

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DEL SERVEI EDUCATIU I D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE DE L'ESPAI DEL MIGDIA DELS CENTRES DE SEGON CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL I PRIMÀRIA (I DE PRIMER CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL I SECUNDÀRIA ALS CENTRES QUE CORRESPON) I DE LA LICITACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING SALUDABLE DELS CENTRES ADSCRITS A LA LICITACIÓ DE PRIMER CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL DE LA COMARCA DEL MOIANÈSDURANT EL PERÍODE LECTIU PEL CURS 2023-2024 I AMB OPCIÓ A PRÒRROGA PER AL CURS 2024-2025 I EL CURS 2025-2026.



ÍNDEX

CAP. I: OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.....	3
Secció 1. Disposicions generals.....	3
Clàusula 1. Objecte del contracte.....	3
Clàusula 2. Tipologia d'usuaris.....	6
Clàusula 3. Condicions generals.....	8
Clàusula 4. Gestió del servei.....	8
Secció 2. Règim econòmic.....	9
Clàusula 5. Finançament.....	9
CAP II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	10
Secció 1. Servei de menjador.....	10
Clàusula 7. Instal·lacions, materials i equipaments.....	10
Clàusula 8. Característiques dels menús.....	12
Clàusula 9. Sobre la programació mensual dels menús.....	14
Clàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat.....	18
Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions.....	20
Clàusula 12. Altres obligacions.....	21
Secció 2. Organització del servei i plans que regulen els serveis educatius.....	23
Clàusula 13. Definició del servei.....	23
Clàusula 14. Organització del servei.....	23
Clàusula 15. Plans que regulen els serveis educatius.....	24
Clàusula 16. Comunicació.....	26
Secció 3. Personal, ràtios i horaris.....	27
Clàusula 16. Personal.....	27
Clàusula 17. Ràtios i horaris.....	29
CAP. III.-ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIO DEL SERVEI DE MENJADOR.	31
Secció 1. Comissió de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal.....	31
Clàusula 18. Composició.....	31
Clàusula 19. Objecte i funcions.....	31
Clàusula 20. Creació.....	32
Clàusula 21. Funcionament.....	32
Secció 2. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal.....	33
Clàusula 22. Composició.....	33



Clàusula 23. Objecte i funcions.....	33
Clàusula 24. Funcionament.....	33
ANNEX I. RELACIÓ DE CENTRES ADSCRITS I ESTIMACIÓ USUARIS CURS 2023-2024.....	35
ANNEX II. INFORMACIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR.....	36
ANNEX III. TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES PER GRUP D'EDAT.....	48
ANNEX IV. CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA.....	49
ANNEX V. DOCUMENTS PER A L'EXECUCIÓ DEL SERVEI.....	50
ANNEX VI. PROTOCOL DE COORDINACIÓ DEL SERVEI DE TRANSPORT I MENJADOR COMARCAL.....	52



CAP. I: OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

Secció 1. Disposicions generals.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte del contracte que es presenta és el Servei educatiu i d'alimentació saludable¹ de l'espai del migdia² dels menjadors escolars, als centres d'educació infantil i primària del Moianès que formen part del servei de menjador del Consell Comarcal del Moianès (d'ara en endavant CCM), així com fomentar el consum de productes de proximitat i la sostenibilitat social i ambiental.

L'objecte del contracte està constituït pels següents serveis:

a. Servei educatiu i d'alimentació saludable de l'espai del migdia per als centres de segon cycle d'educació infantil i primària.

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludable en línia calenta per a totes les escoles.
- Transport diari sostenible en els casos que no es tracti de cuina in-situ en les condicions higiènica sanitàries adients i servei, de forma individualitzada, a cada menjador escolar.
- El servei educatiu de monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador, i els períodes de temps adequats per a la preparació i tancament del servei, d'acord a les instruccions recollides al Plec de Prescripcions Tècniques (d'ara en endavant PPT).
- La gestió del servei i el cobrament a les famílies.

Els centres adherits a l'espai del migdia de la comarca del Moianès són:

- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola La Popa de Castellcir.
- Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)
- Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Josep Orriols i Roca de Moia.
- Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló.
- Institut Escola Castellterçol.

Es classifiquen els centres educatius en funció de les hores de prestació del servei d'acord al que s'estableix a la "*Resolució EDU/843/2023, de 9 de març, 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 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertat i municipals, d'acord amb la planificació feta al*

¹ Segons la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020", es defineix alimentació saludable com aquella que és satisfactòria, suficient, adaptada al comensal i a l'entorn sostenible i assequible.

² S'entén per espai del migdia el temps educatiu intel·lectual comprès entre el temps lectiu del matí i el temps lectiu de la tarda (si s'escau).



mapa escolar, per al curs escolar 2023-2024", i per tant, hi ha centres amb dues hores de prestació i centres amb dues hores i mitja de prestació.

Al Moianès, les hores de prestació de l'espai del migdia per centre educatiu són les següents:

Centre educatiu	Hores de prestació
Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant)	2 hores
Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)	
Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)	
Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant)	
Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)	
Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló	2,5 hores
Institut Escola Castellterçol	
Escola La Popa de Castellcir	
Escola Josep Orriols i Roca de Moià	

b. Servei de càterring saludable per als centres de primer cycle d'educació infantil.

El Servei de càterring saludable a les llars d'infants o escoles bressol es prestarà durant els dies lectius tal i com disposa l'ordre del calendari escolar del Departament d'Educació, a més dels dies que s'estableixi amb cadascun dels Ajuntaments adherits a la licitació, sempre i quant hi hagi un mínim de 15 comensals entre tots els centres educatius de primer cycle d'educació infantil adherits.

El servei càterring saludable de la llar infants inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludables en línia calenta.
- Transport sostenible diari en les condicions higiènic sanitàries adients en els casos que no es tracta de cuina in-situ i deixar-lo en les condicions higiènic sanitàries adequades a cadascun dels centres.

Aquest servei es prestarà a les següents llars d'infants i/o escoles bressol:

- Llar d'infants El tren blau de Calders.
- Llar d'Infants l'Espurna de Castellterçol.
- Escola Bressol Garrofins de Moià.
- Llar d'Infants els Quirzets de Sant Quirze Safaja.
- Llar d'Infants el Petit Camacurt de Castellcir.
- Llar d'infants el Cuc de Santa Maria d'Oló

c. Servei de càterring saludable per a usuaris adults de tots els centres educatius inclosos a la licitació del servei de menjador.

El Servei de càterring saludable als centres educatius per a usuaris adults que es prestarà durant els dies lectius del curs escolar. Aquest servei inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludables en línia calenta.



- Transport sostenible diari en les condicions higièniques sanitàries adients en els casos que no es tracta de cuina in-situ i deixar-lo en les condicions higièniques sanitàries adequades a cadascun dels centres.

1. Les característiques inicials del servei, tals com el **nombre de centres, modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del que es disposa per prestar el servei**, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte per part de l'empresa adjudicatària, etc. són les establertes a l'**annex I** i l'**annex II** adjunt. No obstant això, al llarg dels cursos escolar aquestes circumstàncies es podrà adaptar a les necessitats reals del servei.
2. El nombre d'usuaris que figura en l'**annex I** és estimatiu, s'ha obtingut tenint en compte el nombre d'usuaris del curs 2021-2022 i l'estimació mitjana dels usuaris del curs 2022-2023 (de setembre a desembre), tot i que s'ha tingut en compte també el nombre d'usuaris i l'evolució del servei des de l'inici de la prestació el curs 2018-2019. Des del qual, però hi ha hagut força variacions ateses les diverses casuístiques derivades de la situació de pandèmia i la provocada també pel conflicte bèl·lic a Ucraïna.

Atenent tot l'exposat, 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 contracte amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

3. S'estableix com a modalitat única d'elaboració dels menús saludables per part del contractista la modalitat de cuina central, per garantir els criteris de qualitat i sostenibilitat que defineixen el servei. Es farà ús de les instal·lacions de les dues cuines centrals ubicades als centres educatius Escola Josep Orriols i Roca de Moià i l'Institut Escola de Castellterçol.

Des de les esmentades cuines es servirà el dinar als propis centres educatius on s'ubica la cuina central en la modalitat de cuina pròpia i a la resta de centres educatius en la modalitat de cuina central.

Es determina inicialment la distribució dels menús per cada cuina central, i es podrà revisar aquesta a proposta de l'empresa adjudicatària al Consell Comarcal del Moianès:

- Cuina Central Escola Josep Orriols i Roca de Moià: Escola bressol Garrofins de Moià, Escola de L'Estany, Escola Sesmon d'Oló i Llar d'Infants El Cuc de Santa Maria d'Oló, Escola Anton Busquets i Punset de Calders i Llar d'Infants El tren blau de Calders i Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders.
- Cuina Central IE Castellterçol: Escola Bressol L' Escola de Sant Quirze Safaja i Llar d'Infants Els Quirzets de Sant Quirze Safaja, Escola La Popa de Castellcir i Llar d'infants El Petit camacurt de Castellcir i Escola de Collsuspina.

El CCM i l'empresa adjudicatària del servei, per necessitats del servei, període no lectiu, casos excepcionals i/o d'emergència, podrà determinar altres instal·lacions on s'elaborin els menús.

4. Les dues cuines hauran d'elaborar i servir el mateix menú als comensals de totes les escoles de forma diària.
5. L'horari del servei de menjador per a les llars d'infants i les escoles es detalla per cada centre a l'**annex II**.



6. S'inclourà el berenar en les llars d'infants i/o escoles bressol que ho sol·licitin i amb les condicions que s'estableixin per part de l'Ajuntament que ho sol·liciti o l'empresa que resulti adjudicatària.

Clàusula 2. Tipologia d'usuaris.

El servei educatiu i d'alimentació saludable de l'espai educatiu del temps del migdia del Moianès atindrà a diferents usuaris en funció del centre educatiu, de les característiques de la prestació, de les característiques de pagament del servei i dels dies de prestació del servei.

En relació a les característiques dels usuaris, es distingeixen els següents tipus d'usuaris:

1. Usuaris del servei educatiu i d'alimentació saludable dels centres educatius dels cursos segon i tercer dels ensenyaments de primer cicle, en les escoles que s'hagi implantat.

En els centres en els que els alumnes de primer cicle d'educació infantil (l1 i l2) estan escolaritzats a l'escola, s'ofereix el servei amb les característiques més assimilables de la resta de comensals possible o en el cas que l'escola així ho determini, el mateix àpat diari que realitzen els alumnes dels mateixos cursos (l1 i l2) de les llars d'infants i escoles bressol de la comarca.

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat a. de l'objecte del contracte**, i es distingeixen dos tipus d'usuari en funció de les característiques d'abonament del servei:

- a. Usuaris del servei que no tenen dret a l'ajut Individual de menjador (beca menjador), la família es farà càrrec de l'import total del servei .

En aquests casos, s'aplicarà el preu en funció de la periodicitat d'ús del servei per part dels comensals i les hores de servei de cada centre escolar, tal i com estableix la Resolució³ que cada any aprova el Departament d'Educació, en la qual es defineix comensal esporàdic al que fa ús del servei menys de tres dies la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies la setmana. La resta es consideraran comensal fixes

- b. Usuaris del servei amb dret a l'ajut individual de menjador (beca menjador). En aquest cas, en funció de si l'ajut és del 100% o 70% sobre el preu del comensal fixe (establert a la Resolució esmentada l'apartat a. d'aquest punt) , el CCM assumirà la despesa de l'import de l'ajut, i la família la diferència, si s'escau .

2. Usuaris del servei educatiu i d'alimentació saludable dels centres educatius de segon cicle d'educació infantil i primària.

³ EDU/462/2011, de 17 de febrer, 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 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2021-2022" .



Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat a. de l'objecte del contracte**, i es distingeixen dos tipus d'usuari en funció de les característiques d'abonament del servei:

- a. Usuaris del servei que no tenen dret a l'ajut Individual de menjador (beca menjador), la família es farà càrrec de l' import total del servei .

En aquests casos, s'aplicarà el preu en funció de la periodicitat d'ús del servei per part dels comensals i les hores de servei de cada centre escolar, tal i com estableix la Resolució⁴ que cada any aprova el Departament d'Educació, en la qual es defineix comensal esporàdic al que fa ús del servei menys de tres dies la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies la setmana. La resta es consideraran comensal fixes

- b. Usuaris del servei amb dret a l'ajut individual de menjador (beca menjador). En aquest cas, en funció de si l'ajut és del 100% o 70% sobre el preu del comensal fixe (establert a la Resolució esmentada l'apartat a. d'aquest punt) , el CCM assumirà la despesa de l' import de l'ajut, i la família la diferència, si s'escau .

3. Usuaris de menjador preceptiu.

Tal i com s'estableix a l'article 2 del "Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament", es garanteix la prestació del servei de menjador als alumnes escolaritzats en ensenyament de caràcter obligatori en els centres docents públics, quan l'alumnat ha de desplaçar-se fora del seu municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta educativa del nivell educatiu corresponent o bé quan, estan escolaritzats en centres o d'educació o acció especial.

En el moment de la redacció dels presents plecs, es troben en aquesta situació els alumnes residents a Granera que cursen estudis de segon cicle d'educació infantil, primària o secundària a l'Institut Escola de Castellterçol i els alumnes de secundària residents a Castellcir i a Sant Quirze Safaja que cursen els estudis a l'Institut Escola de Castellterçol.

4. Usuaris del servei càtering saludable dels centres de primer cicle d'educació infantil (llars d'infants i escoles bressol).

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat b. de l'objecte del contracte** i en aquest cas, cada Ajuntament adherit determinarà la forma de pagament dels usuaris del servei en el contracte que es formalitzi entre l'empresa adjudicatària i l' Ajuntament corresponent.

5. Usuaris sense prestació de monitoratge de tots els centres educatius.

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat c. de l'objecte del contracte** i en aquest cas, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'establir les formes de pagament d'aquesta tipologia d'usuaris.

Clàusula 3. Condicions generals.

⁴ EDU/462/2011, de 17 de febrer, 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 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2021-2022" .



1. El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i a les establertes en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP), i d'acord amb les instruccions que el CCM doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Educació del CCM.
2. **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.
3. **L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres fins** que no siguin els establerts al present plec de clàusules, sinó està expressament autoritzat pel CCM.
4. L'empresa haurà de permetre que representants de les AMPA's i/o AFA's puguin comprovar el funcionament del servei in-situ i de les qualitats organolèptiques dels àpats servits, amb les condicions de seguretat alimentària pertinents en cada cas.

S'informarà al CCM de les peticions que es realitzin en aquest sentit per part de les associacions de famílies, de les visites acordades i de les mesures de protecció i seguretat alimentària realitzades.

5. Així mateix, en el cas que es vulgui realitzar també per part de l'associació de famílies pertinent també una comprovació del servei en l'àmbit educatiu i de lleure, s'haurà d'informar a la direcció del centre educatiu i al CCM de la petició de la visita, la data i hora acordada i en cap cas es permetrà la interacció per part de les persones visitants amb els infants del servei sense el consentiment previ del centre educatiu i/o de la família si és el cas.

Clàusula 4. Gestió del servei.

S'estableixen els següents aspectes en relació al funcionament per a la gestió entre l'empresa adjudicatària i el CCM per tal de garantir la qualitat i el bon funcionament del servei de menjador. Es detallen a continuació circuits i documents per a la gestió i seguiment del contracte:

1. **Gestió dels usuaris diaris del servei.**
 - L'empresa adjudicatària, el centre educatiu i el CCM hauran d'establir en cada cas el sistema més àgil per tal que els usuaris fixes i esporàdics (tal i com es defineix a la clàusula 2 del present plec) puguin avisar a l'empresa adjudicatària de forma diària de les assistències i tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. **Aquest procediment fixarà les 9.30h com hora límit per a les comunicacions.**
 - Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats. L'empresa adjudicatària no podrà cobrar cap import als usuaris que, abans de l'hora establerta en el procediment, hagin comunicat que no faran ús del servei.
2. L'empresa adjudicatària farà la **gestió de tota la informació d'usuaris diàriament i determinarà el monitoratge d'acord als usuaris totals diaris del servei, i segons la ràtio establerta** a la clàusula 17 del present plec, i si s'escau al personal de la **borsa d'hores inclòs com a millora dels criteris adjudicació.**



3. **Gestió documentació trimestral .L'empresa adjudicatària remetrà al CCM un informe trimestral** (en format paper i format electrònic) (document nº3 relacionat a l'annex V) en el qual hi constin:
- El total dels usuaris becats i no becats.
 - Un llistat amb el total d'usuaris dividits per fixes i esporàdics.
 - Un llistat amb el total d'usuaris d'infantil, el total d'alumnes de primària, el tota d'usuaris de secundària i el total d'usuaris de menjador preceptiu.
 - El nombre d'usuaris de les llars d'infants o escoles bressol.
 - La relació de l'alumnat per centre i la dotació de monitoratge acordada als presents plecs.
 - Incidències en la gestió del servei (tant en pel que fa a aspectes relacionats amb els àpats com pels temes relacionats amb el personal adscrit al serveis, coordinació, responsables servei, etc.).
4. L'adjudicatari es posarà en contacte amb tots els centres educatius a fi de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades.
5. No es podrà facturar el servei, ni part del mateix: en sortides en què no calgui pícnic, en festivitats escolars, en festes locals, en dies de lliure disposició, etc., o per si una incidència pròpia de l'empresa, no es pot prestar el servei de menjador.

Secció 2. Règim econòmic

Clàusula 5. Finançament.

L'adjudicatari ha d'autofinçar-se amb el preu del menú. L'import del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salari i seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixela, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Gestió del cobrament dels menús dels usuaris.
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.
- Compra de material lúdic i didàctic, per les activitats del període lectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost del telèfon, aigua i gas i altres subministraments.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei
- IVA
- Reparacions de la cuina central i de les cuines dels centres educatius.
- Material EPI's per als treballadors i treballadores adscrits al servei.

Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

CAP II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.



Secció 1. Servei de menjador.

Clàusula 7. Instal·lacions, materials i equipaments.

1. L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari (document nº4 relacionat l'annex V) del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar, en acabar la prestació del servei al finalitzar l'adjudicació i entregar-lo al CCM.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la **vigència de l'adjudicació** establerta a aquest plec de clàusules i als períodes que s'estableix.

2. L'empresa adjudicatària farà ús de les **instal·lacions de les cuines centrals i office i menjadors** i el mobiliari d'aquests espais.
3. **L'elaboració dels àpats es farà en dues cuines centrals ubicades a Castellterçol i Moia** i des de les quals es serviran els àpats en línia calenta de forma diària a tots els centres educatius de la comarca, inclòs el mes de juliol en el cas de les llars d'infants i escoles bressol. Es realitza la següent proposta tècnica per a l'elaboració i distribució dels àpats:

Cuina Central de Moia (ubicada a l'Escola Josep Orriols i Roca):

- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Josep Orriols i Roca de Moia.
- Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló.
- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Llar d'Infants El tren Blau de Calders.
- Escola Bressol Garrofins de Moia.
- Lla d'Infants El cuc de Santa Maria d'Oló.

Cuina Central de Castellterçol (ubicada a l'IE Castellterçol):

- Escola La Popa de Castellcir.
- Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)
- Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)
- Institut Escola de Castellterçol.
- Llar d'infants L'Espurna de Castellterçol.
- Llar d'Infants Els Quirzets de Sant Quirze Safaja.
- Lla d'Infants El petit camacurt de Castellcir.

Aquesta proposta d'àpats restarà subjecte a canvis en el cas que l'empresa que resulti adjudicatària elabori una nova proposta que respongui a criteris objectius i sigui autoritzada amb la persona responsable del contracte del CCM.

4. En el cas d'incidències, problemes o altres qüestions sobrevingudes, es podrà incorporar una tercera cuina per a la millor prestació del servei.
5. El CCM posa a disposició de les empreses adjudicatàries, **durant la prestació del servei contractat i en els períodes estipulats**, la utilització dels aparells, estris de



cuina i parament que figurin adscrits a cada espai educatiu i d'alimentació saludable adscrits al servei i que es relacionen a l'**annex II**.

6. Anirà a càrrec de l'adjudicatari, tan per la prestació als centres educatius de segon cicle d'educació infantil i primària (i de primer cicle d'educació infantil i secundària que correspongui) com per als centres de primer cicle d'educació infantil i per tant, en el marc dels contractes subscrits amb els Ajuntaments dels municipis:
 - Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, mascaretes, material EPI's, gel hidroalcohòlic, etc.).
 - L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
 - Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
 - El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei.
 - La reparació de l'immobilitzat, reparacions relacionades amb el funcionament del servei, la reposició del parament i estris de cuina aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.
 - En el cas de les reparacions o actuacions que puguin sorgir que no estiguin incloses en l'apartat anterior, el CCM i l'empresa que resulti adjudicatària acordaran qui assumeix la despesa en qüestió.
 - El material i estris homologats per al transport del àpats aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.
 - L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al CCM i a la direcció del centre educatiu, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.
 - En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.
 - La reposició del parament i la compra del parament necessari per a projectes concrets aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
 - Els equips de protecció individual necessaris per garantir la seguretat del personal i dels infants enfront a possibles malalties emergents o pandèmies, d'acord al que



reguli la normativa per aquest servei.

7. En el cas que per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària s'hagi de substituir algun dels elements cedits, l'empresa adjudicatària assumirà 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.
8. L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altres equipaments que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat sempre que aquests compleixen la normativa vigent, previ acord amb el CCM.
9. En el cas que una del es dues cuines no pugui prestar el servei als centres educatius designats, l'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei a tots els centres educatius de la comarca amb la prestació del servei d'elaboració d'àpats per part de la cuina comarcal operativa.

Clàusula 8. Característiques dels menús.

1. Es requereix, com a mínim, la utilització en cada àpat d'un **producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca) i/o de temporada (estacionals)**.

Es consideraran productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses) i que els productes que no hagin estat congelats o ultracongelats.

No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats, els productes processats o ultraprocessats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al Consell Comarcal del Moianès la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta dissenyi podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

2. Respecte la proposta de les **postres, l'empresa adjudicatària haurà de garantir oferir als comensals un mínim de 5 varietats de fruita per trimestre.**

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà de presentar al registre del CCM la següent documentació ens els terminis que es detallen:

- Varietats de fruita: Informe trimestral de productes frescos utilitzats i documentació que acrediti el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, (document nº 5 relacionat a l'annex V del present plec de clàusules).

Les fruites i verdures de temporada i/o frescos seran les que es recullen a l'Annex IV d'aquests plecs, publicat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

3. S'aprofitarà el potencial educatiu que té pels alumnes conèixer els diferents productes que són característics de cada estació de l'any, a més de garantir la qualitat dels mateixos.



4. Respecte els **plats**, s'hauran d'incorporar un mínim de 5 productes setmanals que compleixin com a mínim un dels requisits següents:

- **Ecològic⁵,**
- **De proximitat⁶**

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al Consell Comarcal del Moianès la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta disegni podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

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

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al Consell Comarcal del Moianès la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta disegni podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

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

7. D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà utilitzar el mínim de sal possible i caldrà que sigui sal iodada. En el cas de l'oli ha de ser oli d'oliva verge en el cas de l'utilitzat per amanir i en totes les coccions i en els fregits també és el més recomanable. El cas que no sigui possible, cal que sigui oli d'oliva o oli de gira-sol alto oleic.

8. L'aigua ha d'estar sempre present a l'àpat i a l'abast dels infants i adolescents, provinent de la xarxa de distribució pública, sempre que sigui apta i saludable en tots els centres educatius.

9. En la mesura del possible, sempre que compleixin amb les indicacions que es realitzen a la "*Guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020*" i de la guia "*L'alimentació saludable en la primera infància*" que siguin factibles i viables. S'hauran d'incorporar, també, les característiques dels menús les consideracions i/o aportacions que es facin conjuntament en el marc de la comissió comarcal del menjador, sempre que compleixin amb les indicacions de la guia esmentada i de les característiques nutricionals acceptades.

10. Assimilació dels menús a les intoleràncies i al·lèrgies. Les derivacions dels menú per a intoleràncies i al·lèrgies s'han d'assimilar al menú sense derivacions, és a dir i a

⁵ Concepte de **producte de ecològic**: D'acord al que regula el Reglament (CE) nº 834/2007 i que disposa del corresponent certificat acreditatiu.

⁶ Concepte de **producte de proximitat**: "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". Definició del Departament d'agricultura, ramaderia, pesca i alimentació d'acord amb el que s'estableix al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.



mode d'exemple, en el cas dels alumnes amb celiaquia, el dia que el menú sense derivacions hi hagi un plat amb pasta, s'haurà d'elaborar un menú que contingui pasta apte per a celíacs.

Clàusula 9. Sobre la programació mensual dels menús.

1. Criteris generals sobre la programació dels menús:

- 1.1. L'adjudicatari es compromet a seguir les recomanacions recollides a la "Guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les actualitzacions de les mateixes que puguin editar-se mentre duri el contracte.

S'hauran de seguir les recomanacions de l'esmentada guia i si és necessari, treballar la seva implantació amb el CCM, els centres, les famílies i els alumnes per anar aconseguint progressivament tots els objectius establerts a la mateixa.

- 1.2. En el cas dels menús que es serveixen a les llars d'infants, s'haurà de tenir en compte, també les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" i els aspectes següents:
- o S'adaptaran a les necessitats dels menús dels usuaris del menjador de 0 a 3 anys, amb la previsió de fer menús triturats si és el cas.
 - o Els postres làctics per als infants de les escoles bressol s'hauran d'adaptar a l'edat dels infants i no portaran sucre.
 - o Els menús es cuinaran sense sal i cal evitar el consum excessiu de sal oferint aliments salats (snacks, bastonets salats,...)
 - o Cal diversificar les fonts proteiques, donar més protagonismes a les llegums i evitar el consum excessiu de carn.
 - o Oferir els productes de cereals amb la seva modalitat integral.
- 1.3. La confecció dels menús, anirà a càrrec de l'adjudicatari i es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants.
- 1.4. Tots els menús hauran **d'estar validats per un/a dietista** col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat. S'haurà de presentar la documentació acreditativa d'aquest requeriment al CCM (document nº7 relacionat l'annex V del present plec de clàusules). Amb la presentació mensual hi haurà de constar la signatura i número de col·legiat/da.
- 1.5. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, **menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria**, i que, mitjançant el **certificat mèdic corresponent**, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, **quan sigui necessari**, menús adaptats per a comensals que **requereixin esporàdicament una dieta tova per a trastorns gastrointestinals lleus**.

- 1.6. Cal preveure **atendre la necessitat dels diferents menjars per raó de religió**



o per motius ètics (tals com menús sense carn de porc, vegetarians o vegans).

- 1.7. En relació a la periodicitat, les **programacions han de constar d'un mínim de menús per a quatre setmanes (un mes)**, que es poden anar repetint amb petites valoracions corresponents a l'adaptació dels aliments de temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any) a les festivitats, etc.
- 1.8. S'ha d'adaptar els quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats, seguint les recomanacions indicades a la "Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya que s'adjunta a l'Annex III.
- 1.9. S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.
- 1.10. Les freqüències dels aliments han de respondre a les freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús del menjador escolar⁷ que es presenta a continuació:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ⁸	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ⁹	1
Pasta ¹⁰	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals(llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum, derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns ¹¹	1-2 (≥ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2

⁷ Incloses a la Guia " L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020".

⁸ No inclou patates

⁹ O bé la pasta o l'arròs han de ser integrals.

¹⁰ O bé la pasta o l'arròs han de ser integrals.

¹¹ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, Cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada que estat transformada a través da la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, les salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).



Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca,...)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

La freqüència d'aliments en el cas de les programacions de menús de dos dies, es farà atenent les recomanacions de freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació de menús de tres dies que es detalla a continuació:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹²	1
Arròs ¹³	0-1
Pasta ¹⁴	0-1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals(llegum i derivats)*	1
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum, derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	3
Carns ¹⁵	0-1
Carns blanques	0-1
Carns vermelles i processades	0-1 (≤ 2/mes)
Peixos	0-1
Ous	0-1
Guarnicions	
Amanides variades	2-3
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	0-1
Postres	
Fruita fresca	2-3

¹² No inclou patates

¹³ O bé la pasta o l'arròs han de ser integrals.

¹⁴ O bé la pasta o l'arròs han de ser integrals.

¹⁵ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, Cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumet o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, les salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).



Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca,...)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc)	≤ 1/mes
Fregits (segons plats)	≤ 1/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

- 1.11. En el cas que el centre docent o de la ZER organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus **de pícnic** pels alumnes que hi assisteixin, caldrà comunicar-ho a través de la canal indicat per l'adjudicatari amb l'antelació que l'adjudicatari determini. Així mateix, l'adjudicatari no està obligat a servir els pícnic si **el seu nombre total no supera els 6** (en el cas de les escoles rurals el nombre total es comptabilitza de forma conjunta amb les escoles que formen part de la seva ZER). 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 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, anar a altres escoles, etc. En cap cas l'empresa adjudicatària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

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

2. Sobre la informació i difusió de la proposta de menús.

- 2.1. Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per l'edat, o bé, un primer plat i un segon plat, postres i pa.
- 2.2. **La programació mensual dels menús** es farà arribar en format digital a cadascun dels centres i al CCM **un mes abans de començar el trimestre següent, com a mínim** o bé estarà accessible en una plataforma o aplicació d'internet (document nº8 relacionat a l'annex V del present plec de clàusules). La informació que ha d'incloure és:

- La data.
- La informació de ser completa, entenedora i fàcil de llegir.
- Els dibuixos i les imatges que poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure marques d'aliments.
- Signatura i nombre de col·legiat/da del dietista.
- Indicació dels productes que compleixen amb els requisits de proximitat, ecològic, de proximitat que suposi baixes emissions de CO2 i els productes provinents d'empreses d'economia social.



- 2.3. S'haurà de lliurar mensualment les **programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials** (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin). S'entenen també els menús per motius religiosos com a àpats de comensals amb necessitats especials.
- 2.4. S'hi ha d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc...així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- 2.5. En la mesura del possible les estructures dels menús han d'evitar la repetició per dia de la setmana, per exemple, el dia que toca pasta que no coincideixi tot el curs el mateix dia de la setmana. L'objectiu d'aquest apartat és donar la oportunitat de gaudir de diferents tipus d'àpats als alumnes que fan ús del servei un dia concret de la setmana.
- 2.6. L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, tenir-ne una còpia a les cuines i presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- 2.7. Limitació de la presència d'aliments precuinats industrials (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, etc) s'ha de limitar a dues vegades al mes com a màxim. En el cas que s'introdueixin al menú s'haurà d'indicar a la proposta de menús i en el cas que sigui com a substitut per alguna raó o incidència, s'haurà d'informar a les famílies del canvi.
- 2.8. En el cas, d'un canvi de menú, per necessitats del servei, l'empresa adjudicatària informará a totes les famílies no més tard de les 8h del vespre del canvi de menús realitzat a l'espai del migdia.

Clàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat.

L'empresa adjudicatària han d'estar inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) del Departament Salut de la Generalitat de Catalunya i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Codi alimentari espanyol.
- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'Abril, relatiu a la higiene dels productes alimenticiosos.
- Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'Abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE 12/01/2001). Modificat pel Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimenticiosos (BOE 25-02-2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reglament 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat europea de seguretat alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.



- Reials Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
 - Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de persa subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
 - Reial Decret 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
 - Llei 18/20096, de 22 d'octubre, de salut pública.
 - Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris i les seves modificacions.
 - Reial decret 308/1983, de 25 de gener, de reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles i les seves modificacions.
 - Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
 - Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
 - Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
 - Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
 - Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
 - I demés normativa concordant i aplicable.
1. **En cas que el Departament de Salut de la Generalitat** per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, s'acordarà amb l'adjudicatari l'execució de les mesures que s'hagin requerit.
 2. **L'adjudicatari haurà de garantir a través dels propis autocontrols, i el pla d'higiene basat en el sistema APPCC** (anàlisi de perills i punts de control crítics) les condicions i pràctiques establertes en la normativa vigent. A tall d'exemple, els presenten els següents plans de control:
 - El pla de control de l'aigua potable, si s'escau.
 - El pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.
 - Pla de control de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau.
 - Pla de formació i capacitació del personal.
 - Pla de control de proveïdors.
 - Pla de traçabilitat.
 - Pla de control al·lèrgens. S'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.
 - Pla de control de residus.
 - Control de temperatures.
 - Mostres testimoni del menjar suficients segons el marc legal vigent.
 - Prevenció de legionel·la.
 - (L'acreditació d'aquest punt es farà per mitjà del document nº9 relacionat a l'annex V del present plec de clàusules).
 3. L'adjudicatari haurà de presentar al CCM un **informe explicatiu** (document nº9 relacionat l'annex V del present plec de clàusules) **dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran**, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en



qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

4. En el cas del control de temperatures **és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari** es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
5. Haurà de disposar d'un **pla d'anàlisis microbiològiques** (document nº10 relacionat a l'annex V del present plec de clàusules) que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.
6. **L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions** del Departament de Salut, del Departament d'Ensenyament i/o del CCM.
7. Recollida de mostres. Pel que fa als plats testimoni, **a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hagin preparat** o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa del servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits. Condicions de la recollida de mostres:
 - Es farà en condicions d'asèpsia.
 - A cada bossa de mostres o pot de cada plat s'hauran d'anotar la numeració de la mostra, la data de recollida i el nom del plat (les mateixes dades hauran de constar al registre corresponent).
 - Les mostres s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.
8. Altres mesures o requisits que siguin d'aplicació per la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut i altres relacionades amb l'activitat i seguretat alimentària en especial d'aplicació per al control de pandèmies o altres malalties emergents.

Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions

1. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un **pla de neteja individualitzat per a cada centre**, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.
2. **L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons de les cuines, els estris i les altres instal·lacions utilitzades** en la prestació del servei (acordades amb cada centre educatiu i/o Ajuntament), en finalitzar aquest. A més, en cas de la cuina central l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquesta.
3. En cap cas les tasques de neteja que assumeixin el personal amb atenció directe de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.
4. El CCM, durant tota la prestació del servei, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei, vetllant pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec.
5. En el cas de les dues cuines centrals, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries o que es determini per part de la persona responsable del contracte i anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.



6. Seran d'aplicació les mesures i recomanacions que es dictin per part de les autoritats sanitàries per al control de pandèmies o altres malalties emergents.

Clàusula 12. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a. **Assumir, la part proporcional a la utilització de la despesa que correspongui a la utilització de les cuines centrals** pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas, electricitat, calefacció, aigua, alarmes contra incendis i assegurances i altres despeses relacionades directament amb la prestació del servei.
 - b. **Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries, altres residus i reciclar** tal i com s'estableix a la clàusula 20a del PCAP.
 - c. Elaborar un **pla d'estalvi de l'aigua** tal i com s'estableix a la clàusula 20a del PCAP.
 - d. Elaborar un pla de malbaratament alimentari, tal i com s'estableix a la clàusula 20a del PCAP.
 - e. **Reparar amb caràcter immediat**, i a càrrec de l'adjudicatari, **qualsevol desperfecte que es produeixi** en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
 - f. No realitzar en les instal·lacions cedides dels centres educatius adscrits al servei cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del CCM, de l'Ajuntament i del titular del centre.
 - g. Fer com a mínim, un **seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa de tots els menjadors escolars objecte d'aquest plec** i dels possibles menjadors que puguin incorporar-se en un futur i en el cas que sigui requisit per la persona responsable del contracte un informe que inclogui:
 - Relació del personal per centre, especificant les funcions.
 - Incidències en la gestió del personal i directrius de millora adoptades per a resoldre la incidència.
 - Incidències en la gestió de conflictes amb famílies que s'hagin pogut produir als centres educatius.
 - TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui al Moianès.
- Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.
- h. **Comunicar de forma immediata al CCM qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar** que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
 - i. **Oferir i facilitar l'assistència dels treballadors** de la plantilla dels menjadors de la comarca del Moianès a la formació que s'ofereixi des del CCM, des del Consorci del Moianès, des de l'Ajuntament del municipi o des del propi centre educatiu i/o associació de famílies del centre.
 - j. L'empresa haurà de garantir que es treballadors/es tenen la formació que s'estableix a l'apartat 20 del PCAP.



- k. Establir una **mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència** l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- l. Designar **un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment de Servei de menjadors dels centres educatius i comarcal** i en els casos que sigui necessari, incorporar altres professionals (dietista, responsable de compres, responsable de cuina,...) per atendre les consultes, demandes i/o propostes de les famílies, els centres o els infants.
- m. Designar un representant de l'adjudicatari per formar part de les **comissions de seguiment de casos concrets** en cas que s'hagin de realitzar per donar cobertura i servei a necessitats concretes dels infants que assisteixen al servei de menjador amb necessitats específiques de qualsevol àmbit.
- n. **Promoure trobades i/o reunions i designar un o varis representants de l'empresa** en el cas de conflicte o disconformitat amb el servei per part de famílies usuàries del servei.
- o. Prestar els serveis jurídics, en el cas que sigui necessari per tal de donar resposta a les situacions de conflicte.
- p. Informar amb al CCM amb la màxima celeritat possible d'incidents o conflictes greus que s'hagin produït als espais del migdia de la present licitació.
- q. Designar un representant de l'empresa en el cas que s'hagi de convocar una reunió i seguiment de la comissió d'emergències (en el marc del Protocol de coordinació del servei de transport i menjador escolar gestionats pel Consell Comarcal del Moianès davant situacions de risc per afectació de la xarxa viària o altres situacions d'emergència que es puguin d'anar).
- r. Seguir les indicacions que facin des de l'àrea d'Ensenyament del CCM, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les instal·lacions dels centres utilitzades per al servei de menjador.
- s. 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 del contracte.
- t. Comunicar a la persona responsable les incidències en relació en l'àmbit de les relacions laborals, tals com situacions de conflicte entre el personal de l'empresa adscrit al servei així com els procediments interns realitzats per donar resposta a la incidència.
- u. Complir en tots els àmbits (alimentaris, mesures de prevenció i protecció laborals i de prestació del servei, etc) per a la prevenció de pandèmies o altres malalties emergents.
- v. Seguir les indicacions recollides al "Reglament del servei de menjador comarcal" vigent i del "Protocol de coordinació del servei de transport i menjador escolar



gestionats pel Consell Comarcal del Moianès davant situacions de risc per afectació de la xarxa viària".

- w. Facilitar les inspeccions a la cuina i als menjadors per part de la persona responsable del contracte o a qui aquesta designi del Consell Comarcal del Moianès.
- x. Presentar davant del Consell Comarcal del Moianès i a totes les persones que formen part de l'equip educatiu del Moianès, el protocol d'actuació de l'empresa en cas d'accident i el protocol d'actuació en cas d'incidents amb infants, abans d'iniciar el servei. (document 17 de l'annex V).
- y. Presentar davant del Consell Comarcal del Moianès la relació del personal que no realitza les tasques d'atenció directe als infants i les seves dades de contacte. (document 18 de l'annex V).

Secció 2. Organització del servei i plans que regulen els servei educatius.

Clàusula 13. Definició del servei.

La secció 2 del present plec, exposa les qüestions organitzatives i reguladores del servei de l'espai del migdia al Moianès. El present plec de prescripcions tècniques recull els aspectes que es van treballar en el procés participatiu dels principals agents de la comunitat educativa per a l'elaboració dels plecs de l'anterior licitació i s'han traslladat al present plec incorporant aspectes que s'han treballat a les comissions comarcals del Moianès.

La comunitat educativa del Moianès (centres, famílies, regidors i regidores, conselleria comarcal, infants) estan implicats amb el servei i es treballa de forma conjunta per arribar a trencar la distinció entre l'espai lectiu i no lectiu en l'espai del migdia de forma real. A més a més, la voluntat d'aquest consell comarcal en la gestió del servei de menjador és que els espais del migdia esdevinguin el màxim de participatius per part dels infants i les seves famílies i que en el moment de l'àpat els infants gaudeixin d'un moment tranquil, agradable, educatiu i respectuós amb cadascuna de les singularitats que tenen cadascun d'ells.

És per aquest motiu, que la present secció té per objectiu recollir la interrelació de l'adjudicatari amb tota la comunitat per a l'elaboració dels projectes educatius a desenvolupar a la comarca i cada centre, més que sol·licitar projectes educatius de l'adjudicatari a implementar al servei.

En el cas de projectes per part de l'adjudicatari s'hauran de proposar i decidir en el marc de les comissions de centre o en el marc de la comissió comarcal si es realitzen.

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en que l'espai del migdia és un **temps per gaudir de lleure de qualitat, per alimentar-se de forma sana i equilibrada, aprendre hàbits higiènics, d'alimentació equilibrada i de relacions personals saludables.**

El Pla de funcionament del servei per a cada centre que haurà de respondre aquests principis.

Clàusula 14. Organització del servei.



Les tasques de monitoratge i d'atenció a l'alumnat comprendrà portar a terme les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si s'escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats segons l'ús habitual al centre fins al moment, seguint totes les mesures higièniques i sanitàries vigents en cada moment.
- Dur a terme el control i seguiment del l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap actituds cíviques, socials i respectuoses amb els hàbits saludables en l'àmbit alimentari.
- Organitzar l'espai de menjador, procurant que cada alumne tingui un espai fix i adequat a les seves necessitats.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que conformarà cada centre educatiu, si és el cas.
- En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura del alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.
- Vetllar per la seguretat dels alumnes durant el servei.
- Informar al centre educatiu o al CCM de conductes i/o actituds dels infants i/o adolescents que posin de manifest el patiment d'aquests.
- Organitzar les activitats i vetllar per al compliment dels infants de les noves rutines i normes de funcionament dels centres en relació al control de possibles pandèmies i/o malalties emergents.
- Vetllar per la protecció i la seguretat de tots els infants usuaris del servei de menjador.

Clàusula 15. Plans que regulen els serveis educatius.

- a. **Pla de funcionament del servei de menjador** (document nº14 de l'annex V del present plec de clàusules, a entregar durant el primer trimestre de curs).

El servei de menjador de la comarca del Moianès es caracteritza per respectar les diferències de projectes educatius de cada centre que en forma part, alhora que incorpora elements consensuats per la comunitat educativa del Moianès en relació a l'educació.

Així doncs, l'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei de menjador **ajustat al projecte educatiu i al calendari escolar de cada centre**, tenint en compte, tal i com s'ha exposat, el servei en clau comarcal i definint uns aspectes comuns a treballar a tota la comarca.

L'empresa que resulti adjudicatària haurà de presentar una proposta del **pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, en el marc temporal que es determini**, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Ensenyament, **serà aprovat pel Consell Escolar de cada centre i s'haurà de trametre als Serveis Territorials d'Ensenyament**. Els centres hauran de fer arribar la còpia de l'aprovació del pla per part del Serveis Territorials d'Ensenyament, i al CCM.

El pla de funcionament haurà de preveure, com a mínim els punts següents:

- Modalitat de gestió del servei de menjador escolar



- Calendari i horari de prestació del servei.
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per al servei, inclosos els mitjans instrumentals del centre docent que es posin a disposició del servei.
- Capacitat màxima de les instal·lacions, referida al nombre de comensals per torn, així com el nombre de torns i la previsió d'usuaris per torn, diferenciat personal docent, el de l'administració i serveis i l'alumnat, amb indicació del nombre d'aquests últims que tinguin dret a la gratuïtat del servei.
- Personal necessari per a la correcta prestació del servei, inclòs el d'atenció a l'alumnat, en funció de la previsió d'usuaris.
- Preu (d'acord al que s'estableix a la clàusula 3 del present plec de clàusules dels diferents usuaris (alumnat, personal docent i PND). Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
- Cal diferenciar els objectius propis dins del menjador i de l'acte de menjar, així com una programació d'activitats de lleure que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte. Com a mínim ha d'incloure els àmbits següents: alimentari, higiènic i sanitari, de relació i convivència, d'educació ambiental.
- En els casos que així es determini amb el centre, haurà de recollir la normativa de l'espai del migdia consensuada en el marc de la comissió de menjador.

b. Programació educativa anual del servei de menjador (document nº15 de l'annex V del present plec de clàusules, a entregar durant el primer trimestre de curs).

1. L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de **Programació educativa anual** 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 per al consum, l'alimentació saludable i l'educació mediambiental.

Aquesta programació haurà de tenir en compte els aspectes següents:

- Facilitar i coordinar Implicació del menjador a les activitats complementàries i comuns de centre (decoració, estudi...)
 - Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higiènic, saludables i de descans.
 - 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 les edats, torns...*
 - La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la metodologia, seqüenciació de les activitats, recursos didàctics i sistemes d'avaluació, seguiment i valoració.
 - Cada una de les activitats proposades hauran de detallar: descripció de l'activitat, objectius, metodologia, continguts, recursos (humans, materials i temporals) i avaluació.
2. La proposta de programació educativa anual de les activitats s'ha de validar i treballar amb la comissió comarcal de seguiment del servei de menjador la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador, el seguiment del servei en general i les propostes en relació en l'àmbit alimentari.



3. La programació de les activitats s'haurà de presentar al CCM.
4. Els projectes i propostes educatives que l'empresa desenvolupi als centres educatius o nivell comarcal s'han de presentar al CCM i a les direccions de centre per tal de treballar-les de forma conjunta i incorporar els aspectes educatius de l'àmbit no lectiu al lectiu i a la inversa en la mesura del possible.

Clàusula 16. Comunicació.

La importància del servei de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una **adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.**

1. En aquest sentit, l'empresa ha de garantir els canals i els procediments per fer arribar la informació el màxim d'actualitzada possible. Per tal de vetllar per a l'assoliment d'aquest objectiu l'empresa ha de garantir:
 - a) Que les famílies usuaris del servei disposin de la informació sobre l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. el primer any de servei.
 - b) L'assistència per part d'una persona representant de l'empresa a les sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar, 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, en la mesura del possible) que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc
 - c) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.
 - d) Proporcionar abans de l'inici de la prestació un manual d'ajuda a les famílies per a la inscripció al servei de menjador.
 - e) Incorporar l'ús de xarxes socials per fer difusió de les activitats interlectives, així com de la informació dels àpats que s'ofereixen als alumnes de fàcil accés per a les famílies.
2. Les famílies rebran un informe dels servei de menjador amb caràcter trimestral. Serà en el marc de cada centre escolar que es determinarà si l'informe es realitzarà en el format de l'empresa adjudicatària o s'incorporarà la informació en els informes trimestrals realitzats pels centres educatius.
3. La informació diària de l'evolució dels alumnes de P3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre.
4. Informació detallada per mitjà d'un informe o d'una trucada telefònica, a la família dels infants que hagin tingut algun incident en el marc de l'espai del migdia.
5. Informar a les famílies de forma diària de les informacions o incidències que tinguin una incidència a tota la comarca o al centre pel canal de comunicació del que disposi l'empresa.



Secció 3. Personal, ràtios i horaris.

Clàusula 17. Personal

1. L'adjudicatari haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici del contracte del servei de menjador està en possessió de la formació següent:
 - Els monitors que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del **títol de monitor o director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya** i en el cas que hi hagi persones que no en disposin s'haurà de vetllar per que almenys el 60% del personal disposi de la titulació. En el cas de 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.
 - Tot aquell personal considerat de **cuina o manipulador d'aliments**, és a dir, totes les persones que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, **haurà d'estar format amb la tasca que realitza i serà convenientment format en la manipulació d'aliments per part de l'empresa** i amb la titulació corresponents. A més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
 - El personal destinat a **l'atenció d'alumnes amb necessitats educatives especials** farà les funcions d'atenció i cura d'aquests alumnes durant el servei de menjador en coordinació dels monitors del servei per tal de facilitar la participació i la inclusió d'aquest alumnat en tots els àmbits dels moments del servei de menjador. El personal que fa tasques d'atenció a l'alumnat amb necessitats educatives especials hauran de disposar, **com a mínim, del títol de monitor o 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.
 - En el cas que el personal que no disposi de la formació requerida en el moment de la subrogació, **l'empresa adjudicatària es compromet a proporcionar la formació per tal que aquestes persones hi puguin accedir en el termini màxim d'un any**.
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 del monitoratge i del personal d'atenció directa a l'alumnat comprendran:



- la vigilància i cura de l'alumnat
 - l'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - o adquisició d'hàbits socials i d'hàbits d'higiene.
 - o correcte ús i conservació del parament
 - o Hàbits per a una correcta alimentació d'acord amb el que s'indica a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
 - La conducció de les activitats que es treballin al migdia.
 - 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.
 - Elaboració d'informes, d'acord amb la programació, on s'especifiqui els aspectes evolutius relatius a l'infant i així com aspectes de relació, comportament i hàbits. En el cas que els informes estiguin integrats als que es realitzen des dels centres educatius el persona adscrit al centre treballarà amb el personal educatiu del temps lectiu per a incorporar la informació.
 - El personal contractat que tingui a més a més les funcions de manteniment dels espais (i per tant, inclòs dins la seva jornada laboral) i neteja de les instal·lacions haurà de deixar l'espai utilitzat en condicions òptimes per a ser utilitzat.
4. Les comeses relatives a vigilància i activitats interlectives les han de realitzar monitors/es amb domini de la llengua catalana que tinguin la formació adient.
5. L'adjudicatari **haurà de designar qui assumeix les funcions de coordinació a cada centre educatiu**, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC i amb el PCC. Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vistiplau del centre educatiu.
6. L'adjudicatari haurà d'establir un **coordinador de comarca** que s'encarregaran de la direcció tècnica i pedagògica del servei de menjador als centres docents de la seva zona. L'adjudicatari haurà de garantir que el personal que assumeixi aquesta direcció tècnica estigui en disposició del títol de director de lleure o bé, d'alguna titulació d'estudis universitaris de les especialitats d'Humanitats, com Magisteri, Educació social o Pedagogia, entre d'altres. Aquesta condició no l'eximeix de les tasques de monitoratge diàries o puntuals.
7. L'adjudicatari haurà d'establir un **coordinador de comarca** en l'àmbit de la cuina que s'encarregui de la gestió dels àpats i de la qualitat alimentària de les dues cuines de l'espai del migdia del Moianès.
8. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal i que tingui disponibilitat geogràfica per a la realització d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, augments de ràtios, etc. Abans de realitzar qualsevol canvi en els equips de monitors o personal de cuina dels centres d'ensenyament l'adjudicatari haurà de comunicar amb la major brevetat possible i comptar amb el vistiplau del CCM.



L'adjudicatari es compromet a comunicar les ofertes laborals al Servei d'Ocupació del Moianès i a incorporar persones demandants d'ocupació que preferiblement es trobin inscrites al SOM.

9. L'adjudicatari es responsabilitzarà de **proporcionar la roba de treball i equips de protecció individual** que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

10. **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 penalitats que corresponguin a cada cas concret.

11. En el cas que l'empresa adjudicatària del servei tingui cinquanta treballadors o més, haurà de donar compliment a la les modificacions de la "*Llei orgànica 3/2007, de 22 de març, per la igualtat efectiva de dones i homes*", regulades al "*Reial Decret llei 6/2019. D'1 de març, de mesures urgents per a la garantia de la igualtat de tracte i d'oportunitats entre dones i homes en el treball i l'ocupació*".

L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar el moment d'inici de la prestació del servei el pla d'igualtat (document nº 16 de l'Annex V) de l'empresa amb el número de registre de la inscripció al Registre i dipòsit de convenis col·lectius, acords col·lectius de treball i plans d'igualtat (REGCON).

12. En el cas que l'empresa iniciï algun procediment intern en relació als treballadors i a la seva conducta vers els infants o vers la resta de companys i companyes de qualsevol naturalesa, l'empresa informará al Consell Comarcal del Moianès de la situació i del procediments i/o actuacions que es realitzaran per donar resposta a la situació.

Clàusula 18. Ràtios i horaris.

1. En les dotacions de personal per atendre directament als alumnes del servei educatiu del menjador de la comarca del Moianès i complir amb els requisits establerts als presents plecs, s'atendrà les ratis següents:

La ràtio d'alumnes per les escoles s'estableix segons la "*Resolució EDU/843/2023, de 9 de març, per la qual es determina el preu màxim del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per curs escolar 2023-2024*", per a tots els centres educatius del Moianès.:

- i. La ràtio d'alumnes **per educació infantil de primer cicle**, per a escoles de titularitat del Departament d'educació on s'hagi implantat, **serà de 8 alumnes 1 monitor.**
- ii. La ràtio d'alumnes **per educació infantil** serà de **15 alumnes 1 monitor.**
- iii. La ràtio d'alumnes **per educació primària** serà de **25 alumnes 1 monitor.**
- iv. La ràtio d'alumnes **per educació secundària obligatòria** serà de **30 alumnes 1 monitor.**



ETAPA EDUCATIVA	NOMBRE ALUMNES	NOMBRE DE MONITORS
EDUCACIÓ INFANTIL DE PRIMER CICLE	1-8 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ INFANTIL	1-15 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ PRIMÀRIA	1-25 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ SECUNDÀRIA	1-30 ALUMNES	1 MONITOR

- En tots els centres educatius de les escoles rurals¹⁶ el còmput total d'alumnes es quantificarà incloent totes les etapes educatives i s'estipula la **ràtio mínima serà de 15 alumnes- 1 monitor**.
En el cas dels centres educatius que tenen el primer cicle d'educació infantil integrat al centre educatiu, correspondrà incorporar un monitor a la ràtio quan els infants de primer cicle siguin més de 8, si és el cas.
- 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 i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzaran per aquests efectes.
- El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directe a l'alumnat.
- En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertorqui cada cas i per a cada horari en concret.
- La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts diaris per a cada 10 alumnes. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

¹⁶ Les escoles rurals de la comarcal del Moianès les determina el Departament d'Educació. Segons El document "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" les escoles rurals són: Escola Anton Busquets i Punset (ZER Moianès Ponent), Escola La Popa, Escola Els Ventets (ZER Moianès Llevant), Escola de L'Estany(ZER Moianès Llevant), Escola de Sant Quirze Safaja (ZER Moianès Llevant), Escola L'Esqueix (ZER Moianès Llevant), Escola Sesmon d'Oló,



CAP. III.-ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIO DEL SERVEI DE MENJADOR.

Secció 1. Comissió de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal.

Clàusula 19. Composició.

La comissió de menjador de centre estarà formada:

- El/la regidor/a del municipi.
- Una o més persones que formin part de la comissió de menjador de **l'AMPA o AFA**.
- Una persona o més **representants de les famílies usuàries** del servei, si s'escau.
- Una persona representant de **l'equip directiu o del professorat**.
- Persones **representants de l'empresa adjudicatària** del servei. El/la responsable del projecte, el/la coordinar/a de zona, el/la nutricionista, el/la responsable de cuina.
- **Un o més dels infants i/o adolescents usuaris habituals del servei**. Cada espai del migdia designarà infants i/o adolescents representants que assistiran a les reunions de la comissió per fer arribar aquelles informacions que els semblin adients posar en coneixement de tots/es els/les membres de la comissió i traslladar els acords presos a la resta d'infants i/o adolescents usuaris del servei.

Representants del CCM podran assistir a les comissions del Menjador sempre i quan ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb els 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.

Clàusula 20. Objecte i funcions.

La **comissió de centre** per al seguiment del servei de menjador comarcal és un **espai de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei** a cadascun dels centres educatius. Els seus acords, 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, CCM i empresa segons correspongui.

1. 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 compren 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, entregar per registre a Serveis Territorial de la Catalunya Central i entregar al CCM la còpia un cop validada per serveis territorials.
- b. Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
 - o Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els



- alumnes
 - o Esporàdicament, si s'escau, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
 - o Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AMPA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
 - o Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
 - o Fer el seguiment dels menús i les incidències en els àpats diaris i fer propostes per al menú trimestrals.
- c. Elaboració de propostes de millora si s'escau.
 - o 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.
- d. Valoració del servei.
 - o Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
 - o Fer una valoració a final de curs
- e. Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
- f. Designar un representant a la comissió de menjador comarcal.

Clàusula 21. Creació.

Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del CCM es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador en el si 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 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 22. Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de seguiment del servei de 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 3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, proposant una temporalitat recomanada: Inici de curs (planificació), mig curs (seguiment) i final de curs (avaluació).



Secció 2. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal.

Clàusula 23. Composició

L'espai de seguiment comarcal del servei de menjador té per objectiu definir les línies generals del servei a la comarca i establir els projectes educatius comunitaris de la comarca.

Aquesta comissió estarà formada per un **representant designat per cada comissió de menjador de centre**, un **representant de l'empresa adjudicatària del servei** (coordinador de zona, coordinador del servei, nutricionista,...) i un **representant del CCM**. Aquest últim serà el responsable de la seva creació i convocatòries, així com les actes que se'n aixequin.

Clàusula 24. Objecte i funcions

L'objecte d'aquesta comissió és el **seguiment en clau comarcal** de tots els serveis de menjador gestionats pel CCM i **l'elaboració de propostes de millora a tots els àmbits d'actuació dels serveis de menjador**. En aquest espai de coordinació es treballarà, també, a nivell tècnic els aspectes pedagògics del servei de menjador.

La comissió de seguiment comarcal del servei de menjador és un òrgan de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei i adequar la proposta pedagògica del servei a nivell comarcal.

Els acords que es prenguin afectaran directament a les comissions de seguiment del servei de menjador comarcal de cada centre.

Clàusula 25. Funcionament

El funcionament d'aquesta comissió es regirà per les directrius que es derivin de la resta de comissions de menjador de centre i tenint en compte les necessitats de fixar un règim de reunions periòdiques que es determinaran en funció de les reunions de comissió de seguiment dels centres.

Moià, en la data que consta a la signatura electrònica.

La tècnica d' Educació.

Ruth Fernández Freixas



ANNEXES



ANNEX I. RELACIÓ DE CENTRES ADSCRITS I ESTIMACIÓ¹⁷ USUARIS CURS 2023-2024.

Nº	Centre educatiu	Adreça	municipi	Nombre de dies de servei a la setmana	Modalitat d'elaboració dels menús	Estimació usuaris					
						bressol	Educació Infantil i primària	Educació Secundària	menjador preceptiu	mestres	Total
1	Escola Anton Busquets i Punset.	Pl. de l'era de Cal Feliu s/n	Calders	5	Càtering		33				33
2	Escola L'Esqueix.	c. Llevant s/n	Monistrol de Calders	5	Càtering		14			1	15
3	Escola Josep Orriols i Roca	c. Miquel Vilarrúbia,12	Moià	5	In-situ		142				142
4	Escola Els Ventets	c. mare de Déu de Montserrat, 3-5	Collsuspina	5	Càtering		20				20
5	Escola de Sant Quirze Safaja.	Carretera Bv1341, km 830	Sant Quirze Safaja	5	Càtering		16				16
6	Escola Sesmon	c. Maurici Camprubí Fornells, s/n	Santa Maria d'Oló	5	Càtering		28				28
7	Escola de L'Estany.	c. de les escoles s/n	L'Estany	5	Càtering		17				17
8	Escola La Popa	C. Major, 20,	Castellcir	5	Càtering		27				27
9	Institut Escola Castellterçol	c. Rocacorba 21-23	Castellterçol	5	In-situ		60	26	55		141
9	Llar d'Infants El Tren blau	c. Sot de la bruixa	Calders	5	Càtering	6					6
10	Escola Bressol Garrofins	Av. De la Pau, 5	Moià	5	Càtering	21					21
11	Llar d'infants Els Quirzets	c. Barcelona, 2	Sant Quirze Safaja	5	Càtering	6					6
12	Escola Bressol L'Espurna	Passeig de la Riba, 2	Castellterçol	5	Càtering	14					14
13	Llar d'Infants El	Avinguda Manuel	Santa Maria d'Oló		Càtering	17					17

¹⁷ L'estimació dels usuaris s'ha fet tenint en compte el promig dels usuaris del servei per la totalitat del curs 2021-2022 dels mesos de setembre a desembre de 2022.



	Cuc de Santa Maria d'Oló	López.									
14	Llar d'infants el Petit Camacurt	Plaça Abat Escarré, s/n	Castellcir	5	Càtering	1					1
TOTALS						65	357	26	55		504



Codi Validació: E4LQR37KXKMJ5CVW2NAVFC9HX
Verificació: <https://cmoianes.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 37 de 81

ANNEX II. INFORMACIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR.

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08065482	Nom del centre: Els Ventets de Collsuspina
Adreça:	c. del Toll, 11	Municipi: Collsuspina
RSIPAC:	50.04354/CAT	
Horari del servei	Infantil:	13h a 15h
	Primària:	13h a 15h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Moia	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
	Parament per al menjador
1	Rentaplats industrial Silanos
1	Carro inox
2	Dispensador de paper assecamans
1	taula calenta Distform
1	Microones
1	Nevera combi
1	Aramri baix dues portes

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08015107	Nom del centre: Escola Anton Busquets i Punset
Adreça:	Plaça de l'Era de Cal Feliu, s/n	Municipi: Calders
RSIPAC:	50.00817/CAT	
Horari del servei	Infantil:	13h a 15,00h
	Primària:	13h a 15,00h
Dies de servei setmanal:	5	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Moia	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Aigüera BH 187 amb dutxa - pica 2 forats (3peces)
1	Carro de servei 300122x1100x638 3 estants hacer inoxidable
2	Carro servei de resina
1	descalcificador
1	Forn gran convecció
1	Nevera combi
1	Rentaplats industrial Extra XS D50-32-S 40/3/50
2	Taula acer inoxidable dues portes
1	Taula calenta Distform F0430000 14D
1	Dispensador de paper
1	Parament de neteja
1	Parament del menjador (plats, gots, cuberts)
1	Armari
1	guixetes
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP	



CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	8021934	Nom del centre: L'ESQUEIX
Adreça:	Carrer Conxita Forcada, s/n	Municipi: Monistrol de Calders
RSIPAC:	50.02411/CAT	
Horari del servei	Infantil:	13h a 15h
	Primària:	13h a 15h
Dies de servei setmanal:	5	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càterring desde la cuina central de Moia	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Aixeta dutxa GD-1A-C
1	Armari acex inox
1	Carro servei resina
1	Descalcificador rentaplats
1	Forn petit convecció
1	Moble neutre MNP 1800x635x1015
1	Nevera
1	Pica industrial Fr. 126/11
1	Rentavaixelles industrial Silanos
1	Cistella rentaplats plats 50x 50
1	Cistella rentaplats coberts 50 x 50
1	Taula acer inoxidable 1200x600
1	Depuradora
1	Guixeta
	Parament de neteja
1	Taula calenta Distform
1	Termomètre nevera
1	Taula de treball acer inoxidable
	Parament de menjador
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP	

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	8028382	Nom del centre: SESMON OLÓ
Adreça:	c. Maurici Camprubi Fornells s/n	Municipi: Santa Maria d'Oló
RSIPAC:	20.02439/CAT	
Horari del servei	Infantil:	12.30h a 15h
	Primària:	12.30h a 15h
Dies de servei setmanal:	5	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càterring desde la cuina central de Moia	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat del Consell Comarcal	
Quantitat	Descripció
1	Carro de servei d'hacer inoxidable
1	Moble neutre 1800x700
1	Nevera domèstica combi
1	Parament per al menjador
1	Dispensador de paper
	Distform
1	Rentaplats Industrial Silanos
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP	



CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	8064982	Nom del centre: Escola de Sant Quirze Safaja
Adreça:	Carretera BV 1341, pkm	Municipi: Sant Quirze Safaja
RSIPAC:	50.03096/CAT	
Horari del servei	Infantil:	De 13.00h a 15.00h
	Primària:	De 13.00h a 15.00h
Dies de servei setmanal:	5	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càterring desde la cuina central de Mojà	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat del Consell Comarcal	
Quantitat	Descripció
1	Descalcificador
1	Dispensador de paper
1	Manopla anticalorica fins a 350°C
1	Parament per als menjadors
1	Taula calenta Edesa
1	Microones
1	Nevera
1	congelador 4 calaixos
1	Rentavaixelles industrial Silanos Profesional
3	Prestatgeries
1	Termo d'aigua de paret
2	Piques amb pedal
1	Relloige de paret
	Parament de neteja

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08037981	Nom del centre: Escola de L'Estanty
Adreça:	c. de les escoles, s/n	Municipi: L'Estanty
RSIPAC:	50.03144/CAT	
Horari del servei	Infantil:	de 13.00h a 15.00h
	Primària:	de 13.00h a 15.00h
Dies de servei setmanal:	5	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càterring desde la cuina central de Mojà	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Parament per als menjadors
1	Microones
1	Taula calenta Distform
1	Nevera
1	congelador
1	Rentavaixelles industrial Electrolux
1	Descalcificador
1	Termomètre electrònic amb sona 10°C a 23°C
1	Termomètre congelador-nevera -30°C a 50°C
1	Termomètre forn amb base
1	Termomètre congelador-nevera -30°C a 50°C
2	Cistella plats 50x50 rentavaixelles
2	Cistella coberts 50x50 rentavaixelles
3	Galledes escombraries
3	Galledes de plàstic
	Parament de neteja

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP



CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre: 08015831		Nom del centre: Escola La Popa
Adreça: carrer Major , 1		Municipi: CASTELL CIR
RSIPAC:		
Horari del servei	Infantil:	12,30h a 15,00h
	Primària:	12,30h a 15,00h
Dies de servei setmanal:		5
Modalitats d'elaboració dels menús:		Càtering desde la cuina central de Moia

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
	Parament de menjador
1	Taula calenta Repagas Model AM-127/E
1	Nevera
1	Rentavaixelles industrial Silanos E-50 ECOPB-230/1/50
3	Cistelles plats 50 x 50 rentavaixelles
1	Cistella coberts 50x 50 rentavaixelles
2	Galledes escombraries
	Parament de neteja
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP	



CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08071214	Nom del centre: Institut Escola Castellterçol
Adreça:	c. Rocacorba, 23-29	Municipi: Castellterçol
RSIPAC: 50.02337/CAT		
Horari del servei	Infantil:	De 12.30h a 15h
	Primària:	De 12.30h a 15h
	Secundària:	De 13.30h a 15h
Dies de servei setmanal:	5 dies infantil i primària 2 dies secundària	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Cuina in-situ	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
2	Arcons de congelació
1	Nevera
1	Forn
1	Fregidora
1	Taula calenta
1	rentaplats
1	Rentadora
1	cuina amb fogos
3	CUBETA GN 1/1, 6,5 cm - 9L
6	CUBETA GN 1/1, 10CM - 13,5L
1	CUBETA GN 1/2 6,5 CM - 4L
1	CUBETA GN 1/4, 6,5 CM
7	TAPA STANDARD GN 1/1
1	TAPA GN HERMETICA 1/4
7	BIBERONS TRANSPARENTS 0,36L
1	PINCES REPOSTERIA 17CM INOX
2	TERMOMETRE ELECTRONIC AMB SONDA 10 A 235°C
3	TERMOMETRE CONGELADOR -30°C+50°C
1	TERMOMETRE FORN AMB BASE
2	SARTEN DOBLE VOLTEA TORTILLA 24CM
1	BATIDORA TURMIX TAURUS DE MANO 1000W
1	BASCULA
2	CARRO 2 PRESTATGES INOX. IRIMAR
1	APARELL CLOR D'AIGUA (HANNA)
1	MANTA IFGNIFUGA
2	PINYA RECANVI DUTXA
80	PLATS FONS 22,5CM MOD. TRIANON
184	PLATS PLANS 24,5CM MOD. TRIANON
124	PLATS POLICARBONAT PLANS
98	PLATS POLICARBONAT FONS
12	GOTS VIDRE 25CL
92	GOTS POLICARBONAT TRANS.
157	CULLERES TAULA
97	CULLERES CAFÉ
164	FORQUILLES TAULA
152	GANIVETS TAULA



2	GANIVET PELAPATATES (PUNTILLA)
58	SAFATES SERVEI DE PLASTIC
11	SAFATES SERVEI INOX
2	TISORES CUINA 240MM
1	OBRELLAUNES PAVONADO NEGRE
2	CUBETA VIATGERA PLASTIC G.
12	GOTS PLASTIC COLOR

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP



CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08022094	Nom del centre: Escola Josep Orriols i Roca
Adreça:	c. Miquel Vilarrúbia	Municipi: Moia
RSIPAC:	26.07203/CAT	
Horari del servei	Infantil:	De 12.30h a 15h
	Primària:	De 12.30h a 15h
Dies de servei setmanal: 5		
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina in-situ		

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Rentaplats industrial cúpula Model NE1300HY-NRG
1	Microones
1	Depurador d'aigua (va amb filtres 1/any)
1	Estanteria acer inoxidable 1,20 x 20 aprox.
1	Taula calenta 2 safates 1 x 1 amb potes
6	Taquilles petites (com vestuari)
1	nevera
1	armari
1	congelador industrial 5x4
3	estanteries CAMBRO (de 4 prestatges) 20 prestatges en total
6	Guixetes resina
1	pissarra suro
1	estanteria acer inoxidable
1	pica petita rentamans
1	màquina ozono x netejar ganivets
1	abatidor de t ^a
1	mosquitera
1	pissarra gran
1	bloc de 6 taquilles petites
4	carros de transport de gastrònoms
1	escala de 5 graons
1	carro de transport de càterin
3	carros de transport grans d'acer (3 prestatges)
1	carro transport safates petit blau
1	carro petit neteja
2	carros petits de safates 7
DETALL PARAMENT CUINA	
1	Obrellaunes industrial 910
1	Obridor domèstic roda
1	ARAÑA A/INOX 545 mm 20 Ø
2	Base amb rodes 600x400
1	Baatedor A/INOX 8 VARILLAS 350MM
1	Bloc MOTOR TR-350
1	Braç TRITURADOR BL
2	Cassola alta sense Tapa INOX 20,2L 35 Ø



1	Cassola baixa sense Tapa INOX 13,6L 35 Ø
1	Cassola baixa sense Tapa INOX 27L 45 Ø
1	Cullerot MONOBLOC A/INOX 450MM 16 Ø
1	Cullerot MONOBLOCK INOX 90X320
1	Colador R 1/2 BOLA reforçat A/INOX 19 Ø
1	Colador xino A/INOX 26 Ø
1	Contenidor pedal+rodes 120L
12	Cubeta GN 1/1 530X325 150MM amb Tapa
22	Cubeta GN 1/1 530X325 65MM amb Tapa
12	Cubeta GN POLIPROPILENO 1/2 325X265 200MM
2	Cullera MONOBLOCK INOX 370
2	Cullera MONOBLOCK INOX 27 cm L
6	Cullera SERVICIO MONOBLOCK 345 mm
141	Cullera SOPERA C/12UD
118	Cullera postres C/12UD
2	ganivet "PROFESSIONAL" PANERO PEQUEÑO NEGRO
1	ganivet "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRO
106	ganivet MESA C/12UD
1	Esacorrefregist 180/375 X75 amb vuit compartiments
1	Esacorredor INOX 40 Ø amb nança
1	Esacorredor INOX 45 Ø
1	Espàtula de goma230
3	Batedor INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø
2	Batedor MONOBLOCK 110X350
2	Fonr oval 450X292 INOX
2	Gerra mesuradora 2 1,9L
20	Gerra POLICARB. 1'8L
1	Olla INOX RECTA SIN Tapa 33,6L 35 Ø
2	Olla INOX RECTA SIN Tapa 50L 40 Ø
2	Pinça INOX SERVICIO 240 mm
142	Plat fondo POLICAR. 18,5 Ø
137	Plat pla POLICAR. BLANCO 23,3 Ø
1	"puntilla pelador" 100X4 NEGRO
1	Ratllador 4 LADOS INOX 200
2	Rasqueta A/INOX 150X75 mm
1	Taula de tallar 530X325X20 AMARILLO
1	Taula de tallar 530X325X20 AZUL
1	Taula de tallar 530X325X20 BLANCO
1	Taula de tallar 530X325X20 ROJO
1	Tapa A/INOX 35 Ø
1	Tapa A/INOX 45 Ø
1	Tapa GIRATORTILLAS INOX 30 Ø
22	Tapa GN 1/1 INOX STANDARD
12	Tapa GN 1/1 INOX STANDARD amb GOMA
6	Tapa GN POLIPROPILENO 1/1
6	Tapa GN POLIPROPILENO 1/2
8	Tapa GN POLIPROPILENO 1/3
134	Ganivet taula C/12UD
1	Termòmetre MONOBLOCK DE PENETRACIÓN RÁPIDO
2	Tisora de cuina 180MM
2	Tisora de cuina 200MM
1	Trituradora BAMIX 200W



111	Got transparent P. 0,250ML POLICARBONATO
12	Cubeta INOX 1/1 DE 65 CM REJILLA
3	Olla termo gran
2	Olla termo petita
22	Tapa INOX 1/1 65 CM
12	Tapa INOX HERMETICA 1/1 DE 65 CM
15	Gto vidre Saboya
14	soperes inox 24
2	Cassola inox amb nances
2	Gerra POLICARBONATO 5 LITROS
3	carro inox ruedas
3	carro porta GN/ 1/1
15	porex transportat
3	porex transportat petit
1	Envasadora al buit
1	Microones
1	Plat POLICARBONAT POSTRE
8	Espumadora nylon cullera
2	Posa cubetas plástico
1	Afilador elèctric ganivets
9	plates inox gran violí
25	plates inox petites violí
20	pinzas sin muelle
25	Espumadera nylon
18	Tupper policarboanto amb Tapa
20	Tupper policarboanto amb Tapa
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 7 del PCAP	



CENTRE EDUCATIU				
Codi del centre:	08045410	Nom del centre: Llar d'infants municipal l'Espuma.		
Adreça:	Pg. De la Riba ,2		Municipi:	Castellterçol
RSIPAC:	50.02450/CAT			
Horari del servei	12h a 15h			
Dies de servei setmanal:	5			
Modalitats d'elaboració dels menús:		Càterring desde la cuina central de Moia		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
1	Nevera
1	Microones
1	Taula calenta
	Parament de menjador (plats. Gots i coberts)

CENTRE EDUCATIU				
Codi del centre:	08065044	Nom del centre: Llar d'infants Els Quirzets		
Adreça:	Crta. De Barcelona, 2		Municipi:	Sant Quirze Safaja
RSIPAC:	50.03147/CAT			
Horari del servei	De 12.00h a 15.00h.			
Dies de servei setmanal:	5			
Modalitats d'elaboració dels menús: càterring				

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

	Mitjana curs 2021-2022	Mitjana del curs 2022-2023 (setembre a desembre)
DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament		
Quantitat	Descripció	
	Parament de menjador (plats, coberts i gots)	
1	microones	
1	Nevera amb cogelador	
1	Rentavaixelles	



CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08047194	Nom del centre:	EL TREN BLAU
Adreça:	c. Sot de la Bruixa, s/n	Municipi:	Calders
RSIPAC:	50.00002/CAT		
Calendari:	del 15 de setembre de 2014 al 24 de julio de 2015		
Horari del servei	12.30h a 15.00h		
Dies de servei setmanal:	5		
Modalitats d'elaboració dels menús:	càtering		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
	Parament de menjador (plats, gots i coberts)
1	Pica
1	Aixeta pedal
1	Escalfador aigua calenta
1	Nevera
1	Rentaplats
1	Microones
1	Batedora
1	Escalfa biberons

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08061713	Nom del centre:	Llar d'infants El petit camacurt.
Adreça:	Plaça Abat Escarré s/n	Municipi:	Castellcir
RSIPAC:			
Horari del servei	12h a 15h		
Dies de servei setmanal:	5		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
	En aquest cas l'equipament és el mateix que el menjador del centre de segon cicle d'educació infantil i primària per que es tria en el mateix edifici que el menjador escolar.



CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08047315	Nom del centre:	Llar d'infants El cuc d'Oló
Adreça:	Plaça de l'Ajuntament S/n	Municipi:	Santa Maria d'Oló
RSIPAC:	50.04371/CAT		
Horari del servei	12h a 15h		
Dies de servei setmanal:	5		
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
1	Microones
1	Nevera
1	Rentaplats
	Parament de menjador (plats. Coberts i gots)

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08065494	Nom del centre:	Llar d'infants Els Garrofins
Adreça:	Av. De la Pau s/n	Municipi:	Moià
RSIPAC:	50.02588/CAT		
Horari del servei	12h a 15h		
Dies de servei setmanal:	5		
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering			

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
1	Rentadora
1	Microones
1	vitroceràmica
1	Exprimidora
2	Batedora
1	nevera
1	Rentavaixelles
	Parament de menjador (plats. Gots i coberts)



ANNEX III. TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES PER GRUP D'EDAT.

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat

Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

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

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.



ANNEX IV. CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Sub-direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca						Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Ralim									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		



ANNEX V. DOCUMENTS PER A L'EXECUCIÓ DEL SERVEI.

	DOCUMENT	TEMPORALITAT
1	1.1 Certificat emès pel director dels que contingui el llistat dels usuaris amb la informació següent: - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. 1.2 El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun dels usuaris becats i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCM, per registre. 1.3 Document en format full del càlcul que contingui la informació següent en relació als usuaris d'ajuts individuals de menjador: - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat.	Mensual
2	Informe de les liquidacions que contingui la informació següent: - Relació dels rebuts que han resultat impagats i la relació de gestions de cobrament realitzades per l'empresa adjudicatària.	Trimestral
3	Informe que contingui la informació següent: 1. Nombre de becats i no becats, detallant els de cadascun dels centres. 2. Nombre d'usuaris fixes i esporàdics, detallant els de cadascun dels centres. 3. Nombre d'infantil (diferenciant I i II si és el cas), primària i secundària, detallant els de cadascun dels centres. 4. Nombre d'usuaris preceptius. 5. Nombre d'usuaris de les llars d'infants, detallant els de cadascun dels centres. 6. La relació de l'alumnat per centre i la dotació de monitoratge acordada. 7. Incidències en la gestió del servei.	Trimestral.
4	Inventari de material de les instal·lacions	Inici i fi de la prestació del servei.
5	Informe amb la relació dels plats i els productes i/o serveis utilitzats: - Frescos. - Varietats de fruita.	Trimestral.
6	Informe proveïdors: - Relació de proveïdors dels productes que es serveixen al Moianès.	Inici de cada curs escolar. Actualitzacions en



	- Fitxes tècniques de productes.	el cas que n'hi hagi.
7	Currículum vitae on hi consti el número de col·legiat/da el dietista o documentació anàloga.	Inici del contracte
8	Planificació mensual dels menús degudament signada per la dietista.	Un mes abans de començar el trimestre com a mínim.
9	Plans de control APPC.	Inici del contracte
10	Informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat.	Inici del contracte
10	Pla d'anàlisi microbiològiques	Inici del contracte
12	Còpia del rebut de pagament de la pòlissa.	Anual.
13	Informe de seguiment del servei, que inclogui: - Relació del personal per centre. - Incidències en la gestió del personal i directrius de millora. - TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui als menjadors del Moianès.	Trimestral o cada cop que hi hagi una alta o una baixa.
14	Pla de funcionament del servei de menjador	Al finalitzar el primer trimestre
15	Programació educativa anual del servei de menjador.	Al finalitzar el primer trimestre
16	Pla d'igualtat.	Inici del contracte.
17	Protocol actuació: - Protocol en cas d'accident durant l'espai del migdia. - Protocol en cas d'incidents.	Abans d'iniciar el servei.
18	Relació de personal que no realitza tasques d'atenció directe i dades de contacte: - Nom i cognom - Càrrec - Adreça de correu electrònic - Tel+efon.	Abans d'iniciar el servei



ANNEX VI. PROTOCOL DE COORDINACIÓ DEL SERVEI DE TRANSPORT I MENJADOR COMARCAL.

PROTOCOL DE COORDINACIÓ DEL SERVEI DE TRANSPORT I MENJADOR ESCOLAR GESTIONATS PEL CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS DAVANT DE SITUACIONS DE RISC PER AFECTACIÓ DE LA XARXA VIÀRIA





1.



El Consell Comarcal del Moianès té assumides competències en matèria d'ensenyament, per la signatura del conveni, entre aquesta corporació comarcal i el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya. Entre les competències delegades, hi trobem la gestió del servei de transport escolar col·lectiu (TEC) i de menjador escolar.

L'Àrea d'educació del Consell Comarcal gestiona el servei de transport i el de menjador escolar. El servei atén entre 80 i 90 alumnes escolaritzats en diferents centres educatius d'arreu de la comarca i s'utilitzen 6 vehicles diaris entre autobusos i taxis.

2. OBJECTE.

L'objecte del present protocol és la regulació del transport escolar i del transport del servei de càterring als centres educatius del Moianès en cas d'incidències davant de situacions de risc per afectació de la xarxa viària.

Característiques del servei de transport escolar col·lectiu:

El servei de transport escolar del Moianès presta el servei de transport escolar col·lectiu del Consell Comarcal del Moianès, del primer dia lectiu a l'últim dia lectiu del curs escolar.

La prestació d'aquest servei de transport respon a l'obligatorietat de transportar a l'alumnat d'educació infantil, primària i secundària obligatòria escolaritzats fora del seu municipi de residència, a causa de no disposar en el seu propi municipi d'estudis obligatoris. Així com també, a aquells alumnes que tot i tenir, en el seu municipi de residència, l'oferta educativa corresponent, per motius de dispersió territorial o per circumstàncies especials és aconsellable desplaçar-los.

El servei consisteix en el transport escolar col·lectiu d'alumnes dins dels itineraris específics, durant tots els dies lectius del calendari escolar. No obstant, cal indicar que el servei no es realitzarà durant aquells dies que tinguin caràcter de festes locals, ni aquells que el centre escolar declari festius o de lliure disposició.

El servei inclou el trasllat dels alumnes des de les parades establertes com a punts d'origen fins a l'entrada del recinte escolar al començament de l'horari lectiu, i el transport des del centre escolar fins als respectius punts de parada d'origen, un cop finalitzada la jornada escolar amb el corresponent servei d'acompanyant, si s'escau.

Així mateix, podran fer ús del servei de transport escolar els alumnes d'ensenyaments no obligatoris o alumnes d'educació escolar obligatòria que



s'hagin de desplaçar a centres no adscrits, en funció de la disponibilitat de places lliures dels transports corresponents.

Es detallen a l'annex I el llistat de línies del curs.

Característiques del menjador escolar.

Els àpats es distribueixen diàriament als centres educatius de segon cicle d'educació infantil i de primària i de primer cicle d'educació infantil del Moianès. El servei es presta amb aquestes dues modalitats:

1. Espai del migdia (servei de menjador) de 8 centres educatius per mitjà d'un contracte amb una empresa proveïdora externa:
2. Servei de càtering de les llars d'infants i escoles bressol municipals de la comarca del Moianès.

Es detallen a l'annex II del present document els municipis i centres de cadascuna de les modalitats.

Periòdicament, la comarca del Moianès pateix nevades que tenen una afectació important en la xarxa viària i donen lloc a dificultats en la realització del servei de transport escolar.

Les situacions meteorològiques a vegades són extremes, per causa de nevades i/o altres condicions adverses (inundacions, ventades, onades de fred) aquestes poden afectar la xarxa viària, donant lloc a dificultats en la realització del servei i derivant en situacions de risc i/o emergència.

Una de les principals dificultats de la gestió del servei a l'hora de prendre decisions en situacions d'emergència deriva dels múltiples agents implicats (consell comarcal, famílies, empreses operadores del servei de transport, centres educatius, ajuntaments...).

Tenint present aquests antecedents, es considera de gran importància establir un protocol d'actuació davant situacions d'emergència en què es puguin veure afectats aquests serveis i, d'aquesta manera, establir un mecanisme de comunicació i coordinació entre tots els agents implicats.

Aquest protocol té per objectiu establir el marc estructural i funcional que ha de permetre la mobilització i la coordinació dels recursos humans i materials necessaris per fer front a una situació d'emergència en el servei de transport escolar col·lectiu.

Als efectes d'aquest protocol s'entén per:

- **Risc:** eventualitat de danys greus col·lectius que es poden produir per fets de qualsevol naturalesa. Se sol expressar quantitativament com el producte de la probabilitat que succeeixi el fet pels danys esperats.



- **Emergència:** situació fora de control que es presenta per impacte d'un desastre i on es posa en perill la integritat física de les persones / esdeveniment greu que, en cas de produir-se, demana una actuació immediata.

3. SITUACIONS DE RISC I EMERGÈNCIA AMB AFECTACIONS A LA XARXA VIÀRIA

3.1. POSSIBLES SITUACIONS DE RISC I EMERGÈNCIA

Les principals situacions de risc i/o emergència que poden incidir en el servei de transport escolar col·lectiu i amb afectacions a la xarxa viària són les següents:

- Nevades i/o altres situacions per causes meteorològiques extremes: inundacions, ventades, onades de fred.
- Accidents de trànsit.
- Altres motius d'afectació viària.

3.2. CONEIXEMENT DEL RISC I AVISOS METEOROLÒGICS

- o El risc més habitual al Moianès és el de risc de nevades, però es poden produir altres alertes, que seran transmesos a través del CECAT.

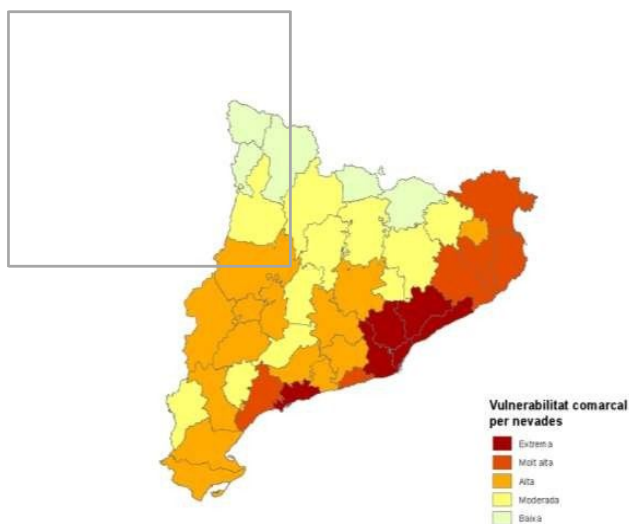
Per causa de nevades, en funció de la quantitat de neu que es preveu, hi ha dos tipus d'avisos meteorològics que emet el Servei Meteorològic de Catalunya i dona a conèixer el Centre de Coordinació Operativa d'Emergències de Catalunya (CECAT):

METEOR	SMR DE NIVELL 1	SMR DE NIVELL 2
	gruix $\geq$ 0 cm entre 0 m i 300 m	gruix > 5 cm entre 0 m i 300 m
	gruix > 2 cm entre 300 m i 600 m	gruix $\geq$ 15 cm entre 300 m i 600 m
Neu acumulada en 24 hores	gruix > 5 cm entre 600 m i 800 m	gruix > 20 cm entre 600 m i 800 m
	gruix > 10 cm entre 800 m i 1000 m	gruix > 30 cm entre 800 m i 1000 m



	gruix > 20 cm entre 1000 m i 1500 m	gruix > 50 cm entre 1000 m i 1500 m
--	-------------------------------------	-------------------------------------

El mapa resultant de l'estudi de vulnerabilitat tenint en compte la població, mobilitat i altitud mitjana ponderada. (Dades extretes de la campanya de prevenció de nevades, informació per als municipis).



4. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Aquest protocol serà d'aplicació en situacions en què el servei de transport escolar i/o servei de menjador escolar gestionats pel Consell Comarcal del Moianès es troben o preveu que poden trobar-se afectats per una situació de risc per incidències en la xarxa viària.

Els diferents agents implicats directament o indirectament en aquest servei són els relacionats a continuació:

Agents interns del Consell Comarcal (comissió d'emergència)

- Presidència.
- Gerència del consell Comarcal del Moianès
- Àrea d'Educació del Consell Comarcal del Moianès
- Àrea de Protecció Civil del Consell Comarcal del Moianès
- Àrea de comunicació del Consell Comarcal del Moianès.

Agents externs al Consell Comarcal



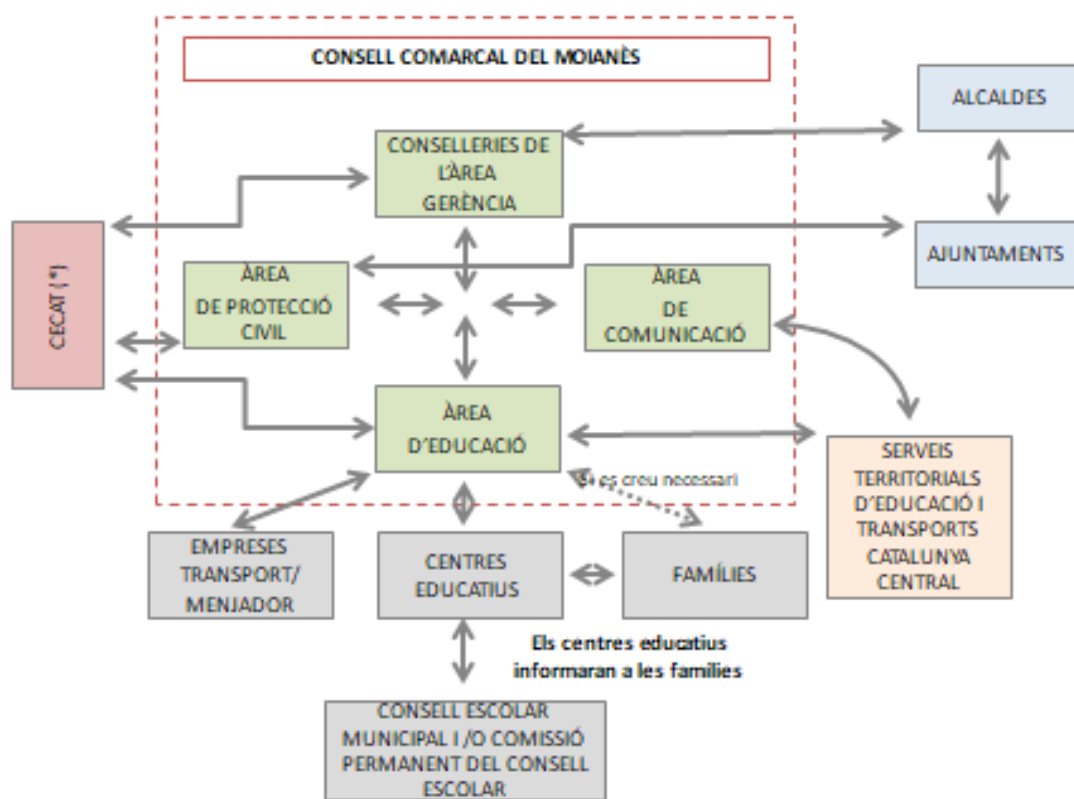
- a) Ajuntament
- b) Empreses operadores de transport/taxis.
- c) Serveis d'acompanyant del transport escolar.
- d) Empresa gestora del servei de menjador.
- e) Serveis de monitoratge dels menjadors escolars.
- f) Directors/res i AMPA's i/o AFA's dels centres educatius.
- g) Consell Escolar Municipal / Comissió permanent del Consell Escolar
- h) Famílies i alumnes usuaris del TEC i del menjador escolar
- i) Serveis protecció civil del departament d'ensenyament.
- j) Centre de coordinació operativa d'emergències de Catalunya (CECAT)
- k) Bombers de la Generalitat i Mossos d'Esquadra i/o policia local.

En cas que algun ajuntament i/o AMPA o direcció de centre escolar sol·liciti assistència i suport per problemes en algun servei de transport escolar i/o menjador no gestionat directament pel Consell Comarcal, l'Àrea d'educació i/o Àrea de Protecció civil del Consell Comarcal procuraran en tot allò possible, tenint en compte el context, circumstàncies, mitjans i no suposi un risc pels mitjans materials i/o personals del Consell Comarcal, seguint els criteris i directrius marcats per aquest protocol.

5. ESTRUCTURA DE COORDINACIÓ I DE COMUNICACIÓ

Tal i com s'indica en l'apartat anterior, la relació d'agents implicats davant una situació de risc que afecti aquest servei és força extensa. Cal, doncs, establir una estructura de coordinació i comunicació entre aquests agents per tal d'assegurar la correcta transmissió de la informació davant certes situacions





En cas d'avis d'emergència l'Àrea de Protecció civil i l'Àrea d'educació estudiarà les previsions meteorològiques que traslladi CECAT i de l'estat de xarxa viària segons informació que es disposi per part d'**ajuntaments, servei català de trànsit o altres agents**.

Una vegada estudiada la gravetat, si s'escau, es convocarà la comissió d'emergències.

Àrea d'educació: actualitzarà la informació sobre l'estat del servei de transport i les afectacions existents i establirà contacte amb les empreses de transport per tal d'avaluar la viabilitat de prestació del servei en funció de l'estat de les carreteres i les previsions meteorològiques i traslladarà la informació als diferents agents implicats (centres educatius i, si s'escau, famílies) principalment a través d'enviaments per whatsapp, via correu electrònic o trucada telefònica. La informació sobre la situació dels serveis (per part del departament ensenyament) i de l'estat de xarxa viària (Protecció civil i ensenyament) s'anirà enregistrant en un document "al servidor" online per tal de poder ser consultat per part dels tres departaments del consell comarcal implicats.

Àrea de Protecció civil: mantindrà informats als ajuntaments (a través de whatsapp, correu electrònic o trucada telefònica), i a CECAT (a través de correu electrònic, xarxa RESCAT o trucada telefònica).



Conselleries/ gerència: traslladarà la informació sobre la situació i incidències en el servei de transport escolar gestionat pel consell comarcal als mitjans de comunicació (Àrea de comunicació) i serà publicada al web del Consell Comarcal del Moianès, xarxes socials i al gabinet de premsa de CECAT).

Àrea de Comunicació: publicarà la informació a la web del Consell Comarcal del Moianès, xarxes socials i a la informació al gabinet de premsa de CECAT).

6. GESTIÓ DEL SERVEI DE TRANSPORT ESCOLAR EN SITUACIONS DE RISC

6.1. SEGUIMENT DE LES PREVISIONS METEOROLÒGIQUES

Pel que fa a situacions de risc derivades de situacions meteorològiques extremes, es convocarà la comissió d'emergències i es decidirà les actuacions necessàries depenen de l'afectació de la xarxa viària, hora, ubicació dels nens, etc.

6.2. AFECTACIÓ DE LA XARXA VIÀRIA

En funció del moment del dia en què es produeixi l'afectació a la xarxa viària la repercussió sobre els serveis de transport escolar pot ser molt diversa.

Es preveuen, per tant, quatre escenaris possibles:

ESCENARI 1:

Previsió d'una possible afectació a les vies de **comunicació abans de l'inici del servei d'anada** als centres educatius al matí (abans de les 07:00h).

L'Àrea d'educació del Consell Comarcal es posarà en contacte amb les empreses de transport escolar i l'Àrea de Protecció civil i valoraran la situació en funció de l'estat de les carreteres i de les informacions del servei de meteorologia.

Es convocarà el comitè d'emergència i es decidirà les actuacions a realitzar.

L'Àrea d'educació traslladarà la informació a:

- Empreses de transport, menjador escolar, empresa de gestió del servei d'acompanyant del transport escolar i empresa de transport regular de viatgers.
- Centres educatius.
- Famílies i alumnes usuaris del TEC i del menjador escolar, si s'escau.
- Serveis Territorials d'Educació a la Catalunya Central.
- Àrea de presidència del CCMoianès/gerència.

L'Àrea de Protecció civil comunicarà la decisió a :

- Ajuntaments afectats, per tal d'informar si és possible, els usuaris que esperen a les parades de transport de l'anul·lació del servei. Es recomana als ajuntaments col·locar uns rètols a les parades de bus indicant l'anul·lació del servei.



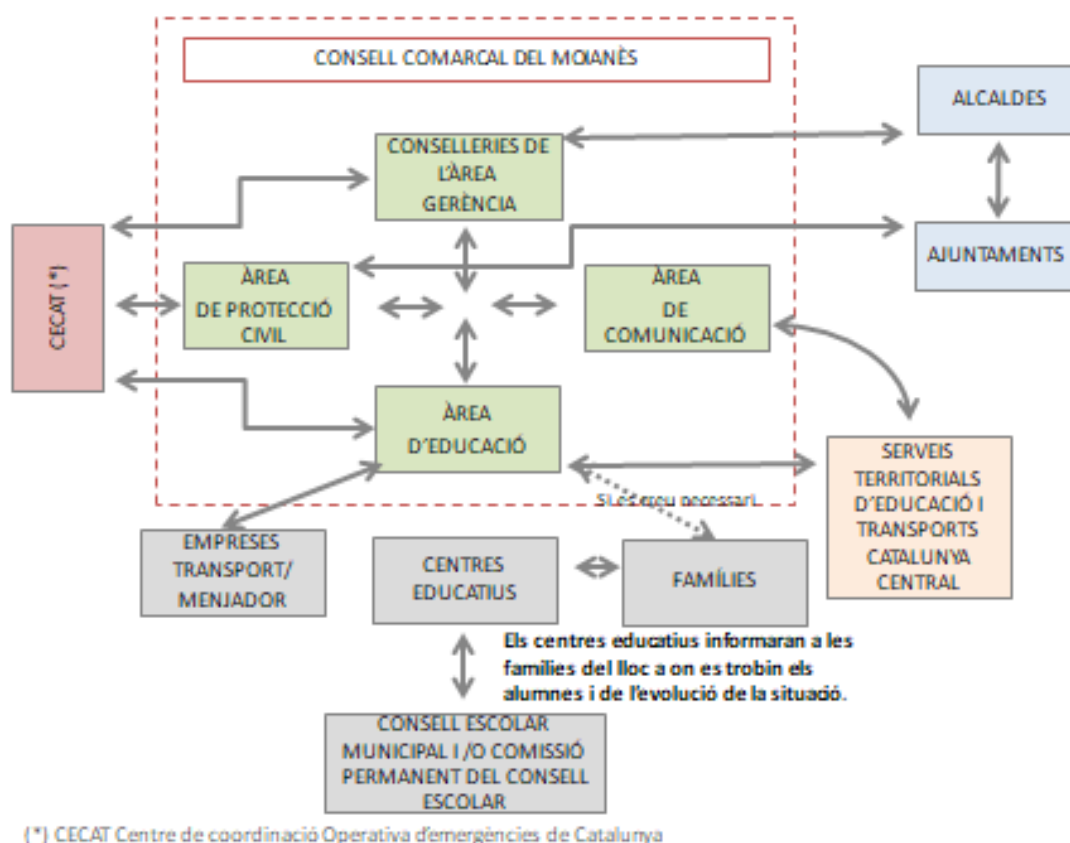
- CECAT.

La Conselleries /gerència del Consell Comarcal comunicarà la decisió a :

- Àrea de comunicació.
- Al servei web i xarxes socials del Consell Comarcal per a la seva publicació. CatPress passa a mitjans de comunicació i servei de premsa de CECAT.
- Alcaldes

Centre Educatiu: Traslladarà, si s'escau, l'acord pres amb Consell Escolar Municipal i/o Comissió permanent del Consell Escolar, per tal de coordinar les actuacions.

En el cas que la decisió presa per part del comitè d'emergència sigui que la no prestació del servei de transport pel risc que suposa per als usuaris del servei i el personal relatiu al servei, el Consell Comarcal no es farà responsable de l'import corresponent al servei.



En cas de que el centre decidís no obrir es seguiria el mateix circuit l'escenari 1.



ESCENARI 2:

L'afectació a les vies es produeix durant el servei del transport, **abans d'arribar als centres educatius**, i poden existir dificultats per a arribar a destí (entre les 07:00h i les 08:00h)

Un cop iniciat el servei, si el vehicle trasllada alumnes que ha recollit a les parades, el conductor valorarà la situació i informarà immediatament a l'empresa de transport o Consell Comarcal del Moianès.

Les empreses de transport comunicaran la incidència a l'Àrea d'educació, juntament amb l'Àrea de Protecció civil, decidiran si s'ha de convocar la comissió d'emergències i es prendran les decisions necessàries tenint en compte les possibilitats següents:

- o Si és possible arribar fins al centre educatiu, es posaran a la seva disposició els alumnes transportats. Si el centre no ha pogut obrir les seves instal·lacions, l'ajuntament habilitarà un espai municipal per a l'acollida de l'alumnat. L'Àrea de

Protecció civil i/o l'Àrea d'educació localitzarà un responsable de l'ajuntament per coordinar aquesta actuació.

- o Si no és possible arribar fins al centre educatiu i és possible tornar a la localitat d'origen o a una altra població propera a la ubicació del vehicle, L'Àrea de Protecció civil i/o l'Àrea d'educació contactarà amb **l'ajuntament** del municipi d'acollida per tal que aquest faciliti un espai per a l'alumnat durant el temps en què les vies romanguin bloquejades.
- o Si no és possible continuar la marxa, es procedirà a immobilitzar el vehicle i l'empresa de transport contactarà amb l'Àrea d'educació que conjuntament amb l'Àrea de Protecció civil facilitarà el trasllat de l'alumnat que es troba a l'interior del vehicle. **L'Àrea de Protecció civil contactarà amb els serveis d'emergència (Mossos d'esquadra, Bombers de la Generalitat de Catalunya, ...) per organitzar un possible trasllats dels ocupants de l'autobús.**

En qualsevol cas, l'alumnat estarà atès en tot moment per l'acompanyant de transport.

En qualsevol cas, si el Consell Escolar Municipal i/o comissió permanent del Consell Escolar prengui alguna decisió concreta traslladarà la informació a l'Àrea d'educació del Consell Comarcal.

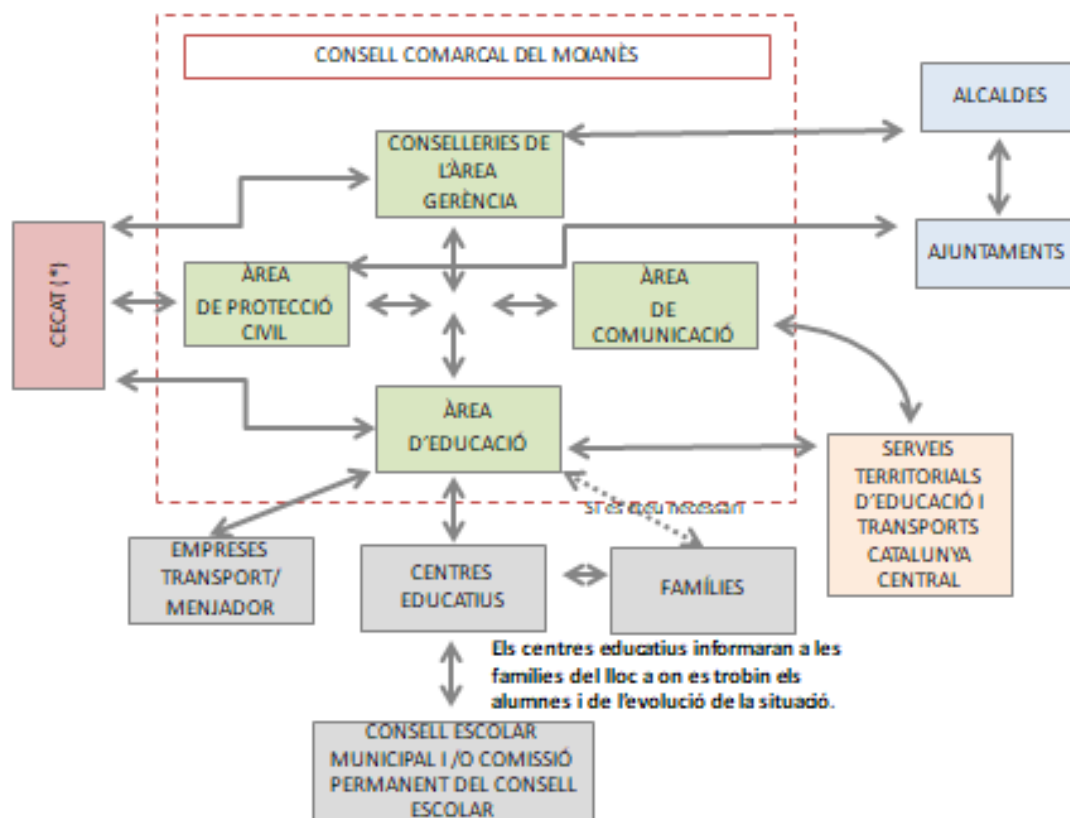
En cas d'incidències en el servei, l'Àrea d'educació informarà els centres educatius i als Serveis territorials d'Educació a la Catalunya Central de la situació i de la seva evolució.



La comunicació a les famílies usuàries del servei realitzarà, a través whatsapp o telefònicament, des de l'Àrea d'educació o centres educatius.

L'Àrea de Protecció civil mantindrà informat al CECAT i als ajuntaments sobre l'evolució de la situació.

La conselleria/ Gerència i/o l'àrea de comunicació actualitzarà el web i xarxes socials del Consell Comarcal del Moianès.



(*) CECAT Centre de coordinació Operativa d'emergències de Catalunya

ESCENARI 3:

Al llarg del dia es detecta una afectació significativa de les vies de comunicació i, per tant, es preveuen problemes en el servei de retorn dels alumnes (ja sigui al migdia o tarda).

L'ens que detecti la situació d'emergència (centre educatiu, empresa de transport i/o CECAT) informará l'Àrea d'educació i/o l'Àrea de protecció civil del Consell Comarcal de la situació.

L'Àrea de Protecció civil consultarà les previsions meteorològiques a curt termini i l'estat de les carreteres i, n'informará l'Àrea d'educació, i si es creu necessari, es convocará la comissió d'emergència i es prendran les actuacions a realitzar.

La comissió d'emergència, amb l'assessorament de les empreses de transport i tenint en compte, si s'escau, les actuacions preses des del Consell escolar municipal i/o comissió



permanent del Consell escolar, valorarà la situació i decidirà si iniciar els serveis de retorn dels alumnes o mantenir-los en els centres educatius. Es prioritzarà sempre el manteniment dels alumnes en el centre educatiu per tal d'evitar riscos i altres inconvenients. **El retorn previ, per tant, es realitzarà com a mesura extraordinària.**

En el cas que, en finalitzar l'horari escolar, **sigui impossible** el retorn de l'alumnat per afectació de la xarxa viària, aquest romandrà en el centre i des de l'ajuntament corresponent es donarà el suport necessari (mantes, avituallament...). L'Àrea de Protecció civil donarà suport a l'ajuntament i es demanarà col·laboració als centres educatius, si s'escau, per acompanyar als alumnes que no puguin tornar a casa.

L'Àrea d'educació informarà els centres educatius sobre la decisió adoptada i també els Serveis territorials d'Educació a la Catalunya Central.

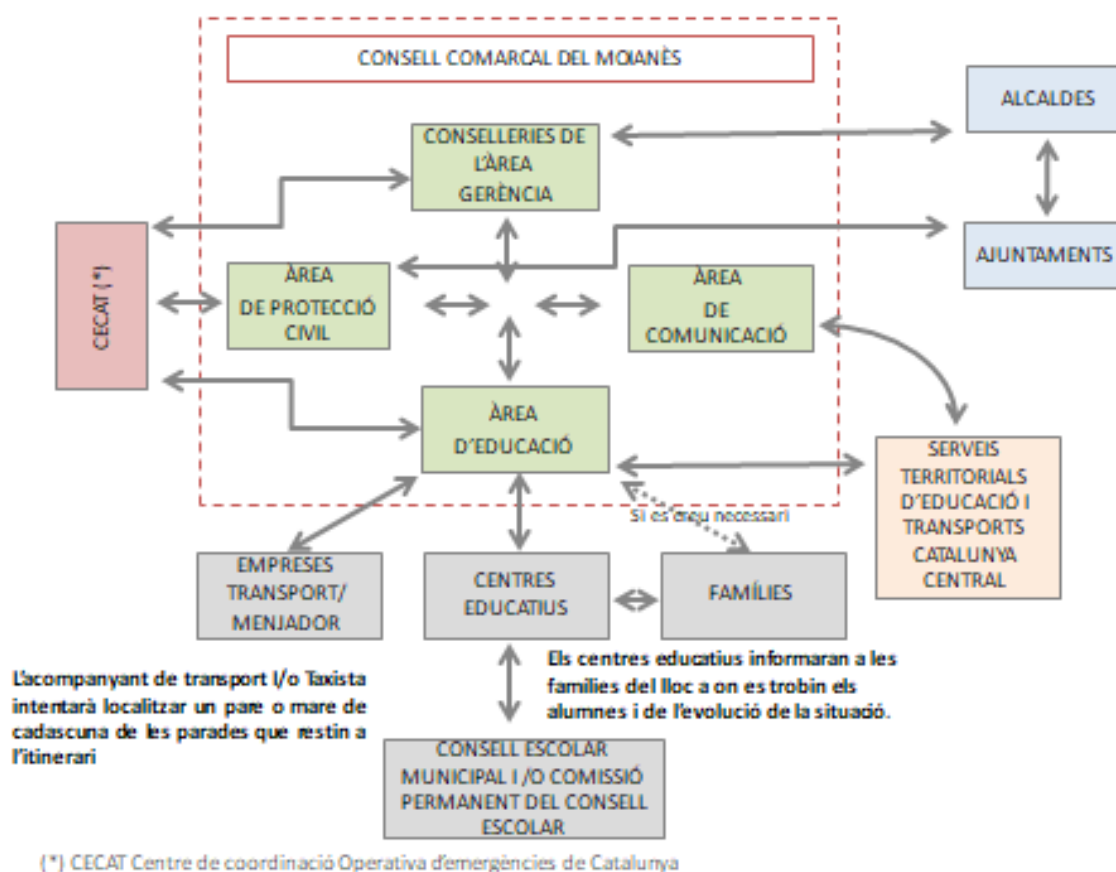
Els propis centres educatius traslladaran la informació a les famílies.

El Consell Comarcal del Moianès informarà a les famílies per mitjà dels grups de whatsapp existents de transport escolar o dels grups organitzats per les escoles de les incidències i dels telèfons que té el centre educatiu habilitats.

En cas que, per raons extraordinàries, es decideixi el retorn de l'alumnat als municipis d'origen amb anterioritat a l'horari habitual, es procedirà de la manera següent:

- L'Àrea de Protecció civil contactarà amb els ajuntaments per tal d'assegurar-se de l'accessibilitat als municipis de destí i, especialment, a les parades de transport escolar.
- Els centres educatius hauran d'informar a les famílies del retorn de l'alumnat amb antelació a l'horari habitual per tal d'assegurar la rebuda a les parades.
- En el cas que degut a la tipologia del transport no sigui possible fer el retorn dels alumnes amb el servei habitual, el Consell Comarcal del Moianès procurarà garantir un mitjà de transport alternatiu per als alumnes, mitjançant qualsevol dels mitjans previstos en dret.
- En cas que sigui necessari, l'Àrea de Protecció civil sol·licitarà als ajuntaments afectats, la preparació d'un lloc d'acollida temporal fins a l'arribada de la família de l'alumnat que no ha pogut ser recollit en la parada corresponent.





ESCENARI 4:

Existeix afectació a les vies en el **servei de tornada** (migdia o tarda)

El conductor valorarà la situació i informarà a l'empresa de transport. Aquesta comunicarà la situació a l'Àrea d'educació.

L'Àrea d'educació i l'Àrea de Protecció civil, si creu necessari convocarà la comissió d'emergència, i tenint en compte, si s'escau, les actuacions preses pel Consell escolar municipal/ comissió permanent del consell escolar, es decidiran les accions a realitzar. Aquestes poden ser:

- o Arribar fins a la localitat més propera a la ubicació del vehicle. En aquest cas, Àrea de Protecció civil contactarà amb l'ajuntament del municipi d'acollida per tal que faciliti un espai per a l'alumnat.
- o Si no és possible arribar fins a una localitat propera, el vehicle serà immobilitzat i Àrea de Protecció civil i/o Àrea d'educació vetllarà per tal d'assegurar el trasllat de l'alumnat que es trobi a l'interior del vehicle fins a un lloc d'acollida, en coordinació amb els serveis d'emergència (CECAT), Protecció civil, Mossos d'Esquadra, Bombers

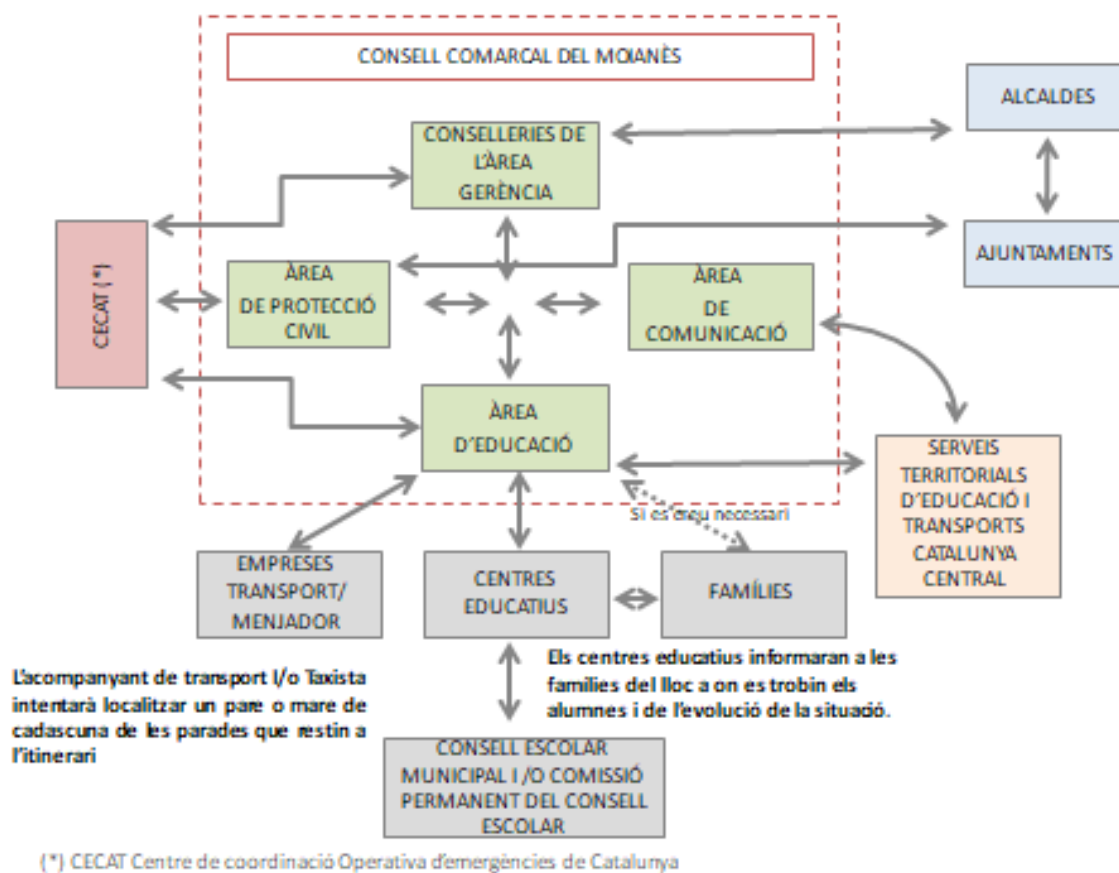


de la Generalitat de Catalunya i l'ajuntament del municipi receptor.

L'alumnat serà atès en tot moment per l'acompanyant de transport.

Un cop decidida la solució a adoptar, l'acompanyant de transport intentarà localitzar un pare o mare de cadascuna de les parades que restin a l'itinerari per informar de la situació.

L'Àrea de Protecció civil i/o Àrea d'educació, en col·laboració amb els serveis d'emergència, coordinarà el retorn de l'alumnat als seus domicilis i mantindrà informat el CECAT.



L'Àrea d'educació informarà els centre educatius i els Serveis Territorials de la Catalunya Central de la situació i de la seva evolució.



6.3. RETORN A LA NORMALITAT

Caldrà informar de la normalització del servei a tots els agents implicats tan aviat com sigui possible. Per tant:

- L'Àrea d'educació:
 - informarà als centres educatius,
 - els Serveis Territorials d'Educació a la Catalunya Central, i
 - Empreses de transport, menjador escolar, empresa de gestió del servei d'acompanyant del transport escolar i empresa de transport regular de viatgers.
- El Servei de l'Àrea de Protecció civil informarà:
 - el CECAT
 - els ajuntaments
- Conselleria/gerència informarà:
 - a l'àrea de comunicació
 - Alcaldes
- L'àrea de comunicació
 - Al servei web del Consell Comarcal

7. GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

En cas que no sigui possible el subministrament dels menús diaris als centres educatius com a conseqüència de situacions d'emergència que afectin les vies de comunicació, l'Àrea d'educació n'informarà al/la director/a del centre escolar.

L'empresa prestadora del servei serà la responsable de contactar amb els establiments del mateix municipi i subministrar l'avituallament (amb un import màxim al determinat pel Departament d'Educació anualment) als alumnes que en l'horari del servei de menjador estiguin encara al centre escolar.

L'empresa prestadora del servei estarà en contacte amb l'àrea d'educació i/o l'àrea de territori del Consell Comarcal del Moianès i des del Consell Comarcal del Moianès col·laborarà en tot allò que sigui necessari.



8. INFORMACIÓ A MITJANS DE COMUNICACIÓ I XARXES SOCIALS.

S'estableix la següent temporalització per al trasllat d'informació a CATPRESS per tal que ho difonguin a través de mitjans de comunicació:

- 09:00h
- 12:00h
- 15:00h
- 18:00h

La comunicació es farà a través de les plantilles que s'adjunten en l'annex IV i annex V.

Pel que fa a la informació a través de les xarxes socials i dels canals de comunicació del consell comarcal, la persona responsable de la consellaria/Gerència/Àrea de comunicació anirà actualitzant la informació a mesura que hi hagi modificacions substancials (però com a mínim en l'horari indicat pels mitjans).

9. RELACIÓ DE TASQUES DELS PRINCIPALS AGENTS IMPLICATS EN AQUEST PROTOCOL

9.1.1. CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS

ÀREA D'EDUCACIÓ

- Prendre decisions sobre l'anul·lació del servei de transport amb l'assessorament de les empreses de transport i Àrea de Protecció civil.
- Comunicar anul·lacions o modificacions en el servei als Serveis Territorials d'Educació i als centres educatius i àrea de presidència i Àrea de Protecció civil.
- Estar en contacte amb les empreses operadores, taxis, del servei per conèixer l'evolució de la situació.
- Estar en contacte amb els centres per tenir tota la informació actualitzada.
- Altres tasques que puguin sorgir.

ÀREA DE PROTECCIÓ CIVIL

- Informar a l'Àrea d'educació sobre les previsions meteorològiques i afectacions en xarxa viària. Mantenir actualitzat el full d'incidències sobre els serveis.
- Estar en comunicació amb l'Àrea d'educació del Consell Comarcal del Moianès i donar suport en la presa de decisions.
- Recollir informació cada dues hores sobre la situació i traslladar-la a:
 - CECAT



- ajuntaments
- Coordinar-se amb els serveis d'emergència
- Altres tasques que puguin sorgir.
-

ÀREA DE PRESIDÈNCIA/GERÈNCIA/COMUNICACIÓ

- Comunicar als representants municipals i alcaldes (ajuntaments) qualsevol informació rellevant sobre els serveis de transport escolar que afectin el seu municipi, tant si és municipi d'origen, de pas o de destí.
- Traslladar la informació a través xarxes socials i dels canals de comunicació del Consell Comarcal del Moianès.

CENTRES EDUCATIUS

- Traslladar la informació a les famílies
- Traslladar els acords presos en el Consell Escolar Municipal/ comissió permanent del consell Escolar.

9.2. EMPRESES OPERADORES DE TRANSPORT / TAXIS/ SERVEI D'ACOMPANYANT

- Informar l'Àrea d'Educació del Consell Comarcal sobre qualsevol situació de risc per al servei de transport escolar.
- Comunicar el més aviat possible la decisió d'anul·lació d'algun servei perquè es preveu afectació important de la xarxa viària.
- Disposar d'un telèfon de contacte permanent per a situacions d'emergència amb acompanyant, taxistes, etc.
- Les empreses vetllaran per a la minimització de riscos per a l'alumnat i els/les acompanyants del servei de transport.
- Les decisions preses per part de les empreses operadores dels serveis seguiran el lleial saber i entendre del personal de l'empresa (coordinadors, responsables,...) actuant amb la màxim diligència reduint el risc per al personal, alumnes,...

9.3. AJUNTAMENTS

- Donar acollida als ocupants de vehicles de transport escolar que es trobin immobilitzats en el seu terme municipal.
- Mantenir la comunicació amb el servei de l'àrea de Protecció civil i informar de qualsevol fet rellevant.



- Assegurar els accessos als centres educatius quan existeix afectació de les vies urbanes per tal de facilitar l'accés dels serveis de transport escolar.
- Informar les famílies, si és possible, de les afectacions al servei de transport instal·lant rètols informatius a les parades, si es creu necessari.

9.4. CENTRES EDUCATIUS

- Traslladar els acords presos en el consell escolar municipal i/o comissió permanent del consell escolar.
- Traslladar a les famílies/AMPAs qualsevol informació rellevant referent a modificacions en el servei de transport escolar.
- Facilitar a l'Àrea d'educació del Consell Comarcal del Moianès un telèfon mòbil de contacte d'una persona responsable del centre en cas que desitgin rebre informació sobre afectacions en el servei de transport escolar fora de l'horari escolar.
- Col·laborar, si fos necessari, en les tasques d'acollida dels alumnes, altres.
- Acompanyament als alumnes que no puguin retornar a casa.
- Atenció als alumnes del menjador que no poden retornar a casa.

9.5. FAMÍLIES.

- Tot el que es disposa al "Reglament del servei de transport escolar de la comarca del Moianès".
- En el cas que en el marc del comitè es decideixi la no prestació del servei, atesa la previsió del risc, les famílies que pel seu pròpia compte decideixin que els alumnes 'ha de personar als centres, assumiran els costos derivats del transport.

10. VIGÈNCIA.

Aquest protocol entrarà en vigor a partir de l'endemà de l'acord d'aprovació del mateix i es prorrogarà tàcitament per períodes anuals.



Annex I. Línies del servei de transport escolar obligatori de la comarca del Moianès.

Nº	Tipologia línia	Línia	Centre educatiu
2	Taxi	L'Estany-Moià	INS Moianès
1	Taxi	SIEI Moià-Castellterçol	IE Castellterçol
1	Bus	Sant Quirze Safaja-Castellcir-Castellterçol	IE Castellterçol
1	Línia regular de viatgers	Collsuspina-Moià	INS Moianès

0
0
0
0
0
0
0

0
0



Annex II. Centres educatius del servei de menjador escolar.

MUNICIPI DEL CENTRE	CENTRE
Calders	Escola Antoni Busquets i Punset- ZER el Moianès Ponent
Collsuspina	Escola de Collsuspina- ZER El Moianès Llevant
L'Estany	Escola de L'Estany- ZER El Moianès Llevant
Monistrol de Calders	Escola L'Esqueix- ZER El Moianès Ponent
Sant Quirze de Safaja	Escola de Sant Quirze de Safaja- ZER El Moianès Llevant
Santa Maria d'Oló	Escola "Sesmon d'Oló
Moià	Escola Josep Orriols i Roca
Castellcir	Escola La Popa

MUNICIPI DEL CENTRE	CENTRE
Calders	Escola bressol El Tren blau
Sant Quirze de Safaja	Llar d'infants Els Quirzets
Santa Maria d'Oló	Llar d'Infants El cuc
Moià	Escola bressol Garrofins
Castellcir	Llar d'Infants El petit camacurt
Castellterçol	Escola bressol L'espurna



Annex III.

ORGANISME		CONTACTE		E-mail	
CONSELLERIES		TELÈFONS DE CONTACTE		CENTRES EDUCATISUS	
CONSELLERIES		CONTACTE		Telefón	E-mail
Medi ambient i mobilitat				ccmm.mediambient@ccmoianes.cat	
GERÈNCIA		Gerent	Director/a	93866 80 40	a8071214@xtec.cat
EDUCACIÓ		Tècnic/a	Director/a	93 830 06 39	a8044600@xtec.cat
PROTECCIÓ CIVIL		Tècnic/a	Director/a	938 309 927	a8015107@xtec.cat
COMUNICACIÓ		Tècnic/a	Director/a	938 302 035	a8065482@xtec.cat
Escola de L'Estanty			Director/a	938 303 066	A8037981@xtec.cat
Escola L'Esqueix			Director/a	938 399 227	ceiplesqueix@xtec.cat
Escola de Sant Quirze de Safaja			Director/a	931 024 013	a08064982@xtec.cat
Escola Sesmon d'Oló			Director/a	938 385 060	a8028382@xtec.cat
Escola Josep Orriols i Roca de Moià.			Director/a	938 300 519	a8022094@xtec.cat
Escola La Popa, de Castellcir.			Director/a	938 666 131	escola@escolalapopa.cat
Escola Bressol El Tren blau			Director/a	938309312	eltrenblau@calders.cat
Llar d'infants Els Quirzets			Director/a	938660368	a8065044@xtec.cat
Llar d'Infants El cuc			Director/a	938385029	a8047315@xtec.cat
Escola Bressol Garrofins			Director/a	938300286	garrofins@moia.cat
Llar d'Infants El petit camacurt			Director/a	938666567	a8061713@xtec.cat
Escola bressol L'espurna			Director/a	938666059	llar.infants.espurna@diba.cat



ALTRES TELÈFONS I ADRECES D'EMERGÈNCIES		
ORGANISME	Telèfon	E-mail
CENTRE DE COORDINACIÓ D'EMERGÈNCIES DE CATALUNYA	93 551 72 85	cecat@gencat.cat
SERVEIS PROTECCIÓ CIVIL AL DEL DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT	93 693 05 90	st_ccentral.ensenyament@gencat.cat
TRÀNSIT MANRESA (Cos de Mossos d'Esquadra)	<u>93 875 98 00</u>	
EMERGÈNCIES GENERALS	112	
EMERGÈNCIES MÈDIQUES	061	
GESTIÓ D'INFRAESTRUCTURES VIÀRIES DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA	Matins- 934022190 Tardes/cap de setmana 934022300	



MODEL DE COMUNICAT EN CAS D'INCIDÈNCIES EN ELS SERVEIS DE MENJADOR I TRANSPORT ESCOLAR



Annex IV.

COMUNICAT EMÈS PEL CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS EN RELACIÓ AMB LES INCIDÈNCIES EN EL SERVEI DE TRANSPORT ESCOLAR GESTIONATS PEL DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT DEL CONSELL

Dia:	
Hora:	
Proper comunicat previst	

RESUM GLOBAL D'INCIDÈNCIA

	serveis habituals diaris	Anul·lats
Servei de transport escolar	10	
Total de línies transport	5	
Total alumnes transport		

RELACIÓ DE LÍNIES DE TRANSPORT ESCOLAR ANUL·LADES

MUNICIPI DEL CENTRE	CENTRE	LÍNIA	NÚM. ALUMNES
SQS-Castellcir-Castellterçol	IE Castellterçol	CCM01	55
L'Estany-Moià	IE Moià	CCM02	5
L'Estany-Moià	IE Moià	CCM03	8
Collsuspina-Moià	IE Moià	CCM04	16
Moià-Castellterçol	IE Castellterçol	CCM05	2



COMUNICAT EMÈS PEL CONSELL COMARCAL DEL MOIANÈS EN RELACIÓ AMB LES INCIDÈNCIES EN EL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONATS PEL DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT DEL CONSELL

Dia:	
Hora:	
Proper comunicat previst:	

RESUM GLOBAL D'INCIDÈNCIA MENJADOR ESCOLAR

	serveis habituals	Anul·lats
Total de centres servits	8	
Total de menús anul·lats		

SERVEIS DE MENJADORS ANUL·LATS

MUNICIPI DEL CENTRE	CENTRE	SERVEIS ANUL·LATS (Anotar NOMÉS els que no es presten)
Calders	Escola Antoni Busquets i Punset- ZER el Moianès Ponent	
Collsuspina	Escola de Collsuspina- ZER El Moianès Llevant	
L'Estany	Escola de L'Estany- ZER El Moianès Llevant	
Monistrol de Calders	Escola L'Esqueix- ZER El Moianès Ponent	
Sant Quirze de Safaja	Escola de Sant Quirze de Safaja- ZER El Moianès Llevant	
Santa Maria d'Oló	Escola "Sesmon d'Oló	
Moià	Escola Josep Orriols i Roca	
Castellcir	Escola La Popa.	

Annex V.

”





Codi Validació: E4LQR37KXKJ5CW2NAWEFC9HX
Verificació: <https://ccnolanes.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 81 de 81