



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN
EL CONTRACTE DEL SERVEI DE L'ESPAI DE MIGDIA AMB
CUINA PRÒPIA DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS
L'ARAGAI I EL MARGALLÓ DE VILANOVA I LA GELTRÚ I
L'INSTITUT ESCOLA EL MORSELL D'OLIVELLA**



ÍNDEX

Clàusula 1. Objecte del contracte.

Clàusula 2. Condicions generals

Clàusula 3. Dotació de material.

Clàusula 4. Redacció dels menús i característiques.

1. Criteris generals

2. Criteris en relació a les característiques i elaboració de menús.

3. Acompanyament de l'alumnat en el menjador

Clàusula 5. Traslats d'aliments.

Clàusula 6. Neteja de les instal·lacions.

Clàusula 7. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

Clàusula 8. Control de qualitat dels aliments.

Clàusula 9. Responsabilitat civil.

Clàusula 10. Altres obligacions.

Clàusula 11. Organització del servei.

Clàusula 12. Projecte educatiu i curricular de centre.

Clàusula 13. Personal.

Clàusula 14. Idoneïtat dels monitors.

Clàusula 15. Ràtios i horaris.

Clàusula 16. Objecte i funcions.

Clàusula 17. Composició de la Comissió de seguiment.

Clàusula 18. Funcionament.



Clàusula 1. Objecte del contracte.

1.- Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques de l'espai de migdia escolar dels centres educatius L'ARAGAI i EL MARGALLÓ de Vilanova i la Geltrú i l'Institut Escola EL MORSELL d'Olivella que s'han acollit a la gestió del Consell Comarcal del Garraf.

L'Espai de migdia inclou, per als centres relacionats a **l'annex I** a excepció que s'especifiqui una altra cosa, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats intel·lectuals.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que, per a cada curs escolar, publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes nacionals o locals que afectin cada centre escolar inclòs en aquesta gestió. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 180 dies lectius/curs escolar, excepte autorització del Departament d'Educació.

Caldrà tenir en compte totes les mesures complementàries a prendre per a la prestació del espai de migdia en el cas dels usuaris del menjador escolar indicades pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i que impliquin modificacions en la gestió del servei.

2.- Les característiques inicials del servei, modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals, l'equipament del que es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària, etc., són les establertes a l'annex I. No obstant això, al llarg del curs escolar aquestes dades es poden adaptar a les necessitats reals del servei.

3.- El nombre d'usuaris que figura en **l'annex I** és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2023-2024 (primer trimestre), per la qual cosa l'adjudicatari haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

4.- En el cas de l'espai de migdia de l'Escola El Margalló cal tenir en compte les característiques singulars del propi centre que afecta directament al espai de migdia. L'escola El Margalló disposa de 5 SIEI (suport intensiu escolarització inclusiva) per atendre alumnes amb necessitats educatives especials. Dins del espai de migdia escolar hi ha un total de 37 alumnes amb necessitats especials, característiques detallades a **l'annex I**.

5.- Caldrà garantir el servei de càtering, sempre que de manera justificada no estiguin disponibles les instal·lacions de la cuina, sense que aquest fet impliqui cap augment en el cost del servei.



Clàusula 2. Condicions generals.

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

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

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

3.- Els drets i les obligacions del Consell i l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya i el Decret 160/1996 de 14 de maig. El Consell Comarcal adquirirà únicament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

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

Clàusula 3. Dotació de material.

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

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

Com ja queda recollit a l'Annex II a la cuina de l'Escola El Margalló no disposa de planxa i ha de ser instal·lada per l'empresa adjudicatària, d'acord amb els imports expressats a la memòria i al plec de clàusules administratives.

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



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

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

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

7.- La dotació del material per a les activitats del període intel·lectual per prestar el servei educatiu en el centre educatiu, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats del centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AFA, i/o del propi Consell Comarcal. L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

a. Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del centre pel que fa a l'espai de migdia on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del espai de migdia.

b. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. En qualsevol cas, les direccions de cada centre donaran el vistiplau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 3€ per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei.

8.- L'alumnat d'educació infantil, concretament I-3 i excepcionalment altres alumnes que es consideri adient, hauran de fer la migdiada després del dinar, en hamaques adients a la seva edat (20 unitats a l'escola L'Aragai, 15 a l'Escola El Margalló, 30 a l'Institut Escola El Morsell). L'empresa adjudicatària es farà càrrec d'aportar les hamaques que faltin, si fos necessari, per donar el servei adequadament.

9- L'espai de la cuina quedarà a disposició del centre educatiu per tal de portar a terme activitats de caire escolar amb el compromís que les instal·lacions quedaran en perfecte estat.



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

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

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

Clàusula 4. Redacció dels menús i característiques.

4.1.- Criteris generals

L'empresa adjudicatària haurà de complir els requisits de l'Agència de Salut Pública de Catalunya PREME (Programa de Revisió de Menús Escolars). La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques o indicacions sanitària.

La Comissió de Seguiment de l'espai del migdia podrà fer aportacions en les diferents propostes de menús que presenti l'empresa adjudicatària per a una millor atenció a l'alumnat usuari del servei.

1. Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar, amb un mes d'antelació, a la Comissió de Seguiment de l'espai de migdia la **programació mensual** dels menús diaris per trams setmanals.
2. Els cuiners/res han de disposar de les **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que es sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge de productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
3. Les empreses adjudicatàries han de fer arribar a les **famílies** o **persones tutores legals** i a la Comissió de Seguiment de l'espai de migdia la programació mensual dels



menús de la forma més clara i detallada possible cal incloure la data i la informació ha de ser completa, entenedora i fàcil de llegir, que els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no dificultin la comprensió del menú i que no inclogui publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar 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, així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos).

4. Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica**.

4.2. Criteris en relació a les característiques i elaboració de menús.

A principis del mes d'agost, de desembre i de març; de cada curs escolar es presentaran a la Comissió de Seguiment de l'espai del migdia les programacions dels menús previstos per al trimestre següent. Aquestes propostes poden ser modificades pels membres de la Comissió de Seguiment per a una millor acceptació als comensals.

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

Els menús definitius es lliuraran al Consell Comarcal en format digital i aquest es responsabilitzarà de la distribució al centre educatiu sense perjudici de què l'adjudicatari el faci arribar a l'escola i a cadascun dels usuaris fixes del servei per a què els faci arribar a la seva família. Es farà la difusió oportuna a les xarxes socials per a una millor difusió a tota la comunitat educativa

Les programacions han de constar d'un mínim de **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc. i d'acord amb les següents instruccions:

1. Especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i variar-ne la presentació. Especificar també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
2. S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i, al mateix temps, evitar el malbaratament d'aliments. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document "*Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020*".



3. Les freqüències d'aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses 1-2/setmana, llegums 1-2/setmana (≥ 6 al mes), arròs 1/setmana, pasta 1/setmana, altres cereals 0-1/setmana.
 4. Incloure, almenys 1 cop per setmana, o bé la pasta o bé l'arròs **integrals**.
 5. Si el **primer plat** inclou **carn, peix** o **ou** el segon ja no n'ha de dur.
 6. Les freqüències d'aliments en els **segons plats** han de ser: proteïcs vegetals (llegums i derivats) 1-2/setmana (≥ 6 al mes), carns 1-2/setmana (≤ 6 al mes; carns blanques 1-2/setmana, carns vermelles i processades 0-1/setmana), peixos 1/setmana, ous 1/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.
 7. Les freqüències d'aliments en les **guarnicions** han de ser: amanides variades 3-4/setmana, altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.) 1-2/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual).
 8. La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació de menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
 9. Els **fregits** es poden oferir, sense sobrepassar les freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.
 10. La freqüència recomanada de fregits per a les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.
 11. A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).
- Fresc:** Producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament
12. A cada àpat cal proporcionar **hortalisses** (en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions).



13. Cal utilitzar sempre l'**oli d'oliva verge** per amanir.
14. En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir la presència de **pa integral**.
15. L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. Les escoles disposen d'aparell d'osmosi per evita l'ús d'envasos d'un sol ús.
16. La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal utilitzar **sal iodada**.
17. En el cas de l'alumnat de secundària de l'Institut Escola El Morsell les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar convenientment. Vegeu l'annex 10.1.3. del document "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*".

19. Menús especials

a) **Malalties o trastorns:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la *Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició*, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, i que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Les empreses també han de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

b) **Motius ètics o religiosos:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat a aquests casos (menús sense carn de porc, vegetarians o vegans) per aquelles famílies que així ho sol·licitin.

- Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin complir les garanties exigides per elaborar menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassolible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats (d'ús exclusiu per a aquests menjars en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies), perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família. En canvi, en el cas de la celiaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un espai de migdia adequat per als alumnes amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal donar compliment als Reglaments 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, evitant la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebí l'infant tingui menys de 20 ppm de gluten (llindar de seguretat per sobre del qual es produeix lesions a l'intestí prim de la persona afectada).

20. Freqüències d'aliments i de tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar.



En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

¹ No inclou les patates.

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

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

4.3. Acompanyament de l'alumnat en l'espai del migdia

1. Totes les persones que treballin en l'espai del migdia han d'anar identificades convenientment i anar vestides d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida pel *Conveni col·lectiu per al sector del temps del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya*.

2. Cal garantir una **formació** en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació



adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències amb comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

3. Cal garantir que el menjador sigui un espai lliure de qualsevol tipus de **publicitat**. Podeu trobar més informació a *Autorització de campanyes de promoció alimentària, educació nutricional o promoció de l'esport o activitat física en els centres educatius*.

Clàusula 5. Traslats d'aliments.

La distribució dels aliments per a l'elaboració dels menús es farà com a màxim cada 3 dies.

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

Clàusula 6. Neteja de les instal·lacions.

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

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

3.- En el supòsit de cuina in situ, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització abans de l'inici del servei de l'espai migdia (setembre) i sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa/es adjudicatària/es.

4.- El menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Clàusula 7. Compliment de la normativa higienico-sanitària.

1.- L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienico-sanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basal en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També realitzarà un control de recollida de mostres i una auditoria d'higiene i compliment de l'APPCC en el centre educatiu.

2.- L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats en el centre educatiu en tots els àpats que s'efectuïn i serà el corresponent a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un



pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

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

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18° i pel termini de 8 dies.

Clàusula 8. Control de qualitat dels aliments.

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

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

Clàusula 9. Responsabilitat civil i patrimonial

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

Clàusula 10. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) Assumir la taxa per a la utilització de les instal·lacions municipals (menjadors i cuina escolars) aprovades per l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú (ordenança núm. 22). **Annex III.**

b) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi.

c) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equips de tota mena adscrits al servei.



- d) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- e) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu adscrit al servei cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consell, de l'Ajuntament i del titular del centre.
- f) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- g) Fer, com a mínim, un seguiment quinzenal in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar objecte d'aquest plec i dels possibles menjadors que puguin incorporar-se en un futur i elaborar un informe trimestral d'incidències en la gestió del servei i de la mitjana d'usuaris a cada centre educatiu, que serà lliurat al Consell Comarcal del Garraf i a les direccions dels centres educatius amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- h) Comunicar al Consell Comarcal del Garraf i a les direccions dels centres educatius la relació de personal adscrit al centre especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.
- i) Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
- j) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- k) Designar un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment del Espai de migdia del centre educatiu.
- l) L'empresa adjudicatària no cobrarà la part proporcional del menú (menjar) a les famílies que avisin abans de les 10h i als infants que estiguin de colònies.
- m) L'alumnat fixe que no faci ús del servei no pagarà el menú (ni menjar ni monitoratge) quan estigui de colònies, excursió o sigui una falta justificada a partir del 3r dia. En el cas que necessiti pícnic pagarà únicament la part de l'àpat
- n) El personal del centre educatiu podrà fer ús de l'espai de migdia sent el preu a aplicar només la part del menjar.
- p) L'adjudicatària serà l'encarregat de demanar a les famílies (en la sol·licitud d'ús del servei) les intoleràncies alimentàries (amb informes mèdics), reconeixement de necessitats específiques (TDAH o altres) i tipologia de menú (triturat o sencer)



Clàusula 11. Organització del servei.

Quan el servei inclogui també l'atenció de l'alumnat comprendrà portar a terme les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant, si escau, els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització de plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del espai de migdia, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials. En cas de proposar un seguiment amb aplicació telemàtica, aquestes dades caldrà lliurar-les al Consell Comarcal del Garraf en el període que s'estableixi.
- c) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat i segons necessitats de l'alumnat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador, si és el cas.
- e) Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que conformarà el centre educatiu, si és el cas.

Clàusula 12. Projecte educatiu i curricular de centre.

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

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

3.- La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir un servei educatiu de qualitat als àmbits següents:

- a) Alimentari: assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el espai de migdia.
- c) De relació: ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada.



d) D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva)

e) Organitzatiu:

- El sistema diari per al control d'utilització del servei per part de l'alumnat.
- La modalitat de cobrament del servei i descripció del procediment que han de seguir les famílies així com el procediment de cobrament dels impagats.
- El model d'informe que es lliurarà a les famílies per al seguiment de la utilització del espai de migdia per part de l'alumnat i periodicitat.
- Proposta raonada de les activitats intel·lectuals a dur a terme i l'enfocament pedagògic que rebrà l'alumnat detallant també la dotació de material prevista, quantitat i pressupost de la inversió.

f) Pla de funcionament del servei que reculli la informació pel que fa a l'organització dels recursos humans amb el detall de:

I. La relació del personal adscrit al servei indicant: titulació, experiència professional en l'àmbit d'aquest contracte, funcions, jornada setmanal (indicant horari diari d'inici i finalització de la jornada) i responsabilitats de cadascú.

II. Pla de formació adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina i calendari previst.

III. Formació a tot l'equip humà del servei, tan de cuina com d'atenció directa a l'alumnat a càrrec d'una escola oficial d'educació en el lleure educatiu o altres entitats que es valori per part de l'empresa o del centre educatiu.

IV. Caldrà informar a la Comissió de Seguiment de l'espai del migdia del Pla de formació a tot el personal durant el curs escolar.

4.- Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,..) sinó que també ha de preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals: tallers de teatre, de Nadal, danses, etc., que tinguin com a objectiu promoure el vessant educatiu del espai de migdia. L'empresa adjudicatària assumirà també tola la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

5.- La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu i haurà de comptar amb el vistiplau de la Comissió de Seguiment de l'Espai de Migdia.



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

- a) Sessions de presentació del servei a la direcció del centre per a que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any de la concessió.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del espai de migdia. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) Els alumnes d'I3 portaran una agenda de registre diari on quedarà especificat la quantitat que han menjat a cadascun dels plats (1r, 2n i postres) així com si han fet o no migdiada. Aquesta informació podrà ser traslladada a les famílies a través de l'aplicatiu DINANTIA, en funció de l'acord amb el centre educatiu.
- d) La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat directament a la família.
- e) informació setmanalment de l'evolució dels alumnes d'educació infantil (I4 I I5) que facin ús del espai de migdia.
- f) La resta d'alumnes rebran un informe del espai de migdia amb caràcter trimestral.
- g) La programació d'un espai i horari de coordinació per atendre les famílies, segons les indicacions i necessitats del centre educatiu.
- h) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el espai de migdia, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.
- i) Millores addicionals al servei que no comportin un cost addicional.

Clàusula 13. Personal.

1. Cal garantir una **formació** en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències amb comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.



Formació a tot l'equip humà del servei, tan de cuina com d'atenció directe a l'alumnat a càrrec d'una escola oficial d'educació en el lleure educatiu o altres entitats que es valori per part de l'empresa o del centre educatiu.

2. Cal garantir que el menjador sigui un espai lliure de qualsevol tipus de **publicitat**. Podeu trobar més informació a [*Autorització de campanyes de promoció alimentària, educació nutricional o promoció de l'esport o activitat física en els centres educatius.*](#)

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

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

- a. La vigilància i cura de l'alumnat
- b. L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - i. adquisició d'hàbits socials
 - ii. correcte ús i conservació del parament
- c. El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
- d. La conducció de les activitats que es treballin al migdia
- e. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

4. Les tasques de vigilància i les activitats intel·lectuals han de ser dutes a terme per monitors amb domini de la llengua catalana.

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

- a) Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una
 - Formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del espai de migdia escolar.
 - Formació en l'àmbit de la diversitat dels comensals així com en l'àmbit de la salut alimentària.



- b) Accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

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

6. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a al centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar de seguiment del menjador, el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC i amb el PCC. Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vistiplau del centre educatiu.

7. D'altra banda, si escau, establirà un coordinador general de zona que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors i que representarà aquest col·lectiu. El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador general de monitors i feta per l'adjudicatari.

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

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

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 sancions que corresponguin a cada cas concret.

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

Clàusula 14. Idoneïtat dels monitors.

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

Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.



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

Nom i cognoms, Número de document d'identitat, estudis realitzats i experiència laboral, si s'escau, esmentant especialment aquelles tasques desenvolupades relacionades amb el servei a realitzar.

3. Han d'acreditar complir les obligacions establertes per la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència, mitjançant un certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals.

4. Els coordinadors/es de centre amb un volum de més de 50 alumnes hauran de disposar, com a mínim, del títol de director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit

5. Tot aquell personal considerat de cuina o manipulador d'aliments, és a dir, aquell que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, i també el personal de monitoratge haurà d'estar format amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària.

Clàusula 15. Ràtios i horaris.

1. Les dotacions de personal per atendre els alumnes a l'espai de migdia de l'escola d'infantil i primària s'atendrà a les ràtios establertes a **l'annex I** d'aquest Plec. En tot cas, es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat per establir l'assignació de personal de cuina i/o monitors segons la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer:

EDUCACIÓ INFANTIL primer cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor/a per cada 8 alumnes o fracció

EDUCACIÓ INFANIL segons cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor/a per a cada 15 alumnes o fracció

EDUCACIÓ PRIMÀRIA:

Ràtio mínima: 1 monitor/a per a cada 25 alumnes o fracció

EDUCACIÓ SECUNDÀRIA:

Ràtio mínima: 1 monitor/a per a cada 30 alumnes o fracció

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat ordinari i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina, el coordinador de zona, etc. La dotació de personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris



del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2. En els centres ordinaris l'atenció als alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador s'ha de dur a terme mitjançant els vetlladors que el Departament incorpora per a l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu.

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

Els horaris de l'espai del migdia queda indicat en les fitxes dels centres educatius de l'Annex II

4. La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del espai de migdia. 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 cada 10 alumnes usuaris del espai de migdia. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador

5. Les ràtios establertes seran incrementades amb un/a monitor/a quan l'alumnat d'un grup determinat sigui incrementat en un 50% +1.

6. El nombre global mínim de monitors s'obté mitjançant la fórmula que s'estableix en la RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, on:

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

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

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

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors)

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

Clàusula 16. Objecte i funcions de la Comissió de seguiment

1. Creació d'una Comissió de seguiment del espai de migdia escolar que s'encarregarà del control i seguiment del espai de migdia.



2. L'avaluació del servei es durà a terme a final del curs escolar i es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, la formació del personal i l'espai intel·lectiu.

3. La Comissió té les facultats següents:

a) Coneixement, validació i aprovació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents dimensions que comprèn el servei. Un cop validat i aprovat per la comissió de Menjador el Pla de Funcionament del servei s'haurà d'elevat al Consell Escolar Centre.

b) Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)

c) Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes

d) Esporàdicament, si s'escau, i amb previ consentiment de l'empresa, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.

e) Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AFA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.

f) Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de l'espai migdia, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.

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

h) Elevar propostes, tant al representant de la Direcció del centre com al representant dels pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar de Centre.

i) Valoració del servei.

j) Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.

k) Fer una valoració a final de curs.

l) Traslladar la informació del servei de l'espai migdia als diferents col·lectius que hi són representats.

Clàusula 17. Composició de la Comissió de seguiment del espai de migdia escolar.

La Comissió estarà presidida pel conseller delegat d'Ensenyament i integrada per un o més representants dels col·lectius següents:



- a) Representant del Consell Comarcal del Garraf
- b) Directora del centre educatiu que s'aculli a la gestió del espai de migdia per part del Consell o persona en qui delegui
- c) President/a, o persona en qui delegin, de l'AFA del centre educatiu que s'aculli a la gestió del espai de migdia.
- d) Com a element informatiu haurà d'intervenir, quan sigui requerit, el representant de l'empresa adjudicatària, la coordinadora o persona de cuina.

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

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

Clàusula 18. Funcionament.

La Comissió, que es reunirà en el centre educatiu, establirà un calendari de sessions per a cada curs escolar. Tot i així, es reunirà ordinàriament, com a mínim, una vegada al trimestre i extraordinàriament quan ho sol·liciti qualsevol de les parts.

Vilanova i la Geltrú, data de la signatura



ANNEX I

ANNEX I – Característiques del servei

LOT 1 - Escola L'ARAGAI

INFORMACIÓ DEL CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08034497	Nom del centre: L'ARAGAI
Adreça: C. Doctor Zamenhof, 20	Municipi: Vilanova i la Geltrú
Horari del servei: de 12:30h a 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024						
CURS 23/24						
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes fixes	148	131	150	142	150	144
Alumnes esporàdics	4	7	3	6	3	5
Total alumnes	152	138	153	148	153	149
Monitors	9	9	9	9	9	
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnes				Monitors	
	Beca 70%	Beca 100%	No becats	Total		
Infantil (2n cicle -1 nivell)	3	8	2	13	1	
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	11	12	4	27	3	
Primària	32	63	14	109	5	
total	46	83	20	149	9	

Menús derivats treballats al curs 2023-2024:

- SENSE LLEGUMS pèsols, mongeta verda, soja i derivats.
- SENSE PEIX NI MARISC
- SENSE OU, NI PROTEÏNA LLET DE VACA, VEDELLA, FRUITS SECS, CACAUET, PLÀTAN NI KIWI
- SENSE PORC
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI (3R +1 R) I SENSE PORC, NI GLUTEN
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI (3R+ 2R postres) I SENSE PORC



LOT 2 - l'Escola EL MARGALLÓ

INFORMACIÓ DEL CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08040412	Nom del centre: El Margalló
Adreça: C. Margalló, 43	Municipi: Vilanova i la Geltrú
Horari del servei: de 12:30h a 15:00h	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024	CURS 23/24					
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes fixes	124	118	117		115	117
Alumnes esporàdics	19	20	11		21	18
Alumnes obligatoris	2	2	2		2	2
Total	145	140	130		138	138
Monitors	7	7	7		7	7
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnes					Monitors
	Beca 70%	Beca 100%	Obligatori	No becats	Total	
Infantil (2n cicle -1 nivell)		4		7	11	1
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	4	6		16	26	2
Primària	8	36	2	55	101	4
total	12	46	2	78	138	7

Menús derivats treballats durant el curs 2023-2024:

- SENSE LLET NI FORMATGE, SI IOGURT
- SENSE OU (si traces)
- SENSE GLUTEN
- SENSE GLUTEN NI LÀCTICS
- SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA , FRUITS SECS NI FRUITS VERMELLS NI MARISC
- SENSE PROTEÏNA LLET DE VACA
- SENSE LÀCTICS, BAIXA EN SAL POSTRES FRUITA CÍTRICA
- SENSE PORC
- SENSE CARN
- OVOLACTOVEGETARIÀ
- SENSE PEIX NI MARISC, LLEGUMS, FRUITS SECS, LLAVORS, MELÓ

Cal dotar a la cuina amb una planxa:

	Cost sense IVA	IVA 21%)	Cost amb IVA	Anys amortització	Amortització	Valor residual
Plantxa gas professional 60cm x 40cm	330,58 €	69,42 €	400,00 €	4	192,00 €	208,00 €



LOT 3 – Institut Escola EL MORSELL

CENTRE EDUCATIU	
Codi del centre: 08077371	Nom del centre: Institut Escola El Morsell
Adreça: Av. Mas Milà, s/n	Municipi: Olivella
Horari del servei: de 12:45h a 15:00h dilluns, dimarts, dijous i divendres de 16:00h a 16:30 h dimecres	
Dies de servei setmanals: 5	
Modalitats d'elaboració dels menús: Cuina pròpia	

MITJANA COMENSALS						
Data 08/02/2024						
CURS 23/24						
	DLL	DM	DMC	DJ	DV	Mitjana alumnes
Alumnes	172	167	122	164	146	154
Alumnes esporàdics	11	20	9	20	12	14
Total alumnes	183	187	131	184	158	169
Monitors	10	10	10	10	10	
INFORMACIÓ RÀTIOS	Alumnat				Monitors	
	Beca 70%	Beca 100%	No becats	Total		
Infantil (2n cicle -1 nivell)	4	2	10	16	1	
Infantil (2n cicle- 2n i 3r nivell)	4	5	13	22	3	
Primària	26	32	48	106	5	
Secundària	13	9	3	25	1	
total	47	48	74	169	10	

Menús derivats treballats al curs 2023-2024:

- SENSE PORC
- CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI I SENSE PORC
- SENSE FRUITS SECS
- BAIX EN FRUCTOSA
- OVOLACTOVEGETARIÀ
- SENSE LACTOSA
- SENSE LÀCTICS NI OU NI BACALLÀ
- SENSE GLUTEN
- SENSE LLEGUMS + SENSE PEIX

El Departament d'Educació iniciarà obres a finals del mes de juny de 2023 per ampliar les instal·lacions de la cuina i l'espai del menjador. Es preveu que les obres finalitzin abans d'iniciar el curs 2024-2025, en cas contrari caldrà preveure servei de càtering sense cap cost afegit per part de l'empresa adjudicatària.

L'Institut Escola El Morsell oferirà el curs de 4t d'ESO al curs 2024-2025, per primera vegada.



Consell Comarcal
del Garraf

Àrea de Serveis
a les Persones



ANNEX II – Inventari

LOT 1 - Escola L'ARAGAI

INVENTARI ESPAI DEL MIGDIA DE L'ESCOLA L'ARAGAI

- Plats postres- 106
- Culleres potres- 80
- Ganivets- 129
- Carro ~~inox~~- 2
- Paneres- 21
- Gerra ~~inox~~ 2l- 8
- Olla 25 x25 -1
- Cullerots de 12cm- 2
- Cullerots de 10 cm- 2
- Gastrònom GN ½ 200 mm- 4
- GN ½ 100 mm policarbonat- 7
- Tapa GN ½ ~~inox~~- 9



Font Osmosi - 1 (subrogar contracte) 1



Culleres grans- 129



Armari resina - 1 1



Plats plans- 190



Gots vidre- 134



Carretilla-1



Forquilles- 100 1



Cubell brossa amb pedal- 1



Plats fons- 185



Safata de servei self- 6



Taper vidre diferents mides



Colador inox de 50mm 1



Carro policarbonat-1



Xino inox de 20 mm- 3 / Colador inox 25 1



Olla inox 50x50 - 1



GN 1/1 policarbonat de 65mm - 6



Tapa inox 1/2 GN 1



Taper plàstic 25x20 cm + tapes- 5



Tapa inox 1/2 GN 2- 5



Olla inox 50x20 + tapa (tipo marmita)- 1



Aranya de 25cm- 2



Cullerot ~~inox~~ de 16 cm- 2



Aranya de 20cm- 1



GN ~~inox~~ descongelaó 1/1 100mm- 4



GN 1/1 200mm -4



GN 1/1 60mm -10



GN 1/1 100mm- 1



Tapa policarbonat GN 1/1- 6



Tapa **inox** GN 1/2 - 5



paella de 22cm- 2



Setrillera **inox** gran 1



3 Olles **inox** 50x25/50x15/50x30



ganivet pa- 1



Paelles de 28 cm- 2



Ganivet variis 1



Guants per al forn



Cubeta policarbonat 1/2 200mm- 2



Escorre cobert- 5



Cubeta GN 1/1 200mm- 4



Cubeta inox descongelar- 1



Gerra mesuradora plàstic- 1



Forquilla gran espaguetis- 3



Safata rentaplats- 6



Cullera servir espaguetis- 1



Espàtules de servir- 5



Pinces gel - 6



Pinces grans - 6



Cullera de servir- 4



Raqueta - 1



3 fustes de tallar -2 grans i 1 petita



Cullerots de servir - 11 1



Sebrill - 2



Rallador ~~inox~~ - 1



Soperes- 15



Cassó gran 1



Safata ~~inox~~ 20 x 19 - 19



Cassó petit 1



LOT 2 - Escola EL MARGALLÓ

Data actualització:
05/03/2021

Descripció	Quantitat	Comentaris
Aixetes a/manguera	2	
armari alt (4 prestatges)	1	
Armari baix (2 prestatge)	1	
Bàscula gran	2	
Bàscula petita	1	
Batedor gran	1	
Batedor petit	1	
Bols grans alts	13	
Bols grans baixos	14	
Termo elèctric	1	
Campana extractora	1	5 cossos
Carros	3	
Cassola gran amb tapa	2	
Cassola petita amb tapa	1	
Cassos gran alt	1	
Cassos gran baix	2	
Cassos petit alt	2	
Cassos petit baix	1	
Centrifugadora	1	
cistelles fregidora	2	
Cistelles rentavaixelles	8	
Colador de plàstic	2	
Colador gran	1	
Colador petit	1	
Congelador arcó petit	1	
Cubells rodes	3	Sense pedal
Cubells rodes	2	Amb pedal
Cubetes coberts	3	
Cuina (2 forns i 6 fogons)	1	
Culleres de servei	5	
Culleres grans	3	
Culleres pasta servei	6	
Culleres petites	1	



Culleres sopa	148	
Culleres sopa especials	5	
Culleretes postre	144	
Cullerots de servei	11	
Cullerots grans	2	
Cullerots petits	3	
Descalcificador	1	
Dispensador de paper	2	
Dispensador film	2	
Dispensador paper	3	
Dispensador sabó mans		No funcionen
Escalfaplats	1	
Escumaderes	3	
Forquilles	148	
Forquilles especials	3	
Fregidora 2 cubetes a/tapes	1	
Ganivets	131	
Ganivets de serra	11	
Gastrònom alt	1	
Gastrònom mitjà	10	
Gastrònom petit	4	
Gastrònom plàstic	4	
Gavinets grans	2	
Gavinets pa	2	
Gavinets petits	2	
Gerres	17	
Gots	143	
Gots especials	3	
Microones	1	
Neveres	1	
Olla gran	1	
Olla mitjana	1	
Olla petita	1	
Paelles mitjanes	5	
Paelles petites	1	
Pales plàstic	1	
Pales servei	7	
Paneres	13	
Pica 2 forats	2	



Pica rentamans	1	S'embussa sovint
Pinzes servei	12	
Plats especials grans	2	
Plats especials petits	1	
Plats fondos	138	
Plats plans	134	
Plats postre	156	
Pots amb tapa	27	
Prestatges	4	
Reixa gastrònom plàstic	3	
Reixes forn	6	
Rellotge	1	
Rellotge	1	
Rentavaixelles	1	
Safata forn rectangulars	3	
Safates grans altes	6	
Safates grans baixes	5	
Safates grans plàstic	2	
Safates mitjanes plàstic	8	
Safates petites altes	5	
Safates petites baixes	12	
Safates petites plàstic	12	
Safates servei	10	
Soperes	3	
Suport coure vapor	1	
Tapa gastrònom plàstic	4	
Tapa paella	1	
Tapes gastrònom	6	
Tapes plats	14	
Taula suport forn	1	
Taula suport fregidora	1	
Taules cuina gran	5	
Taules cuina petites	1	
Taules tallar	3	
Tisores	7	
Varilles	1	
Xino gran	2	
Xino petit	1	
Mosquiteres		



Forn



Turmix industrial



Nevera inox dues portes



L'empresa entrant ha de subrogar el contracte de la Font d'osmosis



LOT 3- Institut Escola EL MORSELL

- 1 tumix industrial
- 1 turmix domèstic
- 70 plats fondos
- 70 plats plans
- 70 plats postre



	<ul style="list-style-type: none">- 2 armaris de dos portes
	<ul style="list-style-type: none">- 1 armari de dos portes i dos calaixos
	<ul style="list-style-type: none">- 1 armari vertical de dos portes
	<ul style="list-style-type: none">- Rentavaixelles



	<p>- Forn i cuina</p>
	<p>- Cubell brossa</p>
	<p>- Pela-patates</p>
	<p>- Fregidora</p>
	<p>- 2 carros</p>





	<p>- Nevera</p>
	<p>- Congelador</p>
	<p>- Prestatgeria</p>
	<p>- Prestatgeria de 4 estants</p>



		<ul style="list-style-type: none">- 50 cadires grans
		<ul style="list-style-type: none">- 53 cadires petites
		<ul style="list-style-type: none">- 4 penjadors
		<ul style="list-style-type: none">- 15 llitets blaus



	<p>- 15 llitets blaus i vermells</p>
	<p>- Mata mosquits</p>
<p>- 15 taules petites</p>	
<p>- 5 taules grans</p>	
<p>- 2 taules mitjanes</p>	
<p>- 110 plats fondos (aprox)</p>	
<p>- 110 plats plans (aprox)</p>	
<p>- 110 plats postre (aprox)</p>	
<p>- 110 gots (aprox)</p>	
<p>- 110 culleres (aprox)</p>	
<p>- 110 culleres postre (aprox)</p>	
<p>- 110 forquilles (aprox)</p>	
<p>- 110 ganivets (aprox)</p>	



ANNEX III

Taxa per a la utilització de les instal·lacions municipals (menjadors i cuina escolars) aprovades per l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú (ordenança núm. 20, pag. 25).
https://seuelectronica.vilanova.cat/informacio_administrativa/ordenancesfiscales

A l'any 2024 es preveu una modificació amb un augment del 2.5%. L'anunci d'aprovació inicial: <https://bop.diba.cat/anunci/3537328/aprovacio-provisional-de-la-modificacio-de-les-ordenances-fiscals-per-a-l-exercici-2024-ajuntament-de-vilanova-i-la-geltru>

	2023	2024
Dies lectius	180	180
Incrementos		2,50%
Import Taxa/dia	10,70 €	10,97 €
Total taxa	1.926,00 €	1.974,15 €