 13.500.

S'incorpora com Annex II personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària.

Les característiques inicials dels serveis, tals com nombre de centres, usuaris, etc., són les establertes en l'annex I; no obstant això, al llarg del curs escolar es poden modificar el nombre d'escoles i/o d'usuaris/àries i l'empresa adjudicatària s'adaptarà a les necessitats reals del servei. D'acord amb el que preveu el plec de clàusules jurídiques i administratives, el Consell pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, com per exemple com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar dels centres educatius de Catalunya o per incorporació de nous centres docents als serveis indicats o centres docents que deixen de realitzar el servei.

El nombre d'usuaris que figura en l'annex I és orientatiu, tenint en compte la mitjana d'usuaris del curs 2022-2023, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes i centres docents que efectivament tinguin dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del mateix.

Aquest contracte serà reduïble, i també ampliable amb les noves escoles, ja siguin d'educació infantil, primària i secundària obligatòria o educació especial, que es puguin

adherir o deixar el servei de menjador un cop estigui formalitzat, i també amb la incorporació de nous comensals d'acord amb les possibilitats de cada centre educatiu, sens perjudici dels límits establerts a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la que es transposa a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE, de 26 de febrer de 2014, en endavant LCSP.

L'admissió de nous centres s'efectuarà per Resolució de la Presidència, a instàncies de l'escola interessada si bé amb autorització del Departament d'Ensenyament d'acord amb el conveni subscrit a l'efecte i l'article 17 del Decret 160/1996, de 14 de maig, de menjadores escolars, després d'un estudi sobre l'oportunitat de l'admissió, si escau.

Atesa la complexitat del contracte d'aquesta concessió es preveu realitzar una sessió de visita per a què els licitadors puguin preparar l'oferta de forma adequada. Es preveu que la realització de la visita tingui lloc a la seu del Consell Comarcal d'Osona, el dia i l'hora que es publicarà al taulell d'anuncis del perfil de contractant.

Clàusula 2. Condicions generals.

El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i al plec de clàusules jurídiques i administratives, i d'acord amb les instruccions que el Consell doni al contractista per interpretar-les, a través del personal del seu Servei d'Educació.

El contractista serà 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.

El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

Els drets i les obligacions del Consell i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que es recullen en els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la LCSP i el Decret 160/1996, de 14 de maig. El Consell adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven al Consell Comarcal d'Osona i del que estableixin els Plecs.

Clàusula 3. Preu del contracte.

1.- La determinació del preu de la prestació del servei de menjador escolar objecte del contracte es realitza mitjançant la proposta del Departament d'educació en el cas de les escoles de primària i secundària.

Segons la RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març del 2023, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2023-24 fixa:

- El preu per al **comensal fixe** que faci ús de l'espai de migdia de dues hores i mitja, tres, quatre o cinc dies a la setmana és, amb caràcter general, de 6,90 euros amb l'IVA inclòs.

El preu per els **comensals esporàdics** que no s'incloguin en el supòsit anterior serà de 7,60 euros, per alumne i dia de servei de dues hores i mitja, IVA inclòs.

- El preu per al **comensal fixe** que faci ús de l'espai de migdia de dues hores, tres, quatre o cinc dies a la setmana és, amb caràcter general, de 6,54 euros amb l'IVA inclòs.

El preu per els **comensals esporàdics** que no s'incloguin en el supòsit anterior serà de 7,19 euros, per alumne i dia de servei de dues hores, IVA inclòs.

En el cas d'alumnes becats per motius socioeconòmics pel Consell Comarcal d'Osona que necessitin compactar la beca de menjador, el preu del servei diari a aplicar-los serà el de comensal fix i dia de servei de dues hores i mitja (6,90 € IVA inclòs) i el de comensal fix i dia de servei de dues hores (6,54 € IVA inclòs).

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats: el de comensals fixos o el de comensals esporàdics, en funció de la durada de l'espai de migdia.

En els instituts-escola, excepcionalment, hi pot haver dos preus diferenciats per a l'alumnat de segon cicle d'educació infantil i educació primària i el de secundària, sempre que no comparteixin el servei de menjador i que aquest es faci en horari diferenciat.

En el cas d'establir un preu diferenciat per la secundària aquest serà fixat pel Consell Comarcal d'Osona.

2.- Especificacions del preu en relació a les escoles rurals:

Segons la RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març del 2023, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació, s'estableix que "Excepcionalment, mitjançant l'autorització prèvia dels serveis territorials corresponents, quan es tracti de centres d'educació especial o d'escoles rurals de titularitat del Departament d'Educació amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o les instal·lacions del centre així ho aconsellin, es pot augmentar el preu màxim d'aquesta prestació.

En els "Criteris per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2022-2023", s'estableix en el punt tercer:

Mesures que podran aplicar-se un cop revisada i autoritzada la sol·licitud:

a) Equitat en l'establiment del preu del servei de menjador escolar. Si el preu és superior al màxim previst i aquest sobrecost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament podrà establir una partida complementària al servei de menjador, mitjançant la qual assumirà aquest diferencial. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una

escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.

Atès el baix volum d'alumnat usuari del servei i la distribució geogràfica d'alguns centres educatius de la comarca d'Osona, els costos del servei poden ser superiors a l'import màxim establert pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, és per això que pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, a través del Consell Comarcal d'Osona es farà càrrec del diferencial entre del preu d'adjudicació i el preu màxim del servei de menjador segons la Resolució publicada pel propi Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (curs 2023-24: 6,91€) a través de la fitxa de finançament de l'addenda econòmica per a cada curs escolar. Les escoles rurals que es troben subjectes a aquestes mesures són l'Escola Aurora, Escola el Gurri, Escola El Rocal, Escola Heurom, Escola Garrafó, Escola La Forja, Escola Valldeneu, Escola Terra Nostra, Escola La Monjoia, Escola Llevant i Escola Muntanyola.

La part entre el diferencial del preu màxim establert pel Departament i el preu del servei autoritzat per a cada un dels centres serà facturada per a l'empresa concessionària al Consell Comarcal d'Osona mensualment en concepte de mesures complementàries per a les escoles rurals, d'acord a la justificació de les assistències diàries de l'alumnat fix i esporàdic per a cada escola. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.

Abans de l'inici de cada curs, i tenint en compte el que s'ha dit anteriorment, s'elaborarà un nou estudi de costos per part del Consell Comarcal d'Osona i s'establirà l'import del preu que es podrà facturar al Consell Comarcal d'Osona per usuari/dia per a cada una d'aquestes escoles. Aquesta resolució serà notificada a l'empresa gestora a l'inici de cada curs.

El Consell Comarcal d'Osona es compromet a abonar aquest diferencial sempre i quan el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya aprovi una partida complementària al servei de menjador, per la qual assumeixi aquest diferencial.

3.- El preu pels comensals (personal funcionari de les escoles: mestres i personal no docent de la comunitat educativa del centre) serà de 4,50 € per menú i dia.

4.- Podrà ser retornada una part proporcional del servei a les famílies, si no fan ús del menjador i només en els supòsits establerts en aquest plec és de 3,40 €.

SECCIÓ 2.- RÈGIM ECONÒMIC.

No obstant el que disposen els paràgrafs precedents, l'empresa adjudicatària ha de distingir els supòsits següents:

1.- Quan els usuaris/àries siguin alumnes d'ajuts de menjador obligatoris amb dret a servei de menjador gratuït el preu és el de l'adjudicació de comensal fix, i el seu pagament serà realitzat pel Consell sempre i quan així ho hagi autoritzat la família, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.

2.- Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut social de menjador, l'adjudicatari percebrà del Consell l'import de l'ajut, sempre que així ho hagi autoritzat la família, i cobrarà a l'alumne la resta del preu fins completar el d'adjudicació. Quan

aquest ajut social sigui per la totalitat del preu del menjador l'adjudicatari percebrà del Consell aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris. En el cas de rebre ajut social per l'import màxim que es fixi per cada convocatòria, el preu que percebrà l'empresa adjudicatària serà el preu del comensal fix. En ambdós supòsits anteriors el Consell Comarcal d'Osona es farà càrrec del pagament del servei, sempre que hi hagi partida pressupostària al respecte.

3.- Quan els usuaris que utilitzen el servei siguin alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni ajut social seran aquests els obligats a pagar el preu establert en aquest Plec.

4.- L'empresa ha de comunicar a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal, el nombre d'usuaris/àries fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador, abans de les 09:00 hores del matí. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa adjudicatària, d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats.

5.- L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa local i els dies de lliure disposició del centre educatiu que estan prèviament programades i que no es facturaran al servei de menjador. Per això, abans de l'inici del curs escolar el Consell Comarcal demanarà a tots els centres educatius adherits a la gestió unificada que entrin els dies festius i de lliure disposició a l'extranet de gestió del Consell Comarcal la relació dels dies de festa per tal que l'adjudicatari en tingui coneixement.

6.- En el cas que el servei de menjador no es pugui prestar degut a que l'adjudicatari li sigui impossible prestar el servei per causes imputables directament a l'empresa (vaga del personal de l'empresa, avaria, problemes amb els proveïdors, etc.) no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari.

7.- En cas que no es pugui prestar amb normalitat el servei per motius aliens a l'adjudicatari, com ara l'exercici del dret a vaga del personal docent, aturades de país o catàstrofes naturals (nevades, ventades o altres infortunis naturals) només es cobrarà la part corresponent al servei de monitoratge.

8.- En aquells casos que per motius aliens a l'adjudicatari el servei no es pugui prestar amb normalitat a una part de l'alumnat, aquells alumnes que no assisteixin al servei de menjador, només se'ls cobrarà el preu del servei de monitoratge. A la resta d'alumnes que aquell dia gaudeixin del servei de menjador amb normalitat se'ls cobrarà el preu que tenen estipulat amb l'adjudicatari.

9.- En el cas de sortides, excursions i colònies escolars, l'empresa adjudicatària només facturarà el servei de monitoratge als alumnes que no assisteixin al servei de menjador per aquest motiu, sense perjudici de la previsió continguda en la clàusula 8.5 d'aquest plec pel que fa als pícnic. En aquest cas, aquells dies el servei de monitoratge assistirà al seu lloc de treball ja sigui a prestar atenció a la resta d'alumnat del menjador que romandrà al centre educatiu, o a realitzar les tasques que li encomani el/la coordinador/a de zona (informes, avaluació, programació activitats, etc.)

10.- El Consell Comarcal d'Osona es reserva el dret de modificar el menú en aquells dies excepcionals que, en cas de risc de nevades o altres inclemències, o bé per l'exercici a vaga del personal, no es pugui garantir el funcionament normal del servei de menjador.

11.- L'adjudicatària haurà de disposar d'un menú d'emergència per fer front a les causes excepcionals sobrevingudes. S'entén per menú d'emergència aquell menú la preparació del qual es pot ajustar a les necessitats reals d'aquells dies excepcionals i que no necessiten cap preparació prèvia i que es poden confeccionar íntegrament a partir de les 10:00 hores en que l'empresa adjudicatària rep la informació completa dels comensals de cada centre.

12.- Per aquelles famílies que no abonin el preu del servei s'estableix un protocol d'obligat compliment per part de l'empresa adjudicatària *Annex III*. Pel cas que l'empresa doni compliment al Protocol, el Consell Comarcal d'Osona obrirà expedient que acordarà l'assumpció o no d'assumir el pagament parcial o total del deute acumulat. Pel cas que l'empresa no doni compliment al protocol, el Consell Comarcal d'Osona no obrirà cap expedient al respecte, sent l'empresa qui assumirà en exclusiva el deute acumulat.

13.- En el cas que algun centre educatiu d'educació especial s'aculli més endavant a aquest servei, i atès el règim especial en aquests centres, el Consell Comarcal d'Osona determinarà el preu del servei, d'acord amb la proposta de necessitats que formuli el centre i prèvia justificació del cost del servei, sempre amb la corresponent autorització del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En cap cas el preu del menú serà superior al preu màxim fixat pel Departament d'Educació pel curs escolar vigent.

Clàusula 4. Finançament.

1.- L'empresa adjudicatària ha d'autofinançar-se amb el preu del servei educatiu i social de menjador, que serà el mateix a tots els centres, excepte l'especificació continguda en la clàusula 3.2 en quan a les escoles rurals.

2.- L'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents:

- a. Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- b. Cost dels monitors adscrits al servei de menjador
- c. Formació dels monitors i del personal de cuina.
- d. Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent.
- e. Salari i Seguretat Social del personal.
- f. Aportació i/o reposició de l'aixovar.
- g. Dotació, si escau, i manteniment dels estris de la cuina (rentavaixelles, escalfaplats, planxes i demés material afecte al servei de menjador).
- h. Tasques de neteja de les instal·lacions de cuina.
- i. Gestió del cobrament dels menús als usuaris/àries.
- j. Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu, a justificar.
- k. Despeses generals.
- l. Benefici industrial.
- m. Assegurança de responsabilitat civil.

Clàusula 5. Forma de cobrament.

L'adjudicatària gestionarà el cobrament de la tarifa fixada pel Consell Comarcal d'Osona al seu risc i ventura als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint

en compte que solament es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia d'acord amb les comunicacions que ha de realitzar al servei de menjador. Per això l'adjudicatari haurà de gestionar el cobrament a les famílies que no tenen el servei de menjador gratuït i també el de les famílies beneficiàries d'ajuts individuals de menjador.

En el cas dels alumnes que percebin ajut individual de menjador del Consell Comarcal d'Osona i així ho autoritzin les famílies, l'import de l'ajut serà abonat directament a l'empresa adjudicatària.

En el cas que l'usuari no faci ús del servei de menjador (malaltia, motius familiars, etc) i ho notifiqui al centre abans de les 09:00 hores no se li cobrarà el preu de l'àpat d'aquell dia i se li descomptarà en el rebut del mes següent. És a dir, el preu del servei de monitoratge es cobrarà sempre de forma fixa ja que el personal del servei de monitoratge no s'ajusta en funció d'aquesta tipologia d'absències.

En el cas que un usuari no faci ús del servei de menjador sense avís previ, se li cobrarà el preu íntegre del servei de menjador.

El centre haurà de comunicar a l'empresa per via de l'aplicatiu que el Consell Comarcal li facilitarà o el canal que estimi oportú de forma consensuada amb l'adjudicatari, les absències amb avís previ i les absències sense avís previ.

L'adjudicatari està obligada a entrar l'assistència i les absències diàries de tot l'alumnat ús del servei de menjador a l'aplicatiu de gestió del Consell Comarcal. La justificació econòmica i la facturació del servei es farà mensualment mitjançant aquest procediment.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes de cobrament, ja sigui amb el personal adscrit al centre o bé a través d'una entitat bancària, i haurà de presentar especial atenció i habilitar formes de pagament adaptades a les famílies més vulnerables. L'aplicació d'aquestes mesures hauran de ser consensuades amb el Consell Comarcal.

CAPÍTOL II.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR ESCOLAR

SECCIÓ 1.- SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 6. Dotació de material pel servei de menjador.

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

2.- L'adjudicatari està obligat a fer el manteniment i reposició, si escau, de tot el material afecte a la concessió (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat del Consell relacionat en l'annex I, com el que porti l'escola o l'AMPA), essent el responsable del material i demés utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar.

3.- Pel que fa a les millores d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) en cap cas anirà a càrrec del Consell Comarcal. En aquest sentit, es consideren instal·lacions necessàries que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació secundària la titularitat correspon al Departament d'Educació i en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent. En aquest sentit el pla d'aigües, de desratització, de plagues, o similars, són a càrrec de l'ajuntament.

4.- Altra material derivat de la voluntat de l'escola de realitzar alguna activitat vinculada en el servei de menjador que no queda recollida en la clàusula 4.2 com ara material perquè els alumnes puguin fer la migdiada (llits, llençols, etc.), neteja bucodental, estovalles, o altres, aniran a càrrec de l'escola o AMPA/AFA.

5.- La dotació de material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit en ús pel propi centre educatiu, per l'AMPA/AFA o pel propi Consell Comarcal. L'adjudicatari haurà d'aportar, el material didàctic elaborat específicament en el marc del **projecte educatiu del servei menjador** (veure clàusula 18) on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a aportar material didàctic que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador. Es valorarà la coherència i la qualitat del material didàctic en el marc del programa educatiu presentat.

Clàusula 7. Característiques dels aliments.

1.- Definicions:

Fresc: Producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

Aliments de temporada: són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

Aliments sense processar o mínimament processats: són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la mòlta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres. Aquests processos s'hi han aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

Aliments processats: són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment

original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Aliments ultraprocessats són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

Circuit de venda: La venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. D'aquesta manera diferenciem la venda **directa** (sense intermediaris) i la venda **en circuit curt** (1 intermediari/ària).

Productes ecològics La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.

Els productes ecològics hauran d'estar certificats d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

Productes de proximitat: són aquells productes alimentaris procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, produïts a una distància d'un nombre reduït de quilòmetres. Per la carn, els ous i el làctics es consideraran els produïts a la comarca d'Osona i Lluçanès i per la resta Catalunya, amb algunes excepcions que vindran determinades en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

Pilotilles amb tel·la. Denominació que a la comarca d'Osona fa referència a les mandonguilles de carn de porc amanides amb sal, pebre, all i julivert i embolicades amb el que es denomina la tela del fetge.

Cansalada pebrada. Peça de panxeta de porc, curada amb sal i pebre (opcionalment pot portar pebre vermell).

Distintiu de Xarxa Productes de la Terra amb les certificacions i/o declaracions de responsable corresponents.

La Xarxa Productes de la Terra és una agrupació voluntària de 12 ens locals d'àmbit supramunicipal impulsada per la Diputació de Barcelona l'any 2010 que agrupa més d'un miler d'empreses productores i elaboradores de productes alimentaris de qualitat de la demarcació de Barcelona. L'objectiu principal de la Xarxa és enfortir aquest teixit empresarial, per tal que les empreses siguin més competitives i sostenibles, i els territoris més atractius i de qualitat. El Consorci del Lluçanès i el Consell Comarcal d'Osona són membres d'aquesta xarxa.

Segell de Venda de Proximitat de la Generalitat de Catalunya.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

2.- Característiques dels aliments d'obligat compliment.

Carns.

Porc. La pilotilla amb tel·la i la cansalada són carns processades i la resta ha de ser producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor). 100% de la producció de la comarca d'Osona i Lluçanès.

Vedella. 100% del producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor). Només es permet sal i pebre en l'elaboració de les hamburgueses i la carn picada. 100% de la producció de la comarca d'Osona i Lluçanès.

Pollastre: 100% del producte no processat. 100% de la producció de la comarca d'Osona i Lluçanès.

Hi ha pollastre les onze setmanes del cicle. D'aquestes onze setmanes, vuit ha de ser amb un pes escorxat d'entre 2,5 Kg a 3,5 Kg i, com a mínim, quatre, a més del que s'ha dit anteriorment, ha de ser de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent.

Les tres setmanes restants, del cicle d'onze setmanes, el pollastre es servirà per ser arrebossat. En aquest cas, el producte ha de ser procedent de Catalunya i presentat filetejat, sense requerir les característiques abans esmentades.

Làctics.

Formatge. El 100% de la producció de llet que serveix per la seva elaboració, així com la seva elaboració han de ser de la comarca d'Osona i/o Lluçanès.

logurt. Natural sense sucre, ni edulcorant. 100% de la producció de llet i elaboració de la Comarca d'Osona i/o Lluçanès.

En el cas de les cuines in situ es servirà a granel. En el cas dels menús transportats es permetrà l'envàs individual.

Ous.

Ous frescos. El 100% de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent. El 100% de la producció de la comarca d'Osona i/o Lluçanès.

Tots els aliments de la Comarca d'Osona i el Lluçanès hauran de disposar del distintiu de la Xarxa Productes de la Terra. Es prioritzaran els productors que disposin del Segell de Venda de Proximitat de la Generalitat de Catalunya.

Per a tots els productes alimentaris esmentats anteriorment en el que és obligatòria la seva producció a la Comarca d'Osona i el Lluçanès, es permetrà en el sí de l'execució del contracte que la producció pugui no ser de la comarca d'Osona i el Lluçanès per causa major (inclemències meteorològiques o altres circumstàncies que afectin a la disponibilitat dels productes). En aquest cas els productes seran de Catalunya i es mantindrà les mateixes característiques definides.

Peix.

De cada tres vegades que es serveixi peix, mínim dues ha de ser peix blanc de diferent varietat i una de peix blau de diferent varietat. No s'inclouran en els menús peix espasa (emperador), tonyina (les diferents espècies de thunnus exceptuant el

thunnus alalunga que es coneix com a bonítol), tauró i espècies derivades (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu o luci a causa del seu contingut en mercuri. Tampoc se serviran espècies com al perca, la panga, la tilàpia i el salmó. Tampoc totes aquelles espècies no recomanades pel PreMe.

Verdura i Fruita

Verdura fresca i de temporada. El 100% de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent. El 100% de la producció a Catalunya.

En aquest enllaç hi ha el calendari de les hortalisses i la seva temporalitat:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_Vida_saludable/Alimentacio/fruities-hortalisses/calendari-temporada/verdures-fresques-menjadors-ecologics.pdf

Fruita fresca i de temporada. El 50% de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent que es servirà dos dies a la setmana (dels quatre establerts). El 100% de la producció serà de Catalunya a excepció del plàtan que serà de Canàries, els cítrics del País valencià i el kiwi de la resta de la Península. S'haurà de garantir la varietat de la fruita dins la temporada amb quatre varietats diferents a la setmana, pel cas que no es puguin garantir les quatre varietats diferents a la setmana per dificultats en la producció, només es podrà repetir una varietat i no de manera consecutiva. *Exemple no es podrà servir poma, poma, plàtan i pera i sí poma, plàtan, pera i poma.*

El calendari de la fruita i la seva temporalitat:

Tot el curs: plàtan, poma (varietats fuji, royal gala...)

Temporada fred: mandarina, pera, taronja i kiwi.

Temporada calor: síndria, meló, raïm, pruna i préssec.

Pasta i arròs.

Pasta. El 50% de la pasta serà integral i l'altra 50% de la pasta serà blanca. El 100% de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent. El 100% de la producció de Catalunya, a excepció de la pasta cuscús.

Arròs. El 100% serà integral. El 100% serà de producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent. El 100% de la producció de Catalunya.

Llegums.

Mongeta, cigró i llenties. S'ha de donar com a mínim el 50% d'una varietat de mongeta de Catalunya. Preferiblement la producció serà de Catalunya, tot i que no és una obligació, podrà ser de la Península. El 100% de la producció ecològica acreditada i certificada segons el segell del CCPAE o equivalent.

Pa.

Es prohibeix el pa precuit. Serà preferiblement elaborat al municipi de cada escola amb cuina in situ o de la Comarca d'Osona i/o el Lluçanès. Tres dies a la setmana serà integral i dos dies a la setmana blanc.

Sal.

Cal utilitzar sal iodada.

Oli d'oliva.

Cal utilitzar sempre l'oli d'oliva extra verge o verge, tant per amanir com per cuinar, a excepció dels fregits (sempre que es faci amb fregidora) on es permet l'ús oli de girasol altooleic (proporció d'oleic superior al 75%) de Catalunya.

Si al llarg de l'execució d'aquest contracte, el Consell Comarcal d'Osona impulsa una nova marca, distintiu i /o etiqueta per a distingir els productes i aliments del sector primari d'aquestes comarques, l'empresa elaborarà els menús del servei de menjador amb aquests productes i aliments, sempre que guardin les mateixes característiques explicades en aquest apartat i no suposi un encariment en el preu.

En el moment de la licitació, segons *Annex IV*, s'haurà de presentar taula-resum detallada on s'indiqui el llistat dels productes i productors que utilitzarà en l'elaboració dels menús presentats per tal de donar compliment a les característiques dels aliments que tot seguit s'especificaran.

3.- Especificacions en relació a les característiques dels aliments de l'escola l'Agullola.

Al tractar-se d'una escola que es troba molt lluny de qualsevol cuina central de les escoles d'aquest Plec i donat que serveix tres menús diaris aquests seran de línia freda, s'obliga a donar compliment a les característiques que s'han dit anteriorment en quan a la fruita fresca i de temporada i als làctics, en relació a la resta d'aliments no serà obligatori.

Per a tot el servei, trimestralment es lliurarà per part de l'empresa la relació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús escolars d'aquell trimestre i, si convé, la documentació necessària per acreditar el compliment d'aquest criteri.

Clàusula 8. Característiques dels menús.

1.- Els menús concrets i les fitxes tècniques per a la seva elaboració venen adjunts en l'Annex V.

S'estableixen dues rodes de menús:

Temporada fred, que corresponen als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril.

Temporada de calor que corresponent als mesos de setembre, octubre, maig i juny.

Aquesta confecció de menús concrets que facilita l'òrgan licitador és d'obligat compliment per part de l'adjudicatària.

La combinació dels plats proposats es farà d'acord a l'abastiment que puguin fer els proveïdors i es tindrà en compte les necessitats d'adaptació dels infants, essent possible intercanviar les propostes de plats entre sí per poder millorar l'acceptació dels menús.

L'òrgan de contractació es reserva el dret a facilitar altres menús amb un temps d'antelació suficient, respectant les clàusules que es contenen en aquest Plec.

Pel cas que l'empresa adjudicatària vulgui fer algun canvi en la proposta dels menús facilitats per l'òrgan de contractació ho haurà de comunicar prèviament i l'òrgan de

contractació ho haurà de consentir. En qualsevol cas, la proposta que l'empresa adjudicatària elabori haurà de respectar la freqüència dels aliments en la confecció dels menús.

Pel cas de l'escola l'Agullola que és línia freda, l'empresa estarà obligada a confeccionar un menú que l'òrgan de contractació haurà d'autoritzar.

Així mateix, el menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'un informe elaborat per un tècnic en nutrició i dietètica.

Per l'entrega dels menús es tindrà cura de la temperatura del menjar a l'hora de l'arribada i també al moment de servir i serà obligat que l'adjudicatari disposi d'un pla de control APPCC (Anàlisi de Perills i Punt Crítics de Control)

2.- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració dels menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene d'acord amb les disposicions vigents i respectarà les característiques que s'han fet constar en la clàusula 7 d'aquest Plec.

3.- Els menús es faran públics, i es lliurarà una còpia amb una antelació mínima d'una setmana al centre educatiu i a cada comensal fix, perquè aquest la faci arribar als seus pares. Així mateix, farà arribar una còpia del menú a la Direcció del centre i a l'AFA corresponent. A part d'aquest canal, caldrà preveure la difusió del menú escolar pels canals electrònics més adequats a cada centre: pdf, web, blog, etc. En els menús lliurats l'empresa adjudicatària farà constar quan l'aliment és de procedència ecològica.

4.- S'hauran de preveure menús especials, que sempre haurien de ser el més igual possible a la proposta general, per a casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, celíacs o d'altres intoleràncies alimentàries que pugui tenir l'usuari. En aquests casos, l'usuari del servei ho haurà d'acreditar amb l'informe mèdic corresponent, lliurant-ne una còpia al coordinador de menjador o bé a la Direcció del centre, la qual ho farà arribar al coordinador del menjador. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta de menús.

Hi hauran menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos, com per exemple els de confessió musulmanes, dietèticament i nutricionalment adaptats i de similars característiques als que es serveixen per la resta d'usuaris.

Aquests dinars o parts del menú no es facturaran a part. Els nens amb d'altres hàbits religiosos - culturals tindran també aquest dinar especial, adaptat. En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, hauran de confeccionar-se, en la mesura de lo possible, sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

Les adaptacions no hauran de variar l'equilibri dietètic del menú que s'ofereix a l'alumne, i es valorarà la no modificació des plats del menú genèric previstos en les propostes d'adaptacions.

Pel que fa a indisposicions esporàdiques, l'empresa adjudicatària haurà de preveure també menús especials.

5.- En el cas que el centre docent organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus de pícnic (entrepà, aigua petita i fruita) pels alumnes que hi

assisteixin, caldrà comunicar-ho a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal, amb una antelació mínima de 5 dies lectius, on s'indicarà el nombre de pícnic, relació d'alumnes, els cursos, l'hora i punt de recollida dels pícnic. Així mateix, l'adjudicatari no està obligat a servir els pícnic si el seu nombre no supera els 5. Pel que fa al preu d'aquest servei serà el mateix que tingui fixat l'usuari i el pícnic que es lliurarà s'adequarà a les exigències sanitàries. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

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

6.- Qualsevol canvi en l'exposat en aquest apartat haurà de ser acordat prèviament amb la direcció del centre i el Consell Comarcal.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat i postre. En les fitxes tècniques dels menús proporcionats es disposen els grams de cada aliments per confeccionar els menús (Annex V).

Clàusula 9. Elaboració dels menús.

1.- L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar els menús que es proporcionen en l'annex V.

2.- Per elaborar els menús farà ús de les següents instal·lacions:

- Línia calenta in situ: a través de les instal·lacions de cuina dels centres (modalitat cuina in situ del propi centre).
- Línia calenta/menús transportats des d'un altre centre: diferents escoles disposen d'una cuina in situ que cuinaran per usuària/àries de menjadors d'altres centres propers.

Àpat transportat des d'un altre centre: En aquest tipus de modalitat, l'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se de complir amb la normativa vigent.

Escoles amb cuina in situ	Transporten a
Comptes de la Cambra	Aurora
Segimon Comas	El Rocal La Forja
Lluçanès	Gafarro
Terra Nostra	Llevant Heuron
Pompeu Fabra	Puig-Agut
Vic centre	La Monjoia
Carles Capdevila	Valldeneu

Les Pinediques	El Gurri
Dr. Fortià Solà	
Els Castenyers	
Emili Teixidor	
Jacint Verdaguer	
La Sinia	
Les Basseroles	
Vall del Ges	
Josep Maria Xandri	
Marta Mata	
Muntanyola	
Quatre Vents	
La Farigola	
Andersen	
Bellpuig	
Escola Joaquim Salarich	

- Línia freda/modalitat càtering: utilitzar les instal·lacions pròpies de l'empresa per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment.

L'agullola

En qualsevol dels casos, l'empresa adjudicatària serà responsable de complir amb la normativa vigent i haurà d'estar inscrita en el registre de caràcter nacional RGSEAA tal i com estableix el RD 191/2011 del 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

3.- Si més endavant algun centre docent vol variar la forma d'elaborar el menú per tal d'accedir a la modalitat de cuina al centre, només es podrà realitzar si les instal·lacions del centre així ho permeten i en qualsevol cas haurà de reunir les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

4.- Les dates de cessió d'ús de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius. En cas que l'escola (AFA, centre, Ajuntament, etc.) hagi de fer ús de les instal·lacions per algun motiu justificat, i prèvia comunicació al Consell Comarcal, l'adjudicatari haurà de preveure la cessió dels espais i equipaments de la cuina. En aquest cas, caldrà el compromís de l'entitat peticionària de mantenir les instal·lacions i el material en perfecte estat. Si convé, s'haurà de regular aquest compromís amb un contracte o conveni signat entre les parts.

5.- El Consell cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador relacionats a l'annex I d'aquest plec. Així mateix, l'adjudicatari haurà de relacionar tots els béns existents afectes al servei de menjador (propietat del centre, de l'AFA etc.) i presentar a la Direcció del Centre i al Consell Comarcal a l'inici de la concessió. Tot el material que afecte al servei s'haurà de retornar en el mateix moment en què la contractació deixi de ser efectiva.

En aquest sentit, a l'annex I d'aquest plec hi consta el material propietat d'aquest Consell que està destinat a l'ús del servei de menjador de cada centre.

6.- Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ*) no pugui cuinar el menjar,

aquest s'haurà d'elaborar en d'altres cuines in situ i, en última instància, a les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment a l'escola en la modalitat de càtering, mantenint la mateixa qualitat alimentària.

Clàusula 10. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan sigui necessari en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de contenidors d'aliments que mantinguin la temperatura, aquests contenidors hauran de disposar de resistències elèctriques o altra forma adequada que permetin mantenir la temperatura establerta en la normativa vigent, tant a l'arribada en el centre i com en el moment de servir el menjar. Així mateix, l'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicions a cada centre docent.

Al mateix temps, per vetllar per la seguretat alimentària, l'adjudicatari haurà de tenir un protocol d'incorporació al menjador escolar de nens i nenes amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Aquest protocol cal que sigui presentat al Consell Comarcal i que es comuniqui tots els canvis que s'efectuïn en el mateix.

En el preparats en cada centre docent en tots els àpats que s'efectuïn serà el corresponent a una ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

En la modalitat línia calenta in situ: en el moment del servei quan l'elaboració i el servei siguin realitzats en la mateixa escola (cuina in situ).

En la modalitat línia calenta/menús transportats i línia freda/càtering: en el moment més pròxim a la seva sortida de la cuina central que elabora i l'operador al que serveixi en el moment del servei.

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

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18° i com a mínim set dies. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 gr.

En el moment de començar de l'execució del contracte, totes les cuines que hagin de realitzar transportats per sobre del 30% dels menús que elaboren, disposaran de les claus necessàries per poder donar compliment a la normativa que estableix el Departament de Salut.

Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions.

En el cas dels menjadors amb servei de cuina in situ: En aquells centres on l'empresa adjudicatària realitzi el servei de cuinat haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines i els estris. En aquest cas, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic de les instal·lacions de cuina dels centres.

En aquells casos on no s'estigui utilitzant la cuina per fer-hi el servei de cuina in situ, sinó com a espai on escalfar i acabar de preparar l'àpat transportat, la neteja a fons de la cuina anirà a càrrec de l'Ajuntament.

En el cas dels espais del menjador i d'activitats de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei: l'empresa adjudicatària farà la recollida diària de les activitats dutes a terme un cop finalitzat l'horari del menjador: recollir, ordenar, pujar cadires, etc. En aquestes tasques i sempre amb finalitat educativa i no substitutòria, es podrà implicar a l'alumnat en la realització de les mateixes.

Els productes de neteja utilitzats per l'empresa adjudicatària gaudiran d'etiqueta ecològica europea, o equivalent.

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

La neteja diària i a fons dels espais de menjador escolar i d'activitats de lleure educatiu, o altres que es puguin fer servir durant el servei, aniran a càrrec del personal de neteja del centre o ajuntament.

Paral·lelament a les tasques de neteja, l'Ajuntament durà a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, en la part que afecta al menjador i instal·lacions annexes.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim:

- a. La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- b. La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.
- c. La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- d. La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

Clàusula 12. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

Codi Alimentari Espanyol.

Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.

Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel que es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació de la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per la seva adaptació a Llei i sobre el lliure accés a les activitats i serveis i el seu exercici.

Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.

Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària.

Clàusula 13. Control de qualitat dels aliments.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu que consten en aquest Plec i el que l'empresa pugui proposar, haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicada i, en particular, tot el referent a:

Circuits net/brut

Cadenes de fred. Escola l'Agullola

Elements de calor.

Transport.

Transport dels menús línia calenta.

Conservació a les escoles.

Desinfecció.

Qualitat higiènica.

En el desenvolupament de l'activitat es portarà un sistema d'autocontrol basat en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

Clàusula 14. Responsabilitat civil.

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

En aquest efecte, l'adjudicatari tindrà subscrita una assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar durant tot el període interlectiu destinat al servei educatiu i social de menjador escolar, assegurança d'indemnització per riscos per un mínim de 3.700.000 euros i 300.000 euros per víctima.

Anualment aportarà còpia del rebut de pagament de la pòlissa al Consell Comarcal d'Osona.

Clàusula 15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a. No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per ella mateix, sense l'autorització prèvia del Consell.
- b. Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat durant la prestació del servei.
- c. Seguir les indicacions que facin els Serveis d'Educació del Consell.
- d. Assumir el manteniment i la reparació, si s'escau, dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que li sigui imputable.
- e. Comunicar a l'Administració, 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. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.

SECCIÓ 2.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.

Clàusula 16. Definició del servei

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en que el migdia és un espai per gaudir d'un temps de lleure i per alimentar-se de forma saludable i equilibrada, tot respectant la temporalitat dels aliments i la producció del territori, sense perdre de vista l'adquisició d'uns hàbits. El Pla de funcionament del servei per a cada que haurà de respondre aquests principis.

Clàusula 17. Pla de Funcionament del Servei de Menjador

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de Funcionament anual del servei personalitzat i tenint en compte les necessitats i les especificitats del servei comarcal de menjador: diversitats de pedagogies, multiplicitats de didàctiques i projectes educatius de centre, etc.

El pla de funcionament haurà d'incloure tota aquella informació per a garantir l'òptim funcionament del servei de menjador i el compliment de les especificacions del Capítol II d'aquest plec de clàusules.

El pla de funcionament s'ha de validar i treballar amb la comissió de coordinació Pedagògica la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. (veure Secció 2. Comissió de Coordinació Pedagògica)

Clàusula 18. Projecte educatiu del servei de menjador.

La concessionària haurà de presentar una proposta de **Projecte educatiu del menjador** que s'adeqüi i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permetin dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, com l'educació dels valors democràtics i l'educació per a la salut. Alhora s'ha de facilitar i coordinar implicació del menjador a les activitats complementàries i comuns de centre (decoració, estudi...)

S'hauran de concretar els objectius en relació als següents àmbits:

Socials: generar espais convivals positius, ètics i emocionals

Higiènics, saludables i de descans: afavorir el desenvolupament autònom de l'infant

Elaborar una programació diferenciant clarament els diferents moments del temps del migdia. (Dinar: Preparació - Dinar - Recollida; Descans; Esbarjo i/o Activitat educativa - extraescolars). Tenir en compte que l'ordre i intensitat variarà en funció de cada centre, les edats, els torns...

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics que promoguin l'autogestió, els continguts a treballar, la metodologia participativa, la seqüenciació de les activitats, els recursos didàctics i un sistema d'avaluació i presa de decisions per la millora permanent del servei.

Es valorarà la qualitat pedagògica del projecte presentat, la seva adequació als objectius fixats, així com altres millores tècniques i materials vinculades a la dimensió pedagògica del servei.

La concessionària haurà de presentar una proposta de **Projecte educatiu en l'àmbit alimentari** complementari al projecte educatiu de menjador. S'ha d'oferir un context que potenciï la corresponsabilitat.

La proposta ha de detallar de manera genèrica i específica la relació entre el menú escolar diari i els productes frescos i de temporada, ecològics i de proximitat.

De manera concreta caldrà detallar els objectius didàctics en relació a la importància d'una alimentació saludable i sostenible per si mateix i pel conjunt del territori (producció local) i el seu impacte ambiental. S'haurà de concretar de quina manera es fa arribar aquest contingut als infants: activitats, jocs, accions, ...

Clàusula 19. Pla de Comunicació

La importància del servei de menjador escolar i social 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 o claustres dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc.
- 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. Informació diària de l'evolució dels alumnes de P3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre. Si a comissió de menjador ho estableix, caldrà fer seguiment també dels alumnes de P4 i P5.
- d. Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei de menjador.
- e. La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- f. La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies
- g. 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.
- h. Difusió de les activitats que promoguin les hàbits alimentaris saludables i sostenibles durant el servei

No obstant el que recullen els punts c i d, si es produeix alguna incidència rellevant l'informe serà del mateix dia.

Es valorarà la integralitat del pla de comunicació, la introducció de nous canals de comunicació i feedback entre els agents implicats.

Pel què fa al material adreçat a les famílies es valorarà la seva qualitat i originalitat, la periodicitat amb la que es lliura, la seva capacitat de sensibilitzar i d'informar de les diverses dimensions del servei de menjador (educatiu, lúdic, alimentari, etc.) així com que es contempli un espai per a la participació dels membres dels diferents membres de la comunitat educativa implicats (alumnes, professorat, famílies, etc.)

Clàusula 20. Aplicatius.

El Consell Comarcal d'Osona posa a la disposició de l'empresa tres aplicatius per a la gestió i control del servei de menjador:

1. Aplicatiu de gestió dels ajuts de menjador: L'empresa contractista ha de fer ús de l'aplicatiu de gestió d'ajuts de menjador que li proporciona el Consell Comarcal d'Osona i cal que mensualment actualitzi les dades de les assistències en aquest aplicatiu.

Els imports mensuals de la facturació que es realitzi ha de quadrar amb els imports de justificació de cada escola dins de l'aplicatiu i han d'estar validats pel Consell Comarcal d'Osona.

Cada mes s'haurà de presentar la justificació global de les escoles d'acord el model que proporciona el mateix aplicatiu i caldrà que estigui segellat degudament per l'empresa contractista.

Si hi ha regularitzacions en les justificacions dels ajuts caldrà que siguin informades i justificades abans de la seva facturació i que hi hagi la validació i conformitat del Consell Comarcal d'Osona.

2. Aplicatiu famílies usuàries: Un cop el Consell Comarcal d'Osona habiliti l'aplicatiu de comunicació, caldrà que l'empresa contractista faci ús de tal per a que les famílies s'inscriguin al servei, així com fer ús de l'app com canal de comunicació entre el servei i les famílies i com a eina de gestió de les assistències i faltes de l'alumnat en el servei.

3. Aplicatiu gestió de cuina: Un cop el Consell Comarcal d'Osona habiliti l'aplicatiu de gestió, caldrà que l'empresa contractista faci ús de tal per a totes les cuines, per la gestió de comandes y per l'elaboració dels menús. Aquest aplicatiu inclou les fitxes tècniques dels menús.

SECCIÓ 3.- PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS PEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR.

Clàusula 21. Personal.

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir la formació adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei interlectiu de menjador.

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

3.- Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- a. L'atenció educativa de l'alumnat
- b. Orientació en els hàbits alimentaris saludables.
- c. Ajut en l'aprenentatge d'hàbits i convencions socials.
- d. La intervenció educativa planificada
- e. La dinamització de les activitats educatives que es treballin al migdia
- f. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

4.- El licitador haurà de presentar al Consell Comarcal d'Osona abans de dos mesos després de l'adjudicació d'aquest contracte:

Pla de gestió del personal que compti amb recursos humans, materials i organitzatius suficients per atendre les necessitats de personal del servei comarcal de menjador: selecció, promoció, conciliació, absentisme, vacances, baixes, permisos, augments de ràtios, etc. És molt important que es presenti una relació de tots els

treballadors/es del servei, juntament amb el seu horari laboral i les tasques que desenvolupen. En especial s'ha de tenir en compte el que tot seguit es detalla:

- La figura dels coordinadors del servei de menjador que tenen la categoria de tècnic de gestió i han de ser titulats en grau superior dins el personal de gestió i coordinació. La definició de la seva funció és qui, reunint els requisits de formació específics o l'habilitació professional corresponent, té una funció tècnica de gestió específica de la seva formació o habilitació professional. Correspon a les anteriors categories de titulat de grau mig i superior.
- La figura de la coordinadora de cuina té la categoria d'auxiliar administrativa. La seva definició és qui, sota les ordres del seu immediat superior, realitza funcions administratives.
- Altre personal: Una oficial administrativa a temps complet. La definició és la de les tasques administratives relacionades amb el servei i que pot assumir el comandament d'altres treballadors o auxiliars administratius.
- Hores de treball de tots els treballadors i tasques encomanades, tenint en compte els horaris que es preveuen en aquest Plec per executar el present servei.

No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'*Annex II* d'aquest plec, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

Pla anual de formació continuada pels treballadors adscrits al servei. A tal fi s'haurà de presentar al Consell Comarcal durant cada curs escolar un pla anual de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran.

Aquest pla de formació haurà de diferenciar les accions de formació que obligatòriament ha d'oferir i les empreses al seu personal segons marca la legislació vigent i les previstes 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 el personal de cuina en manipulació d'aliments frescos i elaboració de cuina saludables i sostenible per a col·lectivitats (escoles).
- Accions de formació pels monitors/es que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar. En especial, gestió de conflictes, atenció a la diversitat i salut mental i igualtat de gènere.
- Accions de formació pels monitors/es en alimentació saludable i sostenible.

L'adjudicatari establirà un coordinador general que estarà en disposició d'alguna titulació següents: estudis universitaris de les especialitats com Magisteri, Educació social, Pedagogia o similar i que dirigirà i que representarà l'adjudicatari davant el Consell Comarcal. Aquestes reunions de coordinació amb el tècnic del servei comarcal d'educació es realitzaran amb una periodicitat setmanal el dia que fixi el Consell

Comarcal. El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador general de monitors feta per l'adjudicatari.

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. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

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

Clàusula 22. Idoneïtat del personal de monitoratge

L'adjudicatària haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici de la concessió del servei de menjador, i mentre duri la mateixa, està en possessió de la formació següent:

- a. Els monitors/es que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del títol de monitor/a o director/a d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit
- b. Els coordinadors/es de centre amb un volum de més de 50 alumnes hauran de disposar, com a mínim, del títol de director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit
- c. Totes aquell personal considerat de cuina o manipulador d'aliments, és a dir, aquell que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, i també el personal de monitoratge haurà d'estar format amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària.

La idoneïtat del personal de monitoratge que s'hagi de contractar o subrogar de nou serà garantida per l'adjudicatària. En aquest últim cas, es donarà un termini de dos perquè el personal tingui la titulació requerida. El Consell Comarcal d'Osona es reserva el dret de comprovar el seu compliment com estimi més oportú.

Clàusula 23. Ràtios i horaris

1.- Ràtio personal de menjador.

En les dotacions de personal per atendre directament els alumnes al servei de menjador es diferenciarà l'atenció a l'alumnat d'educació infantil i l'atenció a l'alumnat d'educació primària. La ràtio de monitors - alumnes que fixarà cada adjudicatari s'haurà d'ajustar, com a mínim, a les que es detallen a continuació per cada etapa educativa:

Educació Infantil primer cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 8 alumnes o fracció

Educació Infantil segon cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 15 alumnes o fracció

Educació Primària:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 20 alumnes o fracció

Educació secundària obligatòria: 1 monitor per cada 25 alumnes o fracció.

La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

El nombre global mínim de monitors s'obté mitjançant la fórmula que s'estableix en la RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març del 2023, on:

q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil

n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

Nombre de monitors = $q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Per fer aquest càlcul s'aplicarà la fórmula següent:

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes - monitors comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixes, els alumnes fixes discontinus i els alumnes esporàdics.

Es valorarà que el licitador contempli una ràtio especial per aquells centres educatius de zones rurals desfavorides, així com aquells centres educatius que tenen dos edificis i, per tant, dos menjadors escolars.

En els centres amb modalitat de cuina situ, el personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/es amb atenció directa a l'alumnat.

El Consell Comarcal supervisarà diàriament el compliment de la ràtio mitjançant l'aplicatiu de gestió del servei d'educació. L'empresa adjudicatària està obligada a entrar l'equip de monitors/es de cada centre i actualitzar-lo de manera permanentment. El Consell Comarcal es reserva la facultat de demanar la documentació necessària a l'adjudicatari per comprovar el compliment de la ràtio de monitors/es

2.- Per altra banda, es disposa que l'empresa adjudicatària haurà de tenir a disposició del Consell, com a mínim, **set** monitors/es extres (no contemplats per ràtio) que es destinaran a atendre les necessitats educatives o organitzatives durant el servei de menjador per alumnes.

Aquest monitoratge serà atorgat a inici de curs a cada centre escolar, d'acord a les directrius que establirà el Consell Comarcal d'Osona.

Donada la flexibilitat actual dels horaris dels centres educatius s'estableix que el servei de menjador no ocuparà en cap cas més de 3 hores de durada. Excepcionalment en el cas que el Departament d'Ensenyament hagués autoritzat un horari interlectiu superior a 2,5 hores, ja sigui en centres d'educació especial o d'escoles rurals amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o del centre així ho aconsellin, s'estudiarà la possibilitat d'augmentar l'horari del servei però amb la possibilitat d'augmentar el preu del servei fix per no desequilibrar la resta de la concessió, prèvia autorització dels Serveis Territorials d'Ensenyament de la Catalunya Central, o d'assumir els costos derivats d'aquest increment des de l'AFA.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin superiors als que fixa el decret de preu de menjador publicat pel Departament d'Ensenyament, habitualment les 2,5 hores, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que s'acordi amb cada centre i en cada cas i per a cada horari en concret. En cap cas, el cost d'aquest increment anirà a càrrec de l'adjudicatari.

3.- Ràtio personal de cuina

Número d'àpats	Cuina Hores/dia	Neteja Hores/dia
75	7	0,5
100	8	1
150	11,5	1,5
200	15	1,5
300	20	2
330	21	2,3

CAPÍTOL III.- ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

SECCIÓ 1. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

La Comissió de seguiment del servei de menjador és un òrgan de participació de caràcter informatiu, consultiu, seguiment i proposta que ha de vetllar per garantir pel bon funcionament del servei. Els seus acords, si afecten les obligacions de les parts segons les clàusules establertes dins el contracte del servei, s'hauran d'aprovar pels òrgans competents del centre -direcció i/o consell escolar-, Consell Comarcal, Ajuntament i empresa segons correspongui.

Clàusula 24. Creació

1. Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del Consell Comarcal es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador, dintre del sí del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 317/2004, de 22 de juny, pel qual es regulen la constitució i composició del Consell escolar i l'elecció, nomenament i cessament del director o de la directora i dels altres òrgans de govern dels centres docents públics, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

Clàusula 25. Funcions

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- a. Coneixement, validació i aprovació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents dimensions que comprèn el servei. Un cop validat i aprovat per la comissió de Menjador el Pla de Funcionament del servei s'haurà d'elevat al Consell Escolar Centre.
- b. Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
- c. Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes
- d. Esporàdicament, si s'escau, i amb previ consentiment de l'empresa, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- e. Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AFA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
- f. Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
- g. Elaboració de propostes de millora si s'escau.
- h. Elevar propostes, tant al representant de la Direcció del centre com al representant dels pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar de Centre.
- i. Valoració del servei.
- j. Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
- k. Fer una valoració a final de curs.
- l. Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.

Clàusula 26. Composició

La Comissió Escolar de seguiment estarà formada per un membre de l'AFA, per un membre de l'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del Centre, pel coordinador del centre, un representant designat per l'empresa. La creació i composició, convocatòries, de la Comissió, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal d'Osona a efectes del seu seguiment. Representants del Consell Comarcal podran assistir a les comissions de Menjador sempre que ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb el servei com Ajuntament, vetlladors/es, Monitors/es, professors, tècnics de serveis socials... en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió justificadament.

El Consell Comarcal serà l'encarregat de convocar els membres designats de cada comissió de menjador.

Clàusula 27. Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de seguiment del servei menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels consells escolars, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, es recomanen com a mínim fer 2-3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, proposant una temporalitat recomanada: Inici de curs (Planificació), mig curs (Seguiment), final de curs (Avaluació – Planificació).

SECCIÓ 2. COMISSIÓ DE COORDINACIÓ PEDAGÒGICA

La Comissió de Coordinació Pedagògica és un espai de coordinació tècnica per tal de treballar la part merament pedagògica del servei de menjador a cada centre.

Clàusula 28. Creació

Aquesta Comissió s'establirà a cada centre en el moment d'iniciar el servei de menjador.

Clàusula 29. Funcions

Vetllar pel compliment del capítol II d'aquest plec.

Clàusula 30. Composició

La Comissió de coordinació pedagògica estarà formada pel coordinador general o en qui delegui, pels coordinadors del centre del servei designats per l'empresa i algun membre de l'equip directiu del centre (o qui aquest designi). La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal d'Osona a efectes del seu seguiment. Representants del Consell Comarcal podran assistir a les comissions pedagògiques sempre que ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres actors relacionats amb el servei com monitors/es, vetlladors/es etc. en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió quan ho cregui oportú i justificadament.

Clàusula 31. Funcionament

Aquesta comissió funcionarà a dos nivells:

La comissió pedagògica del servei es reunirà a nivell comarcal amb una periodicitat trimestral per fer una avaluació pedagògica del curs. El Consell Comarcal podrà convocar comissions es pedagògiques comarcals que consideri necessàries per un bon funcionament del servei.

La comissió pedagògica de centre. El funcionament d'aquestes comissions de coordinació pedagògica de centre serà la vincular l'equip del servei de menjador al projecte educatiu de centre i viceversa. En aquesta comissió hi prendrà part l'equip de monitors del centres i tot l'equip d'agents implicats.

Aquesta comissió serà l'encarregada d'elaborar i avaluar el pla de funcionament del servei, fer les propostes de millora pertinents i coordinar l'escola i el servei de menjador. Aquesta comissió es regirà per les directrius que estableix cadascun dels centres, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, de forma obligatòria es garantirà, com a mínim, una trobada a l'inici de curs per poder complir amb les funcions assignades.

ANNEX I - CENTRES ADHERITS A LA GESTIÓ DEL SERVEI PÚBLIC EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS DE LA COMARCA D'OSONA

DADES DE L'ESCOLA

Escola La Forja
Carrera Lluçanès, 8,
08587 Alpens

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 28
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 25
Modalitat de cuina: Transportat diari des de l'escola Segimon Comes

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Combi nevera-congelador marca Daewoo

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Centre escolar amb curs de primer cicle d'infantil

DADES DE L'ESCOLA

Institut-Escola Carles Capdevila
Carrer Escoles, 0, 08551
Els Hostalets de Balenyà

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 150
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 115
Modalitat de cuina: cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Prepara 34 àpats transportats diaris per l'escola Valldeneu

DADES DE L'ESCOLA

Escola Comtes de Lacambra
C/Ntra. Sra. de l'Esperança, 3
08508 – Les Masies de Voltregà (Vinyoles)

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 55
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 95
Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Aparell de fax de la marca Brother
- 1 armari baix de resina amb dues portes
- 1 carro d'inox.

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Prepara 29 àpats transportats per l'Escola Aurora

DADES DE L'ESCOLA

Escola Joaquim Salarich
Av. Rafael de Casanova, 33,
08500 Vic

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 150
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 314
Modalitat de cuina: Cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA**PARTICULARITATS DEL CENTRE** (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Gafarró
Carrer Rourets,
08514 Santa Eulàlia de Puig-Oriol

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 24
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 18
Modalitat de cuina: Transportat diari de l'Escola Lluçanès

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 rentaplats marca Eurast LP-400
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 planxa de crom
- 1 armari baix de resina amb dues portes

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Puig-Agut
C/Bellfort, nº12
08560– Manlleu

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 13 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 50

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 98

Modalitat de cuina: Transportat de l'escola Pompeu Fabra

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Taquilles per al personal

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Pompeu Fabra
Ctra. de Roda, s/n
08560 – Manlleu

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 13 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 65

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 191

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 2 taules de ping-pong
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 nevera sense congelador ANGELO PO
- 1 armari alt de resina de dues portes
- 1 armari baix de resina de dues portes
- 1 rentaplats SILANOS
- 1 microones DAEWOO
- Forn elèctric combi 11 safates Gn 1/1 touch control vapor directe 16w
- Carro (any 2020)

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Transporta 98 àpats diaris a l'escola Puig Agut

DADES DE L'ESCOLA

Escola Quatre Vents
Av. Pirineus, 19
08560 – Manlleu

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 13 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 80
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 161
Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 2 cubells per la brossa amb tapa d'accionament amb pedal
- 1 carro d'inox.

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola El Rocal
Plaçola, s/n
08589 – Montesquiu

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 13 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 30

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 37

Modalitat de cuina: Transportat diari des de l'escola Segimon Comes

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 aparell anti-insectes T-15
- 1 dispensador de paper metxa
- 2 armaris platers
- 2 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 rentaplats SILANOS (Mod. V-40) capacitat 8 plats
- Armari taquiller de 4 portes
- Armari eurofred Rcx 600-R6000
- Taula

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

L'espai del menjador escolar està ubicat en un edifici situat a uns 100 metres de l'escola.

DADES DE L'ESCOLA

Escola Muntanyola
C/dels Esports, s/n
08505 – Muntanyola

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 40
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 39
Modalitat de cuina: Cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 rentaplats SILANOS
- 2 armaris petits de resina
- 1 armari gran de plàstic
- 1 carro d'acer inox.
- Cuina de 4 focs vitro 4x3,2: 12,8 Kw (any 2021)
- Forn eka Elect. amb humidificador 8 kw (any 2021)
- Armari refrigerat positiu 600x600x1710mm (any 2021)
- Armari congelació 600x600x1710 (any 2021)

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Terra Nostra
Av. de l'Esport, s/n
08516 – Olost

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 100
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 57
Modalitat de cuina: Cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 3 aparells anti-insectes T-8
- 2 dispensadors de paper metxa blanc
- 1 dosificador popular
- 1 armari blanc de dues portes per guardar la vaixella

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Transport 15 àpats a l'escola Llevant i 25 àpats a l'escola Heurom

DADES DE L'ESCOLA

Escola Llevant
Plaça Major, 17
08518 – Oristà

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 25

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 17

Modalitat de cuina: Transportat de l'escola Terra Nostra

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 rentaplats SILANOS (Mod. V-40) capacitat 8 plats
- 1 taula d'escalfor de dues cubetes
- 1 ràdio portàtil CD amb MP3 ELBE

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Emili Teixidor
C/dels Pèlics, 2
08510 – Roda de Ter

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 100
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 120
Modalitat de cuina: catering

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 armari escalfador de dues portes
- 1 carro d'acer inoxidable
- 1 bagul de plàstic
- 1 armari gran de resina amb dues portes
- 3 cubells mitjans escombraries

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Heurom

Carretera Vella, s/n

08589 – Perafita

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 25

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 28

Modalitat de cuina: Transportat de l'Escola Terra Nostra

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 combi nevera-congelador Daewoo
- 1 taula d'escalfador de dues cubetes

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Lluçanès

C/Mateu Garreta, s/n

08513 – Prats de Lluçanès

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 100

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 98

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Campana i equip d'extracció de fums amb filtres
- 1 taula d'acer inox. de suport planxa 1,00x0,65x0,58
- 1 taula d'acer inox. amb prestatgeria 1,22x0,70x0,86 (entre la fregidora i la planxa)
- 1 taula d'acer inox. de 190x60x80 amb prestatgeria
- 1 taula d'acer inox. raconera complement del rentaplats
- 1 taula d'acer inox. pre-rentat amb aigüera
- 1 rentaplats model GS-41/4S WINTERHALTER
- 1 descalcificador D-16
- 1 armari escalfa-safates elèctric RIEBER PU-SV 2/1 i cistella inox.
- 1 taula d'escalfor amb tres cubetes
- 1 aparell anti-insectes T-8
- 1 dispensador de paper metxa blanc
- 1 dosificador popular
- 2 taules de ping-pong
- 1 projectador de transperències model MEOTAR 4-250
- 1 ràdiocasset Sanyo M-8017
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 combi nevera-congelador
- 1 armari de resina de color gris amb estanteria metàl·lica 184x70x45
- 2 estanteries de crom 180x92x30
- 1 vitrost grabat 90x15cm. per tapar el vidre de la porta exterior del magatzem
- 1 armari de plàstic gran amb dues portes
- 1 armari de plàstic petit amb dues portes
- 1 congelador
- 1 forn de convecció RATIONAL

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Fa transportat de 15 àpats a l'Escola Garrafó

DADES DE L'ESCOLA

Escola La Monjoia

C/Tres Creus, 2

08519 – Sant Bartomeu del Grau

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 45

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 47

Modalitat de cuina: Transportat des del Vic Centre

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 9 proteccions funda fluorescent
- 1 tub fluorescent 65 W
- 1 derivació sanitària 40 45 A-7
- 1 aixeta rentadora
- 2 pedals dobles senzills
- 1 aparell anti-insectes T-8
- 2 dispensadors de paper metxa
- 2 dosificadors popular
- 1 armari plater de 0,80x0,90x0,30
- 1 armari doble amb prestatges de 1,20x0,60x0,30
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 rentaplats SILANOS (mod. 600) capacitat 14 plats
- 1 armari gran amb dues portes de resina
- 1 combi nevera-congelador
- Microones Sammic MO1000, 25 litres

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Aurora

C/Sant Roc, s/n

08589 – Sant Boi de Lluçanès

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 32

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 29

Modalitat de cuina: Transportat escola Comptes la Cambra

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 dosificador popular
- 1 aparell anti-insectes T-8
- 2 dispensadors de paper metxa
- 1 taula de ping-pong
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 combi nevera INDESIT
- 1 rentaplats Silanos (Mod. 600) capacitat 14 plats
- Microones

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Bellpuig

C/Calldetenes, 9

08504 – Sant Julià de Vilatorça

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 90

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 137

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA**PARTICULARITATS DEL CENTRE** (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Valldeneu

C/Sant Jaume-Escoles, s/n

08592 – Sant Martí de Centelles

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 30

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 38

Modalitat de cuina: Transportat de l'Institut escola Carles Capdevila

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 combi nevera-congelador LYNX
- 1 rentaplats SILANOS (model. 600) capacitat 16 plats
- 1 taula d'escalfor de dues cubetes

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Les Basseroles

C/Escoles, s/n

08554 – Seva (Sant Miquel de Balenyà)

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 55

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 72

Modalitat de cuina: Transportat des de la Llar d'infants el Menut

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Taula Calenta

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Actualment s'ofereix el servei de de cuina des de la llar d'infants municipal el Menut.

DADES DE L'ESCOLA

Institut-Escola Josep Maria Xandri
C/Josep Badrena, 13
08572 – Sant Pere de Torelló

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 79
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 70
Modalitat de cuina: Cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 nevera INDESIT
- 1 armari de resina 80x50
- Nevera
- Microones
- Taquilles per personal

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

S'esta construint nou centre, cuina i menjador escolar per iniciar al curs 2023-24

DADES DE L'ESCOLA

Escola Segimon Comas

C/Mestre Quer, 11

08580 – Sant Quirze de Besora

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 80

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 113

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 28 proteccions tub 65W i 21 tubs fluorescents 65W
- 1 pedal d'aigua freda
- Instal·lació d'aigua
- 2 aparells anti-insectes T-8
- 4 taules de ping-pong
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 1 rentaplats model 6S41/4S WINTERHALTER
- 1 exprimidor model BRAUN citromàtic
- 1 taula d'escalfor de dues cubetes-
- 1 aparell de fax model SHARP VX-P400
- 1 armari alt de dues portes de resina

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Fa 25 àpats transportats a La Forja i 33 àpats transportats a El Rocal

DADES DE L'ESCOLA

Escola Jacint Verdaguer

C/Escoles, s/n

08507 – Santa Eugènia de Berga

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 65

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 115

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA**PARTICULARITATS DEL CENTRE** (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola El Gurri

Ramon Llull

08507 – Taradell (Mont-Rodon)

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 15

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2017-2018: 10

Modalitat de cuina: Transportat des de l'escola Les Pinediques

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 taula de ping-pong
- 1 rentaplats ARISTON hotpoint, 12 coberts
- 1 combi nevera-congelador LYNX

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Les Pinediques

C/de les Escoles, s/n

08552 – Taradell

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h (ed.infantil) 13 a 15h (ed.primària)

Sala de menjador (nº de places): 50 (edifici ed.infantil) + 120 (edifici ed.primària)

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 247

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

L'escola disposa de dos edificis. Un per educació infantil i l'altre per educació primària situats a una distància d'1,5km dins el mateix municipi.

- Edifici Ed. Infantil: disposa d'una aula per menjador de 50 places amb un espai d'office degudament equipat amb aparells per servir el menjador calent, frigorífics, zona de rentat...
- Edifici Ed. Primària: disposa de la cuina central i una aula de menjador amb una capacitat de 120 places.
- Transporta àpats a l'Escola el Gurri

DADES DE L'ESCOLA

Escola Dr. Fortià Solà
Av. Pompeu Fabra, 6
08570 – Torelló

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): (edifici ed. infantil) + (edifici ed. primària)

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 174

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- Armari TV-vídeo en melamina (biblioteca infantil)
- TV Thomson 28" (biblioteca primària)
- 1 armari alt amb dues portes de color negre i gris de resina (taquilla personal de cuina)

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

L'escola disposa de dos edificis. Un per educació infantil i l'altre per educació primària situats a una distància de 300 metres.

- Edifici Ed. Infantil: disposa d'un menjador de 50 places amb un espai d'office degudament equipat amb aparells per servir el menjador calent, frigorífics, zona de rentat...
- Edifici Ed. Primària: disposa de la cuina central i una aula de menjador amb una capacitat de 65 places.

DADES DE L'ESCOLA

Escola Vall del Ges
C/Catalunya, 1
08570 – Torelló

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 35
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 86
Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 taula de ping-pong
- Armari TV-Vídeo en melamina
- TV THOMSON 28"
- Vídeo THOMSON
- 1 armari baix de resina
- 5 tombones per dormir els nens de P3

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Vic-Centre
Carrer de Sant Pere, Parc Jaume Balmes, 9
08500 Vic

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 50
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 85
Modalitat de cuina: Cuina in-situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 carro d'acer inoxidable
- 2 armaris

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Transporta 42 àpats a La Monjoia

DADES DE L'ESCOLA

Escola La Sínia
Av. Països Catalans, 44
08500 – Vic

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 70
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 128
Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 taula d'escalfor de dues cubetes

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Andersen

Av. Olímpia, s/n

08500 – Vic

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 100

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 382

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 marmita

- 1 forn de convecció

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola Els Castanyers
Passatge Pomaret, s/n
17406 – Viladrau

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h
Sala de menjador (nº de places): 40
Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 76
Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 taula d'escalfor de dues cubetes
- 1 rentaplats SILANOS (mod. 600) capacitat per 14 plats
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO
- 2 carros d'acer inoxidable

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Escola La Farigola

Carrer dels Esports, s/n, 08553 Seva

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 75

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 103

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA**PARTICULARITATS DEL CENTRE** (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

DADES DE L'ESCOLA

Institut Escola Marta Mata

Avinguda del Castell, 42, 08570 Torelló

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 180

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 182

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Alumnes ESO fan ús del servei de menjador Dilluns, dimarts, dimecres i dijous.

DADES DE L'ESCOLA

Escola l'Agullola

Carrer Major, 0 S N, 08569 Rupit

INFORMACIÓ GENERAL

Horari interlectiu: 12:30 a 15h

Sala de menjador (nº de places): 10

Mitjana d'usuaris de menjador del curs 2022-23: 3

Modalitat de cuina: cuina in situ

MATERIAL PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)

Actualment només hi ha servei de menjador dilluns, dimecres i divendres

ANNEX II PERSONAL A SUBROGAR

Disponible al perfil del contractant

ANNEX III - PROTOCOL D'IMPAGAMENT

Procediment ordinari:

Davant el primer impagament, l'empresa gestora enviarà notificació d'impagament a la família amb l'import del deute i la informació de com procedir i efectuar el pagament dins el termini establert.

Finalitzat el termini per fer efectiu el pagament, si aquest no s'ha realitzat, es procedirà a donar de baixa del servei de menjador l'alumnat afectat de manera immediata **el dia posterior a la data establerta com a termini per efectuar el pagament.**

L'empresa gestora procedirà a notificar a la família, l'escola i al Consell Comarcal d'Osona la baixa del servei de menjador de l'alumnat afectat, indicant la data de baixa del servei, d'acord el detall següent:

NOM DEL TITULAR DEL C/C	DNI/NIE/PASSAPORT	NOM I COGNOMS ALUMNE	ESCOLA	IMPORT DEU	DATA NOTIFICACIÓ FAMÍLIA	DATA TERMINI PAGAMENT	ACORD FRACCIONAMENT (SÍ/NO) /IMPORT MENSUAL	DATA BAIXA SERVEI PER IMPAGAMENT
-------------------------	-------------------	----------------------	--------	------------	--------------------------	-----------------------	---	----------------------------------

Es contempla la possibilitat que la família pugui sol·licitar i acordar amb l'empresa gestora el fraccionament del deute per poder continuar fent ús del servei de menjador.

Impagament del fraccionament acordat:

Davant l'incompliment de pagament del fraccionament acordat, es procedirà a notificar el nou impagament a la família. S'informarà de l'import del deute i de com efectuar el pagament.

Finalitzat el termini per fer efectiu el pagament, si aquest no s'ha realitzat, es procedirà a donar de baixa del servei de menjador l'alumnat afectat de manera immediata el dia posterior a la data de termini establerta a la notificació.

L'empresa gestora procedirà a notificar a la família, l'escola i al Consell Comarcal d'Osona la baixa del servei de menjador de l'alumnat afectat, indicant la data de baixa del servei.

Quan es fa efectiva la baixa del servei de menjador per impagament:

Mensualment l'empresa emetrà una notificació a l'escola i el Consell Comarcal d'Osona informant de les baixes efectuades del servei de menjador per impagament indicant les dates de baixa del servei.

La família ha de vetllar perquè els infants tinguin constància de la nova situació. En cap cas la direcció del centre educatiu ni la coordinació del servei de menjador ho comunicaran a l'infant.

Un cop l'infant és baixa del servei de menjador, el procediment a seguir en la cura del menor serà la que estableix la normativa escolar davant els casos en què la família no acut a recollir el menor al finalitzar l'horari lectiu.

Aquest procediment, s'aplicarà de la mateixa manera **en els casos d'alumnat becat**, excepte en els casos d'alumnat amb informe de risc i/o alt risc emès pels Serveis Socials municipals.

Els casos amb informe de risc/alt risc emès pels Serveis Socials, es treballaran prèviament i coordinadament entre escola, serveis socials, consell comarcal i l'empresa gestora.

Procediments alumnat becat o amb Informe de serveis socials:

En el cas d'alumnat que becat o que tingui un informe de RISC i/o ALT RISC caldrà seguir el següent protocol:

1. Empresa gestora comunica impagament al Consell Comarcal d'Osona
2. El Consell Comarcal d'Osona es coordina amb els serveis socials municipals i amb l'escola per valorar i treballar conjuntament el cas. En cap cas, l'empresa gestora es posarà en contacte amb els serveis socials municipals. Des de Serveis Socials es valorarà si la família pot fer front o no al deute. Un alumne amb un ajut del 70% podrà seguir fent ús del servei de menjador utilitzant l'opció de beca compactada i assistint els dies que li cobreix l'ajut.
3. No s'efectuarà la baixa automàtica del servei passat el termini de pagament del deute. Tampoc en aquells casos amb deute acumulat.
4. En aquests casos es treballarà prèviament i coordinadament amb serveis socials, escola, família i empresa gestora per decidir com eixugar el deute.

En el cas de que un Centre educatiu sol·liciti més implicació en el procediment d'impagament es podrà modificar i adaptar el protocol d'impagament d'acord a les casuístiques i demandes del centre mitjançant una coordinació entre empresa gestora, Consell Comarcal d'Osona, centre educatiu i Serveis Socials.

Les notificacions d'impagament:

A la notificació d'impagament adreçada a les famílies, s'informa que poden adreçar-se als serveis socials municipals per valorar la seva situació econòmica, familiar i social per poder optar a un ajut de menjador segons aquest model:

Notificació d'impagament per a les famílies:

Li notifiquem que el rebut del servei de menjador corresponent a l'alumne/a(nom i cognoms) del mes de d'un import de€ ha estat retornat.

Té(nº de dies/termini de pagament)..... des de la recepció d'aquesta notificació per fer efectiu aquest pagament mitjançant (mètode i procediment per fer el pagament).

Si passat el termini de pagament, aquest no s'ha realitzat, es procedirà a donar de baixa del servei de menjador l'alumnat afectat. **La baixa serà efectiva de manera immediata el dia posterior a la data establerta com termini de pagament.** A partir d'aquesta data els alumnes afectats per l'impagament no podran fer ús del servei de menjador.

Li comuniquem que l'empresa notificarà a la direcció de l'escola i al Consell Comarcal d'Osona la baixa forçosa del servei de menjador de l'alumnat afectat per l'impagament.

Li recordem que si ho necessita, pot adreçar-se als serveis socials del seu municipi per valorar la seva situació econòmica, social i familiar i s'escau, optar sol·licitar l'ajut de menjador a través del Consell Comarcal d'Osona.

Si ja té un ajut de menjador concedit o aquest li va ser denegat, però la seva situació econòmica, social i/o familiar ha canviat des del moment de la sol·licitud, pot adreçar-se també al Consell Comarcal d'Osona o als Serveis Socials municipals per tal que si s'escau, puguin valorar de nou la seva situació.

NOM EMPRESA GESTORA

E-MAIL

Tel. contacte

**ANNEX IV. TAULA – RESUM CARACTERÍSTIQUES DELS ALIMENTS
(CLÀUSULA 7.2 DEL PPT)**

ALIMENT	Nom i direcció PROVEÏDOR	Nom i direcció PRODUCTOR
Porc		
Vedella		
Pollastre		
Pollastre pes d'entre 2.5 Kg a 3.5 Kg		
Pollastre ecològic		
Formatge		
Iogurt		
Ous ecològics		
Peix		
Verdura ecològica		
Fruita		
Fruita ecològica		
Plàtan		
Cítrics		
Kiwi		
Pasta ecològica		
Arròs ecològica		
Llegums ecològiques		
Pa		
Sal iodada		
Oli d'oliva verge extra o verge		

ANNEX V- MENÚS I ESTRUCTURA DEL MENÚ

MENÚS

RODA DE SETMANES	DE	CALOR	5			
1						
Primer plat	Mongetes seques Saltades amb All i Julivert	Tallarines Campestres (tomàquet, pastanaga, ceba)	Amanida d'arròs (Pastanaga, Olives verdes, Carbassó)	Crema d'Albergínia amb Lenties i Rostes de Pa al Forn	Mongeta tendra amb patata	
Segon plat	Truita d'Albergínia i Carbassó	Croquetes de cigró casolanes	Pollastre amb Samfaina	Pilotilles de tela amb sofregit i verdures	Peix (Marinat i Arrebossat)	
Gº	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Cogombre	Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Panses			Amanida d'Enciams amb Cogombre i Pastanaga	
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	
2						
Primer plat	Llenties estofades amb pebrots i Pastanaga	Pasta al "Pesto"	Arròs a les 3 Verdures d'Estiu (Pastanaga, Carbassó, mongeta tendra)	Crema de Carbassó	Amanida Camperola de Patata (sense tonyina)	
Segon plat	Truita de Carbassó i Ceba	Hummus de Cigró amb Bastonets de Pa i verdures	Pollastre amb Albergínia	Empedrat de mongetes seques amb verdures	Peix al Forn	
Gº	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Olives Verdes	Amanida d'Enciams amb Cogombre , Ceba i oli cítric			Amanida d'Enciams amb Tomàquet	
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	
3						
Primer plat	Amanida de Lenties amb pastanaga i poma	Arròs Integral amb Salsa de Tomàquet i Alfàbrega	Patata amb verdures i Saltat de Bledes	Gotet de Gaspaxo	Crema de Carbassó (mongeta seca) amb Rostes de Pa al Forn	
Segon plat	Ous durs amb Salsa d'Escalivada	Cigrons amb verdures i picada d'all i julivert	Pollastre Rostit	Mussaca (Pastís de Patata, Albergínia i Picada de vedella)	Amanida de Pasta (Carbassó, Pastanaga i Olives Verdes, tonyina)	
Gº		Amanida d'Enciams amb Cogombre i Pastanaga	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Cogombre	Amanida d'Enciams amb Pastanaga, Ceba i Olives Negres		
Postres	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	
4						
Primer plat	Hummus de mongeta seca amb Bastonets de verdures	Amanida de tomàquets	Trinxat de temporada	Cuscús de Verdures i panses	Crema Bicolor (Porro /Pastanaga)	
Segon plat	Truita d'Albergínia i Ceba	Arròs amb lenties i oli d'oliva	Pit pollastre Arrebossat	Hamburguesa casolana de cigrons amb salsa "Tzatziki"	Peix Al Forn (Salsa Verda)	
Gº			Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Cogombre	Amanida d'Enciams amb Cogombre , Ceba i oli cítric	Amanida d'Enciams amb Tomàquet	
Postres	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	
5						
Primer plat	Llenties Estofades amb Carbassó	Verdures de temporada amb	Arròs Integral amb Salsa vermella	Torrada de Pa amb Formatge fresc i	Crema de cigrons amb verdures	

		patata		tomàquet	
Segon plat	Ous durs Gratinats (Salsa de gratinar vegetal)	Croquetes de mongeta seca i verdures	Pollastre guisat amb carbassó i Pastanaga	Pasta a la bolonyesa	Peix (Tempura)
Gº		Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Cogombre		Amanida d'Enciams amb Cogombre, Tomàquet i Orenja	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Olives Verdes
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita

RODA DE FRED 6 SETMANES					
1					
Primer plat	Estofat mongetes seques amb Xirivia i Napicol	Coliflor i carbassa amb patata	*Crema de Bròquil amb Moniato	Amanida d'Enciam Variats ,Carbassa i el seu "Pesto"(pipes)	Arròs a les 3 Verdures d'Hivern (Bròquil, Pastanaga, Nap)
Segon plat	Truita de Bolets i Porro	Cigrons amb oli d'oliva	Pollastre guisat amb Salsa de Porro i Taronja	*(U) Pasta amb Bolonyesa de Llegums (Llenties)	Peix (Tempura)
	Amanida d'Enciams amb Naps i oli cítric		Amanida d'Enciams amb Carabassa i Nap		Amanida d'Enciams amb Col-i-Rave i Olives Verdes
Postres	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
2					
Primer plat	Crema de coliflor amb llenties	Arròs integral amb Salsa Vermella	Estofat de Patata amb Bledes	Pasta amb Salsa de Carabassa i mongetes seques	Trinxat de La Cerdanya amb cansalada pebrada
Segon plat	Truita de Porro i Pastanaga	Cigrons amb picada d'all, nyora, ametlla i julivert	Pollastre al Forn amb Ceba i Naps	Pilotes de Tela en Salsa vermella	Peix (Amb Salsa de Ceba i Fonoll)
	Amanida d'Enciams amb Carbassa i Remolatxa	Amanida d'Enciams amb Naps i Olives Verdes			Amanida d'Enciams amb Remolatxa i Rave
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
3					
Primer plat	Hummus de Cigró amb Bastonets de Pa i verdures	Pasta amb salsa d'Ametlles amb Llavors de Carbassa	Sopa d'Arròs integral amb Coliflor i bledes	Crema de verdures	Trinxat de La Cerdanya amb patata i cansalada pebrada
Segon plat	Truita carbassa i patata	Estofat de mongeta seca amb Xirivia	Pit pollastre Arrebossat	Pastis de moniato, llenties i verdures	Peix (Enfarinat)
	Amanida d'Enciams amb Carbassa i Nap		Amanida d'Enciams amb Rave i Olives Verdes		Amanida d'Enciams amb Remolatxa i Col-i-Rave
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita
4					
Primer plat	Crema Bicolor (Carbassa amb porro/llenties amb ceba)	Amanida Completa d'Enciams Verds amb Fruits Secs	Pasta amb salsa de bledes i coliflor	Mongetes seques estofades amb Naps	Bròquil i Moniato amb sofregit d'alls i pebre vermell
Segon plat	Ous durs Gratinats (amb salsa vegetal)	(U) Arròs a la cassola amb Cigrons i Carabassa	Pollastre al Forn al toc de Curri	Hamburguesa de vedella amb verdures	Peix (Forn amb adob de Pastanaga)
	Amanida d'Enciams amb Naps i Oli de Fonoll		Amanida d'Enciams amb Col-i-Rave i oli de taronja		Amanida d'Enciams amb Carbassa i Remolatxa
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt

5					
Primer plat	Gratinat de Moniato amb Verdures	Arròs Saltat amb Bolets	Bròquil amb Patata (sofregit d'alls amb pimentó)	Cuscús amb verdures	Crema de Carbassa i Mongeta Seca
Segon plat	Truita d'Espinacs	Cigrons al Forn amb Salsa Romesco	Pit pollastre Arrebossat	Guisat de llenties	Peix amb Porro i Pastanaga
	Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Olives Verdes		Amanida d'Enciams amb Rave i Carabassa	Amanida d'Enciams amb Col-i-Rave i Pastanaga	
Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
6					
Primer plat	Cigrons amb coliflor i porro	Crema de Moniato i Naps	Llenties Estofades amb Poma i Carabassa	Torrada de Pa amb Formatge fresc	Patata i Coliflor Gratinades (Salsa vegetal)
Segon plat	Arròs integral amb Carbassa i ou amb el seu "Pesto" de Pipes	Pastís de mongeta amb Porro Carabassa	Pollastre Rostit amb Verdures i Herbes Aromàtiques	Fideus a la Cassola (Costella, Botifarra, Verdures sofregit)	Peix (en Salsa)
	Amanida d'Enciams amb Naps i Olives Verdes		Amanida d'Enciams amb Naps i oli cítric	Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Col-i-Rave	
Postres	logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita

Menús revisats per:

Maria Blanquer Genovart

Dietista-Nutricionista

Col. núm. CAT000056

ESTRUCTURA DELS MENÚS

SETMANA 1					
Primer plat	Arròs integral	Patata/moniato	Llegum	Pasta	Llegum
Segon plat	Carn blanca	Llegum	Ou	Carn vermella/porc	Peix
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita
SETMANA 2					
Primer plat	Arròs integral	Patata	Llegum	Moniato	Pasta
Segon plat	Carn blanca	Llegum	Ou	Llegum	Peix
Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita