

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARTICULARES POR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE DIFERENTES ESCUELAS DEL BERGUEDÀ POR EL CURSO 2024-2025, CON POSIBILIDAD DE UNA PRORROGA

CAPÍTULO I. OBJETO Y ÁMBITO DEL CONTRATO

CLÁUSULA 1. Objeto del contrato

El objeto del contrato consiste en el servicio de comedor, con monitorización incluida, con modalidad de menús con cocina en el centro y modalidad de catering para el curso 2024-2025 con posibilidad de prórroga, según las prescripciones del pliego de condiciones técnicas, del pliego de cláusulas administrativas particulares y la oferta presentada.

El objeto del contrato, se divide en dos lotes, según lo que se indica a continuación:

- **LOTE 1. Agrupación de 5 escuelas**
 - Escuela Santa Eulàlia de Berga (cocina in situ)
 - Escuela Lillet a Güell de La Pobla de Lillet (catering proveniente de la escuela Santa Eulàlia de Berga)
 - Escuela Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà (catering proveniente de la escuela Santa Eulàlia de Berga)
 - Escuela Santa Margarida de Gósol (cocina in situ)
 - Escuela Pedraforca de Saldes (catering proveniente de la escuela Santa Margarida)

- **LOTE 2. Escuela Alfred Mata**
 - Escuela Alfred Mata de Puig-Reig (cocina in situ)

Principales tareas a realizar por la empresa contratista a diario:

- Generales para ambas modalidades
 - Preparar el comedor y servir los menús diarios a los niños.
 - Prestar el servicio de monitorización durante el rato que se determine en el presente pliego para cada una de las escuelas, dentro y fuera del comedor.
 - Limpiar los útiles utilizados y el comedor.

- Modalidad "cocina in situ"
 - Encargarse de los suministros.
 - Cocinar los menús que correspondan a la cocina de la escuela y de los servicios de catering vinculados.

- Modalidad "catering"
 - Transportar los menús desde la cocina de referencia hasta los centros educativos indicados.

El servicio se llevará a cabo los días lectivos de acuerdo con lo que establece el Departament de Educació de la Generalitat de Catalunya para cada curso, adaptándolo a los días de libre disposición y a las fiestas locales que afecten a cada centro escolar, no siendo posible la no prestación del servicio por circunstancias propias de la empresa que resulte adjudicataria.

Por norma general, el número de días lectivos en los centros escolares es de **178**. Hay que tener presente que el número de días lectivos puede variar en función de la aprobación anual que realiza el Departament de Educació de la Generalitat de Catalunya.

El calendario escolar se facilitará en el momento de la adjudicación o, en el caso de las posibles prórrogas, en cuanto esté confirmado.

Según los datos facilitados por los centros durante el curso 2022-2023, la media de los menús diarios (y la media de menús anuales) en cada una de las escuelas es la que se indica en la siguiente tabla:

| | LOTE 1 | | | | | LOTE 2 |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------|
| | Santa Eulàlia Berga | Sant Llorenç Guardiola | Lillet La Pobla | Santa Margarida Gósol | Pedraforca Saldes | Alfred Mata Puig-Reig |
| Disponibilidad de cocina | Sí | No | No | Sí | No | Sí |
| Estimación menús diarios | 217,5 | 35,8 | 33,1 | 4 | 6 | 120,74 |
| Estimación menús anuales | 38.504,58 | 6.372,40 | 5.892,84 | 712,00 | 1.068,00 | 21.491,72 |

Estos datos son una estimación de los menús diarios que se servirán en el curso 2024-2025, la empresa adjudicataria cobrará por los menús efectivamente servidos todos los días. El número de usuarios es orientativo; de todos modos, el contratista deberá aceptar a todo el alumnado que tenga derecho a los servicios por los que se establece este contrato durante la vigencia del mismo.

En el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se contempla una cláusula de modificaciones del contrato que se aplicarán según lo establecido en las mismas en función del aumento o disminución de menús a servir por cada centro.

CLÁUSULA 2. Condiciones generales

El contrato se ejecutará con sujeción a las presentes prescripciones técnicas, en el pliego de cláusulas jurídicas, administrativas y económicas y en la oferta presentada por el adjudicatario; siempre de acuerdo con las instrucciones que el Consell Comarcal dé al contratista para su interpretación, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament o quien se designe.

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

Los derechos y obligaciones del Consell y del adjudicatario del contrato serán, además de las recogidas en los pliegos de cláusulas, las que determina la normativa vigente aplicable, especialmente la LCSP y el Decreto 160/1996, de 14 de mayo. El Consell Comarcal adquirirá sólo los compromisos consignados expresamente en estos pliegos y los que resulten de la proposición aceptada.

La empresa adjudicataria prestará el servicio con independencia y autonomía organizativa y metodológica, de modo que en ningún caso se entenderá jerárquicamente dependiendo del Consell Comarcal, sin perjuicio de las facultades de inspección, control y vigilancia que se reservan en el Consell Comarcal del Berguedà.

Las fechas de cesión de uso de las instalaciones están supeditadas a la vigencia de la adjudicación establecida en este pliego de cláusulas. Sin embargo, la utilización de éstas quedará limitada a los días lectivos.

El adjudicatario tendrá que disponer de una organización técnica, económica y de personal adecuada para prestar el servicio con la debida eficacia y con total adecuación y cumplimiento de la normativa higiénica y sanitaria en cuanto a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos.

El adjudicatario deberá servir las comidas con puntualidad y según los horarios previamente fijados por acuerdo de las partes, ajustando el número de comidas totales y dietas a las modificaciones dadas por los centros. La empresa adecuará los mecanismos para que esto se cumpla.

El adjudicatario deberá designar a un representante único en el momento de la formalización del contrato, a través del cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato, y crear un plan de supervisión en cada uno de los centros.

El transporte, operaciones de descarga y almacenamiento o depósito de los alimentos y otros artículos en los centros serán efectuados por el adjudicatario, que deberá acreditar la disposición de medios de traslado de alimentos que garanticen el cumplimiento de la normativa sanitaria. Respecto al servicio de transporte del catering del LOT 1, será necesario cumplir el Reglamento CE 852/2004 Anexo II capítulo IV.

El adjudicatario se reunirá con cada centro, con la periodicidad que indique el Consell Comarcal del Berguedà en el momento de inicio del contrato, para realizar una valoración y seguimiento del servicio en general, y comunicará al Consell Comarcal cuantas sugerencias estime convenientes para mejorar el funcionamiento del mismo. La periodicidad podrá modificarse si las circunstancias lo requieren.

El adjudicatario tendrá que disponer, antes del inicio del curso escolar, del alta del epígrafe correspondiente y del registro de inscripción de las instalaciones de cocina en la clave 50 ("restauración colectiva social")) del RSIPAC y, en su caso, en atención a la cantidad de menús en la cláusula 26 "comidas preparadas" de la RSIPAC-RGSEAA según Anexo I.

CLÁUSULA 3. Precio

1.-La determinación del precio de la prestación del servicio de comedor escolar objeto del contrato está condicionada por la RESOLUCIÓN EDU/448/2024, de 8 de febrero, por la que se

determina el precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedores de los centros educativos de titularidad del Departamento de Educación para el curso 2024-2025:

- El precio por comensal fijo que haga uso del espacio de mediodía de dos horas y media, tres, cuatro o cinco días a la semana será como máximo, a todos los efectos, de **7,25 euros con IVA incluido**.

El precio para los comensales esporádicos que hagan uso del espacio mediodía de dos horas y media, uno o dos días a la semana es como máximo de **7,98 euros con IVA incluido**.

- El precio para el comensal fijo que haga uso del espacio de mediodía de dos horas, tres, cuatro o cinco días a la semana será como máximo, a todos los efectos, de **6,87 euros con IVA incluido**.

El precio para los comensales esporádicos que hagan uso del espacio de mediodía de dos horas, uno o dos días a la semana será, como máximo de **7,56 euros con IVA incluido**.

Tal y como se ha comentado anteriormente, el precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedor escolar comprende, además de la comida, la atención directa al alumnado durante el tiempo de la prestación del servicio de comedor y los períodos de tiempos anteriores y posteriores, desde que terminan las clases de la mañana hasta que comienzan las de la tarde.

A los comensales de un mismo comedor únicamente podrá aplicarse uno de los dos precios fijados en función de la duración de mediodía.

2.- Especificaciones del precio en relación a las escuelas rurales:

En la citada resolución, se establece que

“Excepcionalmente, mediante la autorización previa de los servicios territoriales correspondientes, cuando se trate de centros de educación especial o de escuelas rurales de titularidad del Departamento de Educación con un número muy reducido de usuarios del servicio o cuando las circunstancias especiales del alumnado o las instalaciones del centro así lo aconsejen, puede aumentarse el precio máximo de esta prestación”.

En el documento “Directrices para la elaboración de la propuesta de financiación y la gestión de los servicios de transporte y comedor escolar, para el curso 2024-2025”, se establece en el punto 3.5.2:

“Medidas que podrán aplicarse una vez revisada y autorizada la solicitud:

- a. *Equidad en el establecimiento del precio del servicio de comedor escolar. Si el precio es superior al máximo previsto y este sobrecoste deriva del reducido número de alumnos, el Departamento podrá establecer una partida complementaria en el servicio de comedor, mediante la cual asumirá este diferencial. Por tanto, el alumnado escolarizado en una escuela rural no pagará más del importe máximo fijado tanto en lo que se refiere a los alumnos ordinarios como para los esporádicos.”*

Dado el bajo volumen de alumnado usuario del servicio y la distribución geográfica de algunos centros educativos de la comarca del Berguedà, los costes del servicio pueden ser superiores al importe máximo establecido por el Departament de Educació de la Generalitat de Catalunya.

En esta licitación, los centros educativos que quedan afectados son:

- **Escuela Lillet a Güell** de La Pobla de Lillet
- **Escuela Sant Llorenç** de Guardiola de Berguedà
- **Escuela Santa Margarida** de Gósol
- **Escuela Pedraforca** de Saldes

Por ello, el Departamento, a través del Consell Comarcal del Berguedà, se hará cargo del diferencial entre el precio de adjudicación y el precio máximo del servicio de comedor según la Resolución publicada por el propio Departamento de Educación de la Generalitat de Catalunya. De esta forma, el alumnado escolarizado en una escuela rural no pagará más del importe máximo fijado tanto en lo que se refiere a los alumnos ordinarios como para los esporádicos. En el caso de la Escola Lillet a Güell, no se hará distinción entre el importe del menú para comensal fijo y el importe de menú para comensal esporádico.

En aquellos centros en los que exista implantación de primer ciclo de educación infantil para el curso 2024-2025, también podrán solicitar las medidas previstas en el apartado c) de la cláusula 3 del documento “Directrices para la elaboración de la propuesta de financiación y la gestión de los servicios de transporte y comedor escolar, para el curso 2024-2025”:

c) Incremento de monitores (superior a 2).

En estos casos, en aquellos servicios donde ya existen 2 o más monitores, una vez determinado el número de monitores necesario en función del número total de usuarios del servicio, y de acuerdo con las ratios fijadas mediante la Resolución por la que se determina el precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedor, en caso de que haya usuarios escolarizados del primer ciclo de la educación infantil, se incrementará en un monitor adicional el número de monitores obtenido de la aplicación de la fórmula prevista en la citada Resolución.

Antes del inicio de cada curso, y teniendo en cuenta lo anterior, se elaborará un nuevo estudio de costes por parte del Consell Comarcal de El Berguedà y se establecerá el importe del precio que se podrá facturar al Consell Comarcal por usuario/día para cada una de estas escuelas. Esta resolución será notificada a la empresa gestora en el inicio de cada curso.

CLÁUSULA 4. Régimen económico

1.- El adjudicatario podrá sacar, a partir de las 09:30 horas, el total de menús a realizar a diario en cada centro a través de la aplicación facilitada por el Consell Comarcal. Este sistema se utilizará para determinar los servicios que deben cobrarse por parte del Consejo, de acuerdo con la tipología de precio que corresponda.

2.- Se proporcionará al adjudicatario, con la antelación suficiente, los días festivos, los días de fiesta del centro educativo, las excursiones, colonias, salidas, etc., que estarán previamente

programadas y no se facturará el servicio de comedor para los alumnos que no asistan. Por eso, con el inicio del curso escolar, se facilitará un calendario detallado para cada uno de los centros.

3.- En caso de que el concesionario le sea imposible prestar el servicio únicamente por catástrofes naturales (nevadas, ventoleras, otros infortunios naturales, etc) o bien por el ejercicio del derecho de huelga del personal docente; si el centro docente acuerda el cierre del centro docente o bien del servicio de comedor, y no se puede ofrecer el servicio, no se cobrará bajo ningún concepto el servicio de comedor a ningún usuario, y por tanto, no se facturará.

CLÁUSULA 5. Precio del servicio

El precio del servicio incluye los siguientes apartados y vienen determinados según el estudio de costes del Anexo I de la memoria justificativa.

- Personal de cocina:
 - Coste del personal de cocina necesario para la elaboración de los menús y la limpieza
 - Vestuario
 - Prevención de riesgos
 - Mantenimiento y reposición de útiles
 - Suministros no alimenticios
- Transporte (únicamente en el caso de las escuelas que tienen catering)
 - Coste del personal necesario
 - Coste según distancia (gasolina, mantenimiento de vehículo...)
- Comida
 - Materia prima necesaria para cocinar los menús (incluido todo el material y materia prima para aliñar; como aceite, sal, etc.)
- Servicio de monitorización
 - Coste del personal necesario para el servicio de comedor completo y la limpieza
 - Coste de prevención de riesgos laborales
- Gastos Generales
- Beneficio Industrial
- IVA aplicable a cada caso

CLÁUSULA 6. Forma de cobro

El Consell Comarcal del Berguedà gestionará los cobros en función de los servicios prestados y de acuerdo con el uso real que aparezca en la aplicación que proporcionará el Consell Comarcal del Berguedà.

En caso de que el usuario no haga uso del servicio de comedor (enfermedad, motivos familiares...) y lo notifique a través de la aplicación facilitada por el Consell Comarcal antes de las 09.30h del mismo día, no se le cobrará el precio de la comida de ese día y, por tanto, no se facturará.

En caso de que un usuario no haga uso del servicio de comedor sin previo aviso (hasta las 09.30h del mismo día a través del aplicativo), se le cobrará el precio íntegro del servicio de comedor y la empresa lo facturará.

El adjudicatario, a través del servicio de monitorización, está obligado a entrar las asistencias y ausencias diarias de todo el alumnado que haya hecho uso del servicio de comedor mediante la aplicación facilitada por el Consell Comarcal. La justificación económica y la facturación del servicio se realizará mensualmente mediante este procedimiento.

CAPÍTULO II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR

CLÁUSULA 7. Dotación de material por el servicio de comedor

1.- La dotación del mobiliario de los comedores escolares (mesas y sillas) corre a cargo del Departament de Educació de la Generalitat. El servicio de comedor y cocina debe prestarse con el mobiliario existente en este momento, la empresa adjudicataria comunicará al Consell Comarcal cualquier necesidad de dotación, ampliación o reposición del mobiliario para que éste pueda solicitarse.

2.- En el Anexo II se encuentra el material existente inventariado de cada de los centros educativos.

3.- Todas las empresas interesadas en tomar parte en la licitación podrán visitar las instalaciones destinadas a cocina para valorar su participación en el procedimiento. La presentación de una oferta para cualquiera de los lotes supone la aceptación de las condiciones de la cocina y del material existente (electrodomésticos, menaje, instalaciones y otro material). Los horarios de visita a las instalaciones serán:

- BERGA (ESCUELA SANTA EULÀLIA): 3 de julio de 9:00h a 13:00h.
- PUIG-REIG (ESCUELA ALFRED MATA): 4 de julio de 2024 de 9:00h a 13:00h.
- GÓSOL: 8 de julio de 2024 de 9:00h a 13:00 h.

Las empresas licitadoras tendrán que entregar la declaración de aceptación de la instalación debidamente firmada y conforme al modelo del Anexo III en el momento de presentar oferta.

La visita a las instalaciones no será obligada para las empresas licitadoras, sin embargo, con la presentación de la oferta se entiende que las empresas licitadoras aceptan las condiciones de las instalaciones, así como todo el material existente.

4.- El adjudicatario deberá hacerse cargo de la aportación de cualquier material o electrodoméstico que sea necesario para llevar a cabo correctamente el servicio, ya sea para sustituir un aparato que ya estaba ahí y por el motivo que sea no se puede disponer o sea para aportar material que no estaba y que es necesario para llevar a cabo el servicio correctamente. Al término del contrato, el adjudicatario tendrá el derecho a retirar y llevarse todo aquel material que haya adquirido por su cuenta.

5.- El adjudicatario está obligado a hacer las reparaciones y mantenimiento, en su caso, de todo el material que afecta al servicio (tanto el que el adjudicatario haya aportado, como el material propiedad de la escuela, la AFA /AMPA, el Ayuntamiento o el Consell Comarcal) siendo el responsable del material y los demás utensilios y de los desperfectos que se hayan podido

ocasionar. En el caso de reparaciones y mantenimiento de aparatos cuya propiedad no sea del adjudicatario, también correrán a su cargo siempre que la reparación no suponga más de un 50% del precio de compra del electrodoméstico nuevo. Si la reparación supone más de un 50% del precio de compra, el adjudicatario podrá decidir si asumir la reparación o adquirir un nuevo electrodoméstico. En caso de que opte por la adquisición de un electrodoméstico nuevo deberá comunicarlo al propietario del electrodoméstico estropeado para que decida qué hacer con él.

6.- En cuanto a las mejoras y reparaciones de obra civil en las instalaciones del comedor o referente a instalaciones anexas (agua, gas, luz, pintura, pulido de suelos, paredes, etc.) no irán a cargo de la empresa adjudicataria, salvo si son causadas por un mal uso o mal mantenimiento de las instalaciones.

En este sentido, se consideran que son instalaciones necesarias de las que debe disponer el centro educativo para el funcionamiento del servicio, que en el caso de centros de educación primaria la titularidad corresponde al Ayuntamiento correspondiente.

7.- Otro material derivado de la voluntad de la escuela de realizar alguna actividad vinculada en el servicio de comedor que no queda recogida en la cláusula 5, como material para que los alumnos puedan realizar la siesta (camas,...), irán a cargo de la escuela o el AMPA/AFA.

8.- La dotación de material para las actividades del período intelectual para prestar el servicio educativo corresponde al adjudicatario y debe adaptarse a las necesidades de cada centro y al perfil del alumnado, sin perjuicio del material cedido en uso por el propio centro educativo, por el AMPA/AFA o por el propio Consell Comarcal. El adjudicatario deberá aportar, el material didáctico elaborado específicamente en el marco del **proyecto educativo del servicio comedor** (ver cláusula 19) donde conste, como mínimo, los contenidos, habilidades y valores a trabajar.

9.- Los gastos de suministros tales como agua, gas, electricidad, y análogos, irán a cargo del Ayuntamiento.

CLÁUSULA 8. Características de los alimentos

1. Definiciones:

- Los **alimentos de proximidad** son los productos alimenticios procedentes de la tierra, la ganadería o la pesca, o bien resultantes de un proceso de elaboración o transformación, producidos a una distancia de un número reducido de kilómetros del lugar donde se venden y se consumen.

En el presente Pliego de Cláusulas Técnicas los alimentos de proximidad se considerarán cuando se elaboren, transformen o se produzcan a 60km de distancia de las cocinas donde se elaboren los menús (Berga, Puig-Reig y Gósol).

En Cataluña, la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios está regulada por el Decreto 24/2013, de 8 de enero y se identifica con un logotipo e implica que los productores ponen los productos a disposición de las personas consumidoras finales directamente (venta directa) o mediante la intervención de una persona intermediaria (venta en circuito corto).

- Los **alimentos de temporada** son aquellos que se encuentran en su punto óptimo de consumo y que sólo están disponibles en el mercado, de forma natural, durante un cierto período de tiempo en algún momento del año, debido al ciclo biológico. Consulte Cláusula 8.2 para los calendarios de frutas y hortalizas de temporada.
- Los **alimentos sin procesar o mínimamente procesados** son las partes comestibles de plantas o animales (también hongos, algas y agua) que han sido alterados sólo para la eliminación de partes no comestibles o no deseadas, el secado, la mucha, la pulverización, el filtrado, el tostado, la ebullición, la fermentación no alcohólica, la pasteurización, el enfriamiento, la congelación y el envasado al vacío, entre otros.

Estos procesos se han aplicado para preservar los alimentos naturales, para que sean adecuados para su almacenamiento o para que sean seguros, comestibles o más agradables para el consumo. En esta categoría se incluyen frutas y hortalizas frescas, frutos secos, semillas, granos (arroz, trigo, etc.), legumbres, pescado, carnes, huevos, leche, yogures, café tostado, harinas, pasta, etc.

- Los **alimentos procesados** son aquellos alimentos naturales (no procesados o mínimamente procesados) a los que se ha añadido sal, azúcar, aceites y grasas, conservantes o aditivos con el fin de prolongar su vida útil, cambiar su textura, darles sabores más intensos o hacerlos más atractivos. En esta categoría se incluyen alimentos que suelen tener 2 o 3 ingredientes como máximo y preservan la identidad y la mayoría de constituyentes del alimento original, como conservas de hortalizas, legumbres, frutas y pescados, algunos cárnicos procesados como el jamón, el tocino o el pescado ahumado, los frutos secos salados, el pan y los quesos.
- Los **alimentos ultraprocesados** son formulaciones de distintos ingredientes, elaborados casi siempre por técnicas industriales. Además de sal, azúcar, aceites y grasas contienen sustancias y aditivos que, aunque son seguros, sirven únicamente para potenciar o modificar los gustos. Se acompañan de embalajes atractivos y sofisticados. En esta categoría se incluyen bebidas carbonatadas, azucaradas y energéticas, aperitivos salados y azucarados, bollería, pastelería, galletas, cereales de desayuno, grasas untadas (margarinas), yogures de frutas y postres lácteos, y platos precocinados, preparados alimenticios a base de quesos, cárnicos procesados como salchichas, hamburguesas, embutidos, etc.
- Los **productos ecológicos**. La producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.
- Los **productos frescos**. Es el producto agroalimentario que conserva inalterables sus cualidades originarias y no ha sido congelado, ultracongelado o tratado térmicamente.

2. Características de los alimentos de obligado cumplimiento:

- **Hortalizas:** Las hortalizas siempre serán frescas y de temporada. Se ofrecerán un mínimo de 12 variedades de verduras por rueda de menú:
 - Calor: cebolla, zanahoria, lechuga, tomate, berenjena, calabacín, judías verdes, acelga, remolacha, puerro, pimiento verde y pimiento rojo.
 - Frío: cebolla, zanahoria, lechuga, remolacha, nabo, coliflor, espinaca, acelga, brécol, brécol, col, puerro, calabaza.
- **Frutas y verduras:** Las frutas y verduras siempre serán frescas y de temporada.

El calendario de frutas, verduras y hortalizas de temporada se puede consultar en el siguiente enlace:

https://www.alimentosdespana.es/images/es/calendario_web_tcm69-567757.pdf

- **Trigo fermentado:** Se garantizará que por cada rueda de menús haya presencia de al menos, 1 medida de trigo fermentado en sustitución del arroz.
- **Cercanía:** Con la voluntad de promover la reducción de las emisiones de dióxido de carbono (CO²) y de gases de efecto invernadero (GEI) en el transporte de los productos necesarios para llevar a cabo el servicio de alimentación en las escuelas, se han seleccionado los siguientes productos donde la distancia entre el lugar de producción y transformación y el centro educativo donde estará la cocina y deberá ser como máximo de 60 km:
 - Patata
 - Lentejas
 - Garbanzos
 - Guisante negro
 - Pollo
 - Cerdo
 - Ternera
 - Yogur
 - Trigo fermentado
 - Pan
 - Huevos

CLÁUSULA 9. Características de los menús

Las características del menú deben adaptarse a lo que dice la Agencia de Salut Pública de Catalunya en los siguientes informes:

La alimentación saludable en la etapa escolar. Guía para familias y escuelas. Barcelona: editado por la Agencia de Salut Pública de Catalunya, 2020. Y la Guía La alimentación saludable en la primera infancia 2022:

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/primerainfancia/index.html

1.- Diseño de menús:

- Los **menús serán diseñados** por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética (dietista-nutricionista), tal y como indica la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. La titulación del profesional encargado de diseñar los menús será aportada antes del inicio del contrato.
- Los menús podrán ser revisados por el Programa de Revisión de Menús Escolares (PReME) de la Agencia de Salud Pública de Catalunya.
- En cuanto a la programación de los menús, es necesario establecer dos ruedas de menús. Se entenderá por rueda de menú un diseño de menú tipo mensual que se irá rotando cada mes y que incluirá los principales alimentos en función de la temporada de acuerdo al calendario del apartado anterior.

Los menús que la empresa adjudicataria elabore tendrán que ser en función de las temporadas estacionales, frío y calor.

- **Temporada de frío**, que corresponde a los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo y abril.
- **Temporada de calor**, que corresponde a los meses de septiembre, octubre, mayo y junio.

Las empresas adjudicatarias deben disponer de las fichas técnicas de los platos que componen los menús, con la medida de los ingredientes que contienen (volumen y peso) y los alérgenos, para presentarlas en caso de que se soliciten. Asimismo, las fichas técnicas deben incluir la información de los productos utilizados en la elaboración de los menús según las normas de etiquetado de los productos alimenticios y de información a las personas consumidoras.

- Los menús serán adecuados a la edad de los alumnos. Las **raciones** suministradas de cada plato (gramaje) deberán ser proporcionales al grupo de edad al que va dirigido, distinguiendo un gramaje diferente por edades, sin olvidar el apetito de cada niño (ver documento “**Acompañar las comidas de los niños. Consejos para a comedores escolares y para las familias**”:

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1986/acompanyar_apats_infants_2016_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Los gramajes recomendados que se ofrecerán por menú y día son los establecidos por la Agencia Catalana de Salud Pública.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges_infantils.pdf

Frecuencias

1. Las frecuencias de los alimentos en los primeros platos deben ser: hortalizas, 1-2 veces/semana; legumbre, 1-2 veces/semana (≥ 6 veces/mes); arroz, 1 vez/semana; pasta, 1 vez/semana, y otros cereales, 0-1 veces/semana.
2. Es necesario que se incluyan al menos 1 vez por semana o bien la pasta integral o bien el arroz integral.
3. Si el primer plato incluye carne, pescado o huevo, el segundo ya no debe llevarlo.
4. Las frecuencias de los alimentos en los segundos platos deben ser las siguientes: alimentos proteicos vegetales (legumbre y derivados), 1-2 veces/semana (≥ 6 veces/mes); carnes, 1-2 veces/semana (≤ 6 veces/mes; carnes blancas, 1-2 veces/semana; carnes rojas y procesadas, 0-1 veces/semana); peces 1 vez/semana, y huevos 1 vez/semana. Las carnes rojas son la ternera, cerdo, cordero, etc., y las procesadas, las salchichas, hamburguesas, albóndigas, jamón, etc. Hay que evitar servir pez espada (emperador), atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, agujado, gato y tintorera) y merluza de río o lucio en los menús para niños de menos de 10 años, debido a su contenido en mercurio. Y es necesario limitar también el consumo de estas cuatro especies a 120 gramos al mes en el caso de los niños de 10 a 14 años.
5. Las frecuencias de los alimentos en las guarniciones deben ser las siguientes: ensaladas variadas, 3-4 veces/semana, y otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbre, pasta, arroz, setas, etc.), 1-2 veces/semana. Evitar servir patatas fritas más de una vez por semana y, de éstas, las chips no deben servirse más de una vez por programación mensual.
6. La presencia de alimentos precocinados (canelones, lasañas, croquetas, crestas de atún, pizzas, enlucidos, salchichas de tofu y otros preparados industriales) puede ser de dos veces al mes, como máximo. Asimismo, debe evitarse que las guarniciones que acompañen a estos platos sean también precocinadas (por ejemplo, patatas prefritas). Es necesario que en la programación de los menús se indique cuándo los platos no son de elaboración propia (precocinados).
7. Las frituras se pueden ofrecer en los menús, pero sin sobrepasar la frecuencia de un máximo de dos veces por semana.
8. La frecuencia recomendada de las frituras en las guarniciones es de un máximo de una vez a la semana.
9. En cada comida es necesario proporcionar algún producto fresco (hortaliza cruda o fruta fresca).
10. En cada comida es necesario proporcionar hortalizas, en el primer plato, en el segundo plato y/o en las guarniciones.

La Agencia de Salut Pública de Catalunya pone a disposición, una mesa de frecuencias de los alimentos y de las técnicas culinarias en la programación de los menús de comedor escolar que se acompaña en el presente Pliego de Cláusulas como Anexo IV.

Menús especiales

- Menús para enfermedades o trastornos: además del menú genérico, las empresas adjudicatarias deben ofrecer, cuando proceda y de acuerdo con la [Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición](#), menús especiales para el alumnado con alergias, intolerancias alimentarias o celiaquía diagnosticadas por especialistas o por el equipo de pediatría, que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. La acreditación deberá realizarse mediante el certificado médico correspondiente, que habrá que facilitar al Consell Comarcal para hacerlo constar en el aplicativo y todas las partes afectadas puedan ser conocedoras.

Cuando sea necesario, las empresas también deben suministrar menús adaptados para comensales que requieran, esporádicamente, una oferta alimentaria específica para atender trastornos gastrointestinales leves. Estos menús sólo se ofrecerán cuando la familia lo solicite antes de las 9.30h en el Consell Comarcal, para que pueda hacer la notificación a la empresa/cocina. En caso contrario, en estas situaciones, se respetará el apetito del niño tanto en lo que se refiere a los tipos (según la disponibilidad del comedor y la cocina) como a las cantidades de alimentos.

- La empresa adjudicataria debe suministrar un menú suficiente y equilibrado adaptado a las **creencias religiosas ya los motivos éticos** (dieta vegetariana y vegana). Estos menús deben ser lo más parecidos posible a la propuesta general.
- Cuando las condiciones organizativas o las instalaciones y los locales de cocina no permitan que se cumplan las garantías exigidas para elaborar menús especiales, o bien no se pueda alcanzar el coste adicional de estas elaboraciones, deben facilitarse al alumnado los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que se pueda conservar y consumir el menú especial proporcionado por la familia, siendo de uso exclusivo para estas comidas en el caso de las alergias e intolerancias.

En cambio, en el caso de la celiaquía, y en relación con la resolución 56/XII del Parlamento de Cataluña, sobre la oferta de restauración sin gluten en los centros educativos, las escuelas deben poder ofrecer un servicio de comedor adecuado para alumnado con patologías relacionadas con la ingesta de gluten. Por tanto, es necesario que se cumplan los reglamentos europeos 1169/2011 y 828/2014, relativos a la presencia de alérgenos en las materias primas y al contenido en gluten, respectivamente. Es decir, es necesario establecer y aplicar protocolos de seguridad alimentaria, para evitar la contaminación cruzada durante la elaboración y el servicio, para que el producto final que reciban los niños tenga menos de 20 ppm de gluten, umbral de seguridad por encima del que se producen lesiones en el intestino delgado de la persona afectada.

2.- Características en la elaboración de menús y el servicio de comedor:

- El agua debe estar siempre presente en la comida y debe ser de fácil acceso. Es recomendable ofrecer el agua del grifo, proveniente de una red de distribución pública, que sea apta y saludable para el consumo y evita que se utilicen envases de

un solo uso. Se servirá en jarras o botellas de materiales reutilizables y de uso alimentario.

- El aceite utilizado tanto para aliñar como para cocinar será aceite de oliva virgen.
- En caso de acompañar las comidas con pan, es necesario garantizar que se ofrece pan integral.
- Se debe utilizar poca sal en las preparaciones y aderezos, y ésta debe ser yodada.
- Las técnicas culinarias utilizadas deben ser variadas y garantizar la diversidad de texturas, colores, adaptación a las edades de los niños, etc. Asimismo, se procurará incluir en su programación propuestas gastronómicas relacionadas con aspectos culturales y festivos de nuestro entorno.
- La empresa adjudicataria está obligada a utilizar una materia prima adecuada para la elaboración de menús, en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene, de acuerdo a las disposiciones vigentes.

3.-Programación de menús y comunicaciones:

- El número de menús que se necesitan a diario se obtendrán directamente a través de la aplicación facilitada por el Consell Comarcal. Este total se podrá sacar a diario a partir de las 09.30h.
- Se proporcionará a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias, motivos religiosos o éticos, etc.), la **programación mensual de los menús**, de la forma más clara y detallada posible. El adjudicatario hará llegar la última semana de cada mes, una copia del menú al Consell Comarcal del Berguedà para que pueda publicarlo en su página web y hacerlo llegar a la dirección del centro para que se pueda publicar en la página web de la escuela y puedan derivarlo a todas las familias.
- En la **programación mensual** de los menús deben indicarse los productos de proximidad que se utilizan cada mes, relacionados con los criterios que se definen en este Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares y por el que se han puntuado.
- La **estructura semanal de los menús**, teniendo en cuenta las frecuencias recomendadas de alimentos por la Agencia de Salud Pública y especificadas en el apartado anterior, deberá respetar el siguiente esquema.

| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|-----------|-----------|--------------|----------------|-----------|------------------|-----------|
| 1a semana | 1er plato | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza |
| | | Pasta | Arroz integral | Legumbre | Patata | Legumbre |
| | 2º plato | Carne blanca | Legumbre | Huevo | Carne roja/cerdo | Pescado |
| | | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza |
| Postre | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Yogur | |

| | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------|------------------|-----------|
| 2º semana | 1er plato | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Boniato |
| | | Patata | Legumbre | Pasta | Arroz integral | |
| | 2º plato | Huevo | Pescado | Carne blanca | Carne roja/cerdo | Legumbre |
| | | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza | Hortaliza |
| Postre | Fruta | Yogur | Fruta | Fruta | Fruta | |

- A partir de esta estructura la empresa adjudicataria elaborará una rueda de menús de 4 semanas por la temporada de calor y una rueda de 6 semanas por la temporada de frío.
- Junto con la presentación de cada propuesta de ruedas de menús, se incluirá un detalle del tipo de preparación y de ingredientes de todos los platos de la programación, variando su presentación. Se debe especificar también el tipo de salsas y de las preparaciones de las pastas, arroces, legumbre, etc., así como el tipo de carne y pescado y su preparación.

Antes del inicio del curso escolar 2024-2025, la empresa adjudicataria presentará la rueda de menús (4 semanas) correspondiente a los meses de septiembre y octubre 2024.

Posteriormente, a finales de octubre se presentará el menú correspondiente a la temporada de frío. Asimismo, a finales de abril se presentará la rueda de menús correspondiente a los meses de calor. También se tendrán que respetar estos plazos a la hora de presentar los menús adaptados a situaciones especiales.

La propuesta que presenta el/la licitador/a no debe considerarse como la rueda de menús definitiva que se hará durante el curso escolar. Las planificaciones se validarán según lo que se establece en el punto 19 de la Cláusula 5 Características de los menús del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares. Y la empresa deberá realizar las modificaciones y adaptaciones que se le requieran.

- La empresa adjudicataria entregará en el Consell Comarcal, durante la primera semana del mes, un registro con el total de menús servidos correspondientes al mes vencido.

4.- Otros aspectos relevantes:

En caso de que el centro docente organice alguna salida, y por tanto, sea necesario preparar algún tipo de picnic para los alumnos que asistan, las familias deberán avisar con una antelación mínima de 5 días lectivos al Consell Comarcal a través del correo electrónico que se les facilitará al inicio del curso escolar.

Por lo que respecta al precio de este servicio será el mismo que tenga fijado el usuario y el picnic que se entregará se adecuará a las exigencias sanitarias.

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

CLÁUSULA 10. Traslado de alimentos, control de temperatura (modalidad catering) y menú testigo.

1.- La empresa adjudicataria elaborará los menús en las cocinas de referencia y, rápidamente y sin romper la cadena de caliente o frío según corresponda, los trasladará al comedor de las escuelas indicadas para su consumición.

Tal y como se ha comentado anteriormente, en la Escuela Santa Eulàlia de Berga se elaborarán los menús de las escuelas de Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà y de Lillet de La Pobla de Lillet y, en la Escuela Santa Margarida de Gósol elaborarán los menús y se trasladarán a la escuela Pedraforca de Saldes para su consumo.

2.- La empresa adjudicataria se hará cargo del traslado de los alimentos, en las condiciones sanitarias y alimentarias legalmente establecidas, y cuidando que el traslado no merme en ningún caso la calidad de los alimentos. En esta línea, será necesario cumplir el Reglamento CE 852/2004 anexo II capítulo IV.

La persona responsable del comedor controlará la temperatura, a su llegada, con el termómetro sonda y registro homologado, llevando un registro escrito diario de los resultados de las mediciones. Asimismo, también se llevará un registro de la temperatura de los alimentos en el momento de servirlos.

4.- La empresa adjudicataria está obligada a proporcionar el **menú testigo**, según las indicaciones exigidas por la Agencia de Salud Pública de Cataluña, de los alimentos preparados en cada centro docente en todas las comidas que se efectúen (tanto en las escuelas donde se cocina in situ como en las escuelas con modalidad de catering). Las muestras se recogerán en el momento de servir el alimento, depositándolo en un bote separado por cada uno de los alimentos preparados, utilizando cubiertos limpios por cada alimento y con las manos limpias en cada uno de los procesos.

5.- Una vez recogido cada menú testigo se etiquetará con el nombre de la empresa adjudicataria, el nombre del centro docente, la fecha y hora, el nombre del plato muestreado y el nombre de la persona que ha efectuado la recogida (según RD 3484/2000). Este menú testigo se conservará un mínimo de 7 días, en un congelador a temperatura -18°. La cantidad corresponderá a una ración individual de al menos 100 gr.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar los recipientes para conservar estos alimentos, a poder ser, en formato reutilizable.

6.- El horario para llevar la comida a los centros escolares será el siguiente:

Berga-Guardiola-La Pobla:

- Salida de Berga a las 11:30h.
- Escuela Sant Llorenç - Guardiola de Berguedà - 11.50h
- Escuela Lillet a Güell - Pobla de Lillet - 12.10h

Gósol-Saldes:

- Salida de Gósol a las 12.15 h.
- Escuela Pedraforca - Saldas a las 12.30h.

La empresa adjudicataria y de acuerdo con el personal de cocina, podrá realizar modificaciones si lo cree conveniente para garantizar que el horario de inicio del servicio de comedor se haga puntual de acuerdo con la hora de inicio establecida en los puntos anteriores (12.30h y 13h, respectivamente).

En caso de que por necesidades del servicio deba realizarse un cambio de horarios, el Consell Comarcal lo comunicará con antelación a la empujada adjudicataria. En el caso de festivos locales, el adjudicatario se compromete a dar el servicio con total normalidad en aquellas poblaciones en las que no sea festivo, aunque en la localidad de ubicación de la cocina sea festivo.

CLÁUSULA 11. Limpieza de las instalaciones y controles por el Servicio de comedor con monitorización.

1.- En el caso de los comedores con servicio de cocina in situ: la empresa adjudicataria deberá asumir una limpieza diaria ya fondo de los muelles de descarga, cocinas, utensilios, comedores y demás instalaciones, al finalizar la prestación del servicio. También será responsable del mantenimiento higiénico de las instalaciones.

2.- En el caso de los comedores con servicio de catering: la empresa adjudicataria deberá asumir la limpieza de las instalaciones utilizadas para la manipulación de alimentos, mesas y sillas del comedor y útiles utilizados.

3.- Paralelamente a las tareas de limpieza, el Ayuntamiento llevará a cabo las actuaciones de desinfección, desinsectación y desratización, siempre que sean necesarias, en la parte que afecta al comedor e instalaciones anejas.

4.- La empresa adjudicataria, en el mismo centro escolar, realizará los siguientes controles:

- **Registro de la temperatura de los alimentos:** registro diario de la temperatura en el momento de servir los alimentos (cocina in situ y catering) y en el caso de las escuelas con modalidad de catering también deberá llevarse un registro de la temperatura de los alimentos en el momento de llegada.
- **Registro de la limpieza y desinfección:** registro diario de las labores de limpieza y desinfección realizadas por la empresa adjudicataria tanto en la cocina como en las instalaciones donde se lleva a cabo el servicio de comedor.
- **Registro del control del agua:** se deberá medir diariamente la cantidad de cloro en el agua, mediante tiras reactivas y anotar en los registros las diferentes tomas realizadas indicando las posibles incidencias obtenidas.
- **Registro de las muestras alimentarias (menú testigo):** de forma diaria a todos los comedores (tengan cocina in situ o servicio de catering) tendrán que conservar una muestra alimentaria de las diferentes comidas preparadas para posibilitar la realización

de los estudios epidemiológicos, en caso necesario. La recogida deberá hacerse conforme a lo establecido en la cláusula 10.4 y 10.5 del presente Pliego de Cláusulas.

- **Registro del aceite utilizado para freír:** deberá llevarse un control del aceite de freír de forma quincenal, como mínimo, mediante tiras reactivas, viscosímetros o equipos que midan la conductividad del aceite. Todo este material deberá ser suministrado por la empresa adjudicataria.

5.- La empresa adjudicataria deberá presentar antes del inicio del curso escolar y como máximo 15 días después de su formalización, un plan en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos, que incluirá, como mínimo:

- a. La descripción del sistema de selección, manipulación y conservación de los alimentos.
- b. La reducción al mínimo de los residuos y la recogida selectiva.
- c. La reducción del uso del agua y energía tanto en la preparación como en el transporte de alimentos.
- d. La formación a su personal en materia de reducción, reciclaje y reutilización de los deshechos en la gestión del servicio.

6.- El suministro de productos y útiles de limpieza irán a cargo de la empresa adjudicataria.

7.- Es necesario disponer de un plan de reducción del desperdicio alimentario: La Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, requiere en su artículo 6.2 la obligación de la Administración y de las empresas o entidades gestoras de servicios de comidas o comedores escolares establecer programas y medidas educativas en este ámbito, en colaboración con los centros.

El Plan de Prevención del Despilfarro Alimentario (PPMA) es un instrumento para que los comedores escolares puedan hacer un análisis de su actividad desde la perspectiva del desperdicio, detecten los márgenes de mejora y puedan incorporar de manera sencilla la prevención del desperdicio dentro de los suyos procedimientos.

Principales objetivos del PPMA:

- Ambientales: reducción del impacto ambiental y la huella ecológica del comedor.
- Económicos: promover la gestión eficiente del comedor y, por tanto, esto puede suponer un ahorro económico, tanto en materias primas como en el coste de la gestión de residuos.
- Sociales: reconducir la sobreproducción accidental de alimentos a la donación a colectivos débiles aporta valor social a la comunidad e impulsa la RSC (responsabilidad social corporativa).
- Legales: garantizar que se están cumpliendo los requisitos legales en materia de residuos y de desperdicio alimentario (Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario).

Para facilitar la preparación del PPMA puede hacer uso de la “Guía para la prevención del derroche alimentario en los comedores escolares”

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fixers-binaris/Guia_Malbaratament_ESCOLES_OK-FINAL_2.pdf

Este PPMA deberá presentarse antes del inicio del curso escolar.

CLÁUSULA 12. Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria.

La empresa adjudicataria tendrá que cumplir la normativa higiénico-sanitaria en cuanto a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos. En concreto le será de aplicación la siguiente legislación, y toda la nueva normativa que sea de aplicación.

- a) Reglamento (EC) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- b) Ley de Cataluña 17/2011, de Seguridad Alimentaria.
- c) Ley de Cataluña 15/1983, de 14 de julio, de la higiene y control alimenticios, en la parte no derogada por la Ley 7/2003, de 25 de abril, de Protección de la Salud.
- d) Real Decreto 176/2013 de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- e) Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- f) Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano.
- g) Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por los establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o colectividades.
- h) Orden de 9 de febrero de 1987, sobre normas específicas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y de otros alimentos con ovoproductos y el Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente.

El resto de normas que resulten de aplicación en materia de seguridad alimentaria y demás normativa que le sea aplicable.

CLÁUSULA 13. Control de calidad de los alimentos

El control de calidad de los alimentos se ajustará al proyecto metodológico y organizativo de la empresa que resulte adjudicataria, y deberá tener en cuenta los aspectos de seguridad más

importantes desde la llegada de los alimentos hasta el consumo, tanto en relación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable como con la oferta que resulte adjudicataria. Este proyecto metodológico y organizativo deberá presentarse en el Consell Comarcal antes del inicio del curso escolar y como máximo 15 días después de su formalización.

En el desarrollo de la actividad se llevará a cabo un sistema de autocontrol basado en la metodología del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/autocontrol/appcc-prerequisits-i-flexibilitzacio/index.html

CLÁUSULA 14. Control de calidad del servicio

El contratista está obligado a la realización como mínimo de las siguientes acciones de control de la calidad en la prestación del servicio:

- a. Informe resumen sobre el desarrollo de cada servicio adjudicado, en caso de que el Consell Comarcal lo solicite.
- b. Encuesta de calidad para cada servicio adjudicado. El Consell Comarcal hará llegar a los centros escolares, la encuesta de calidad para que las familias puedan contestarla y también hará llegar una encuesta de valoración por el alumnado y el equipo docente que hace uso del servicio. Se realizarán los informes pertinentes, y se harán llegar a la empresa a fin de que ésta pueda adoptar las medidas correctoras necesarias para una mejora del servicio.
- c. Se realizarán de forma periódica y en función de la necesidad, reuniones de seguimiento con todas las partes implicadas en el servicio de comedor, para evaluar el servicio, atender a posibles quejas y sugerencias, y aplicar las modificaciones necesarias para mejorar el servicio.
- d. En su caso, el Consell Comarcal encargará una auditoría de servicio y la empresa facilitará toda la información que le sea requerida y, especialmente, la indicada en la Cláusula 11.

Aquellos contratistas que dispongan de certificación de la norma de calidad europea ISO 9001, 14001, o equivalente, tendrán que informar al Consell Comarcal de El Berguedà del resultado de las auditorías internas preceptivas y, en su caso, de la renovación de la certificación.

CLÁUSULA 15. Otras obligaciones.

La empresa adjudicataria está obligada a:

- a) No realizar en las instalaciones cedidas ningún tipo de obra civil de forma unilateral, sin la autorización previa del Consell Comarcal de El Berguedà, Ayuntamiento o Escuela según corresponda.
- b) Mantener las instalaciones en orden y perfecto estado de limpieza durante la prestación del servicio.
- c) Seguir las indicaciones que realicen desde el Área de Enseñanza del Consell Comarcal en relación con la prestación del servicio.

- d) Asumir el mantenimiento y reparación en su caso, de los bienes cedidos según lo previsto en la Cláusula 7 anterior.
- e) Comunicar a la Administración, desde el inicio de la vigencia del presente contrato y hasta que finalice, los posibles cambios de residencia o de teléfono del contratista y de su representante, así como de la persona o personas que los sustituirán en caso de ausencias de más de un día lectivo de duración. Asimismo, comunicará cualquier cambio de accionariado de la empresa que sobrepase el 30% del valor del capital social fundacional durante la duración de la concesión.
- f) Comunicar al Consell Comarcal de El Berguedà cualquier cambio de proveedor relativo a los alimentos de proximidad listados en la Cláusula 8 del presente pliego ya cualquier alimento que conste en la oferta presentada por el adjudicatario.

CLÁUSULA 16. Seguro de Responsabilidad Civil.

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

El contratista deberá disponer de los siguientes seguros:

1. Póliza de seguros que cubra su responsabilidad civil y la del personal a su servicio, derivada del uso y de la actividad de los servicios objeto de licitación, por los daños y perjuicios que puedan ocasionarse a los destinatarios del servicio ofrecido por una suma asegurada mínima de 150.000€ por víctima y 1.200.000€ por siniestro.
2. Póliza de accidentes por los trabajadores por los importes pactados en el Convenio Colectivo correspondiente y vigente. Esta póliza podrá ser sustituida por la de responsabilidad civil siempre y cuando ésta cubra de forma específica los accidentes de trabajadores que se produzcan durante el servicio objeto de licitación.

La acreditación de disponer de estos seguros deberá aportarse en el momento en que se realice la propuesta de adjudicación del contrato y deberá realizarse mediante un certificado emitido por la compañía aseguradora conforme consta vigente la póliza que proceda y que

determine el núm. De póliza, el tomador del seguro, el beneficiario, el importe de la cobertura, las coberturas incluidas y su plazo de vigencia.

La empresa adjudicataria aportará la documentación que corresponda para acreditar que ha suscrito estas pólizas en el Consejo Comarcal del Berguedà antes del inicio del curso escolar.

CAPÍTULO III. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO Y PROYECTO EDUCATIVO Y DE OCIO

CLÁUSULA 17. Definición del servicio

Los principios básicos a desarrollar en el servicio de comedor escolar deben basarse en que el mediodía es un espacio para disfrutar de un tiempo de ocio y para alimentarse de forma saludable y equilibrada, respetando la temporalidad de los alimentos y la producción del territorio, sin perder de vista la adquisición de hábitos.

CLÁUSULA 18. Organización del Servicio de comedor con monitorización

Comprenderá las siguientes tareas, bajo la responsabilidad de la empresa adjudicataria:

- a) Velar por el correcto funcionamiento del comedor, organizando en su caso los turnos que sean necesarios y la forma en que se servirán las comidas, utilizando, en todo caso, bandejas de autoservicio o platos, si en el centro se venía haciendo así.
- b) Llevar a cabo el control y seguimiento del alumnado usuario del servicio de comedor, asistiéndoles y apoyándoles a fin de que el tiempo dedicado a la comida se desarrolle dentro de un clima de normalidad absoluto. La monitorización debe acompañar a los valores de la responsabilidad y la autonomía.
- c) En caso de que corresponda, organizar el espacio de comedor por grupos de edad, procurando que cada alumno tenga un puesto fijo.
- d) Organizar el uso de los diferentes espacios cedidos por el centro y utilizados por las diferentes actividades del comedor.
- e) Devolver en buen uso, reponer y mantener aquel material cedido por el AMPA, por el centro educativo, el Ayuntamiento o el Consell Comarcal para la prestación del servicio y que constará en el inventario que elaborará el centro educativo o bien el adjudicatario si es el caso. Ver anexo II – Inventario comedor escuelas.
- f) Limpieza del espacio. Ver Cláusula 11 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

CLÁUSULA 19. Proyecto educativo del servicio de comedor con servicio de monitorización

1.- La empresa adjudicataria deberá concretar una propuesta de programación. La propuesta de programación de las actividades debe llevarse a cabo en coordinación con los responsables del centro educativo, la cual procurará promover la vertiente educativa del servicio de comedor. La programación de las actividades deberá ser comunicada mensualmente al Consell Comarcal de El Berguedà.

2.- La propuesta de programación concretará los objetivos didácticos, los contenidos, la secuenciación, las actividades de enseñanza y aprendizaje y las actividades de evaluación. Las actividades tendrán que estar relacionadas con los ámbitos del punto del siguiente.

3.- La propuesta de programación deberá responder a una actitud clara de responsabilidad y de atención a los alumnos con el fin de ofrecer unos servicios educativos de calidad a los siguientes ámbitos:

- a) Alimentario: Alcanzar unos hábitos de salud: comida saludable y hacerlo sin prisas y correctamente.
- b) Higiénico y sanitario: lavar manos antes y después de comer, lavarse los dientes después de cada comida, manipular higiénicamente los alimentos... El objetivo es que los niños y niñas conozcan y practiquen aquellos hábitos higiénicos y sanitarios relacionados con el servicio de comedor.

- c) De relación: ser responsables en el cumplimiento de los cargos, adquirir autonomía, comer correctamente y con actitud relajada. Es necesario potenciar comportamientos y habilidades que faciliten destreza y actitudes correctas para comportarse en la mesa, promoviendo aspectos sociales y de convivencia de las comidas.

La empresa adjudicataria deberá concretar con el centro escolar y/o el Consell Comarcal de El Berguedà la vía por la que se hará llegar el contenido de la programación de las actividades a los niños ya sus familias.

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

CLÁUSULA 20. Plan de comunicación

La importancia del servicio de comedor escolar y social tanto para las familias como para los alumnos requiere una adecuada información y comunicación entre los profesionales del servicio y las familias.

En este sentido se exigirá a la empresa adjudicataria que elabore un plan de comunicación donde consten, como mínimo, los siguientes elementos:

- a) Sesión de presentación del servicio a las direcciones o claustros de los centros para que conozcan a la empresa adjudicataria, metodología de trabajo, valores, etc.
- b) Sesión de presentación del servicio a las familias de los alumnos (el primer año) y para las familias de alumnos nuevos en cada curso escolar, siempre que el centro lo requiera. En estos casos la empresa designará a un representante de la empresa que conjuntamente con el coordinador del centro y el equipo de monitores, asistirán para presentar el servicio educativo de comedor escolar: organización, programa educativo, menús, precios, etc.
- c) Información diaria de la evolución de los alumnos de I3 que hagan uso del servicio de comedor, al menos, durante el primer trimestre. Si el centro escolar y el Consell Comarcal de El Berguedà lo creen oportuno, se podrá solicitar a la adjudicataria que también realice el seguimiento de los alumnos de I4 y I5.
- d) Información mensual de la evolución de los alumnos de educación infantil que hagan uso del servicio de comedor. Y el resto de alumnos recibirán un informe del servicio de comedor con carácter trimestral.
- e) Elaboración de un material dirigido a las familias para dar a conocer el servicio de comedor, funcionamiento, objetivos pedagógicos, actividades propuestas, etc. Promoviendo los hábitos alimenticios saludables y sostenibles durante el servicio.

En el caso de las sesiones previstas en el apartado a y b, la empresa adjudicataria deberá llevarlas a cabo en el primer año de servicio dentro del plazo de los primeros 15 días de curso escolar.

No obstante, lo que recogen los puntos c i d, si se produce alguna incidencia relevante el informe se realizará el mismo día y se trasladará al centro para que lo haga llegar a las familias.

Se valorará la introducción de nuevos canales de comunicación y feedback entre los agentes implicados, siempre que esté consensuado por todas las partes y sea para agilizar el trabajo de todos.

CLÁUSULA 21. Aplicativo para la gestión y control del servicio de comedor

El Consell Comarcal de El Berguedà pone a disposición de la empresa adjudicataria, de las familias y del centro educativo, un aplicativo para la gestión y control del servicio de comedor.

1. Las familias antes de iniciar el curso deben inscribirse en el aplicativo indicando los datos básicos, el uso de comedor que querrán hacer y si tienen o no alergias y/o intolerancias. Una vez inscritos, será la herramienta de gestión de las asistencias y ausencias del alumnado. La familia deberá indicar las asistencias esporádicas y ausencias antes de las 9.30h.
2. Desde cocina, a partir de las 9.30h se sacará el listado de los menús que salen en el aplicativo y realizará sólo los menús que salgan.
3. Desde el centro educativo también se podrá visualizar al total de alumnos inscritos de forma diaria.
4. Al mediodía, el equipo de monitorización pasará lista con el mismo aplicativo, validando a los alumnos que hayan asistido al comedor y que estén apuntados, marcando las faltas injustificadas de aquellos alumnos inscritos pero que no han hecho uso del servicio y apuntando a aquellos alumnos que no se hayan apuntado previamente.

De forma mensual, durante la primera semana del mes, la empresa adjudicataria hará llegar el total de menús diarios realizados en el Consell Comarcal. Éste contrastará la información recibida con la obtenida a través del aplicativo y una vez validada se dará conformidad a la empresa para su facturación.

CAPÍTULO IV. PERSONAL, RATIOS Y HORARIOS POR EL SERVICIO EDUCATIVO Y SOCIAL DE COMEDOR

CLÁUSULA 22. Personal vinculado al contrato

1.-El personal que participe en la elaboración y/o manipulación de los menús debe tener una formación continua y adecuada para la manipulación de alimentos y una formación básica en materia de atención al alumnado en el servicio intelectual de comedor; esta formación irá a cargo de la empresa adjudicataria. Con anterioridad al inicio del servicio deberá presentarse el carné de manipulación de alimentos del personal que ejecute el servicio.

2.- Es necesario garantizar una **formación** en seguridad alimentaria específica para el equipo de cocina y de monitorización y para todos los profesionales vinculados sobre la manipulación adecuada en relación con el gluten y los alérgenos, para evitar incidencias en el caso de comensales con enfermedad celíaca y/o alergias alimentarias.

3.- El personal de atención directa al alumnado debe permanecer en el centro educativo,

durante el tiempo de prestación del servicio de comedor y los espacios de tiempo anterior y posterior desde que terminan las clases de la mañana hasta que comienzan las de la tarde.

Las funciones de atención directa al alumnado comprenderán:

- a. Acompañamiento y cuidado del alumnado.
- b. La orientación en materia de educación de los hábitos alimenticios:
 - i. Adquisición de hábitos sociales
 - ii. Correcto uso y conservación del menaje
- c. La conducción de las actividades que se trabajen al mediodía
- d. La observación, análisis y evaluación de la evolución del alumno, informando a las familias de acuerdo con lo que prevé la programación.

4.- Según se especifica en la cláusula 24 del Pliego Administrativo como Condición Especial de Ejecución del Contrato, el adjudicatario deberá establecer la figura de un coordinador/a en cada centro educativo, cuyas funciones serán las de coordinarse con el centro educativo, la empresa y el Consell Comarcal el seguimiento y programación del servicio. La empresa adjudicataria enviará por escrito el nombre del coordinador y sus datos de contacto antes de iniciar el contrato y siempre que existan modificaciones.

En centros de más de 50 alumnos será necesario la figura de un coordinador/a que disponga de la titulación de monitor de director de ocio. Esta titulación deberá acreditarse antes del inicio del servicio.

5.- Los cometidos relativos a vigilancia y actividades intelectivas deben realizarlos monitores con dominio suficiente de lengua catalana para tener comunicación fluida con el alumnado.

6.- El adjudicatario debe prever la realización de cursos de formación por sus trabajadores. La formación obligatoria según la legislación vigente y la prevista para garantizar la actualización, reciclaje y capacitación del personal adscrito al servicio. El Consell Comarcal podrá solicitar, en cualquier punto del contrato, la programación de formación y los certificados acreditativos de la formación realizada por los trabajadores vinculados al contrato.

El Consell Comarcal podrá solicitar, en cualquier punto del contrato, la programación de formación y los certificados acreditativos de la formación realizada por los trabajadores vinculados al contrato.

Como mínimo se deben realizar las siguientes acciones de formación:

- Acciones de formación hacia el personal de cocina en manipulación de alimentos frescos y elaboración de cocina saludables y sostenibles para colectividades (escuelas).
- Acciones de formación para monitores/as en alimentación saludable y sostenible.
- Acciones de formación para monitores/as que realice manchas de atención al alumnado y con responsabilidades pedagógicas, en especial, gestión de conflictos, atención a la diversidad y salud mental e igualdad de género.

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

8.- No obstante, lo anterior, la empresa tiene la obligación de subrogar a los/las trabajadores/as que vienen prestando el servicio desde la fecha que se indica en los centros que también se señalan, según la relación contenida en el Anexo II del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), de acuerdo con las exigencias del correspondiente Convenio colectivo y de la legislación laboral aplicable.

9.- El adjudicatario se responsabilizará de la limpieza, decoro, uniformidad en la forma de vestir, de la cortesía y del tratamiento amable y educado del personal en relación al público. Asimismo, estará obligado a proporcionar a su personal los uniformes, así como la ropa de trabajo que no sea de uso común en la vida ordinaria de sus empleados.

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

11.- Habrá que cumplir con la cláusula vigésima cuarta condiciones especiales de ejecución del pliego administrativo.

CLÁUSULA 23. Requisitos e idoneidad del personal de monitorización

La empresa adjudicataria deberá garantizar que todo el personal contratado a partir de la fecha de inicio del servicio de comedor, y mientras dure la misma, está en posesión de la siguiente formación:

- a) Los monitores/as que realicen tareas de atención al alumnado tendrán que disponer, como mínimo, del título de monitor/a o director/a de actividades educativas en el tiempo libre oficial expedido por la Generalitat de Catalunya. En caso de que el personal esté en disposición de una titulación de estudios universitarios en Magisterio, Educación social o Pedagogía, o de un ciclo formativo de grado superior en Animación sociocultural, Educación Infantil o Integración social, estará exento de cumplir con este requisito.
- b) Los coordinadores/as de centros con un volumen de más de 50 comensales, tendrán que disponer como mínimo, del título de director de actividades educativas en el tiempo libre oficial expedido por la Generalitat de Catalunya. En caso de que el personal esté en disposición de una titulación de estudios universitarios en Magisterio, Educación social o Pedagogía, o de un ciclo formativo de grado superior en Animación sociocultural, Educación Infantil o Integración Social, estará exento de cumplir con este requisito.
- c) Todo aquel personal considerado de cocina o manipulador de alimentos, es decir, aquél que, por razón de su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación o elaboración, así como el personal de monitorización deberá estar formado con la labor y con los riesgos que sus actividades conllevan para la seguridad alimentaria. Habrá que disponer del pertinente Título de manipulador/a de alimentos.
- d) Todo el personal adscrito al servicio deberá disponer del correspondiente certificado negativo de antecedentes penales por delitos contra la libertad e indemnidad sexual,

conforme dispone el artículo 13.5 de la Ley orgánica 1/1996, de 15 de enero, de protección jurídica del menor. Además, el representante legal de la empresa adjudicataria deberá formular, en ese sentido, una declaración responsable de que el personal destinado al servicio cumplirá con este requisito. Con anterioridad al inicio del contrato el adjudicatario deberá presentar la declaración responsable

La idoneidad del personal de monitorización que se tenga que contratar o subrogar de nuevo será garantizada por la adjudicataria. En este último caso, se dará un plazo de dos meses para que el personal tenga la titulación requerida. El Consell Comarcal de El Berguedà requerirá esta documentación a la empresa para comprobar su cumplimiento.

CLÁUSULA 24. Ratios y horarios

1. Monitorización

Para el cálculo en las dotaciones de personal para atender directamente a los alumnos al servicio de comedor se diferenciará la atención al alumnado de educación infantil y la atención al alumnado de educación primaria.

La ratio prevista para el primer ciclo de infantil sólo será de aplicación en aquellas escuelas de titularidad del Departamento de Educación en las que se haya implantado esta enseñanza.

La ratio de monitores – alumnos que fijará cada adjudicatario deberá ajustarse, como mínimo, a las que se detallan a continuación por cada etapa educativa:

Ratios de monitores:

Educación Infantil primer ciclo: 1 monitor por cada 8 alumnos

Educación Infantil segundo ciclo: 1 monitor por cada 15 alumnos

Primaria: 1 monitor por cada 25 alumnos

El número global mínimo de monitores se obtiene mediante la fórmula que se establece en la RESOLUCIÓN EDU/44872024, de 8 de febrero, donde:

q=número de comensales del primer ciclo de educación infantil

n=número de comensales del segundo ciclo de educación infantil

y=número de comensales de educación primaria

z=número de comensales de educación secundaria

Número de monitores = $qx 0,125 + nx 0,067 + yx 0,040 + zx 0,033$

Para el cálculo de la ratio de alumnos-monitores se contabilizan todos los alumnos que hacen uso del servicio de comedor, sean fijos o esporádico, a partir de la estimación de alumnos que se prevé que se ha indicado en la CLÁUSULA 1. Objeto del contrato.

En las escuelas consideradas como rurales, de acuerdo con los criterios fijados por el Departamento de Educación, una vez determinado el número de monitores necesario en

función del número total de usuarios del servicio, cuando sólo corresponda un solo monitor/a, se podrá autorizar un segundo monitor.

El día en que el número de alumnos supere la ratio estipulado, la empresa concesionaria se encargará del incremento de la monitorización.

La estimación actual del número de alumnos para cada escuela y cada etapa es el siguiente:

| | | LOTE 1 | | | | | LOTE 2 |
|---------------------------------|---------------------|---------------|--------------|----------|-----------------|------------|-------------|
| | | Santa Eulàlia | Sant Llorenç | Lillet | Santa Margarida | Pedraforca | Alfred Mata |
| | | Berga | Guardiola | La Pobla | Gósol | Saldas | Puig-Reig |
| Media de alumnos previstos | Infantil 1er ciclo | | | 7,4 | 0,0 | 2,0 | |
| | Infantil 2º ciclo | 65,2 | 13,8 | 5,4 | 0,0 | 4,0 | 33,1 |
| | Primaria | 152,3 | 22,0 | 20,2 | 4,0 | | 87,6 |
| | Secundaria | | | | | | |
| Alumnos | % fijas | 97,0% | 97,4% | 85,7% | 98% | 98% | 99% |
| | alumnos fijos | 211,01 | 34,88 | 28,38 | 3,92 | 5,88 | 119,5326 |
| | % esporádicos | 3,0% | 2,6% | 14,3% | 2% | 2% | 1% |
| | alumnos esporádicos | 6,53 | 0,92 | 4,73 | 0,08 | 0,12 | 1,2074 |
| Media menús diarios por escuela | | 217,5 | 35,8 | 33,1 | 4 | 6 | |
| Media menús diarios por cocina | | | 286,4 | | 10 | | 120,74 |
| Media menús diarios por lote | | 296,4 | | | | | |

Detalle de personal necesario para cada centro educativo:

LOTE 1. Agrupación de 5 escuelas

- **Escuela Santa Eulàlia en Berga**

- Personal de monitorización necesaria: **10,46**, que se redondea a **11**
- Horas de servicio de comedor: **2,5 h**

- **Escuela Lillet a Güell en La Pobla de Lillet**

- Personal de monitorización necesario: 2,10, que se redondea a **2**. Sin embargo, hay un tercer monitor que se puede solicitar para la implantación del primer ciclo de educación infantil, según lo estipulado en el Departamento de Educación en los... Medidas Complementarias de las escuelas rurales. Esto implica que en este caso la escuela pueda disponer de 3 monitores para atender a los alumnos durante el espacio de comedor.
- Horas de servicio de comedor: **2,5 h**

- **Escuela Sant Llorenç en Guardiola de Berguedà**
 - Personal de monitorización necesario: 1,80, que se redondea a **2**
 - Horas de servicio de comedor: **2,5 h**
- **Escuela Santa Margarida en Gósol**
 - Personal de monitorización necesaria: 0,16, que se redondea a **1**
 - Horas de servicio de comedor: **2 h**
- **Escuela Pedraforca en Saldes**
 - Personal de monitorización necesaria: 0,52, que se redondea a **1**
 - Horas de servicio de comedor: **2 h**

LOTE 2. Escuela Alfred Mata

- Personal de monitorización necesario: **5,72**, que se redondea en **6h**
- Horas de servicio de comedor: **2 h**

2. Personal de cocina

En el caso del personal de cocina, la ratio necesaria es el siguiente:

- **Cocinero/a:** 5 h hasta 35 alumnos, 1 h más hasta 50 y jornada completa a partir de 51
- **Ayudante:** 2h por cada 25 alumnos, empezando a 66 alumnos

Detalle de personal necesario para cada centro educativo:

LOTE 1. Agrupación de 5 escuelas

- **Cocina en Santa Eulàlia en Berga (con menús de catering de la escuela Lillet a Güell y la escuela Sant Llorenç)**
 - Número de menús diarios: 286,4
 - Cocinero/a: **1 a jornada completa**
 - Ayudante de cocina: **17,64 horas**
 - 2 ayudantes a jornada completa
 - 1 ayudante: **2,5 horas**
- **Cocina en la escuela Santa Margarida en Gósol (con menús de catering de la escuela Pedraforca)**
 - Número de menús diarios: **10**
 - Cocinero/a: **1 por 2 horas**

LOTE 2. Escuela Alfred Mata

- Número de menús diarios: **120,74**
- Cocinero/a: **1 a jornada completa**
- Ayudante de cocina: **4,5 horas**

Según los datos facilitados anteriormente y según la subrogación de personal existente en cada uno de los centros, el personal necesario vinculado a cada escuela, con su jornada, es el siguiente:

LOTE 1. Agrupación de 5 escuelas

- **Escuela Santa Eulàlia en Berga**
 - Cocinero/a*: 7,5 horas/día
 - Ayudantes de cocina*: 2 ayudantes a 7,5 horas/día, que también asumirán las labores de preparación de mesas y limpieza del comedor y menaje.
 - Monitorización:
 - 9 monitores/as a 2,5 horas/día
 - 1 coordinador/a a 3 horas/día
 - Personal polivalente: 7,5 horas/día
 - 2,5 horas: ayudante de cocina
 - 2,5 horas: transporte por el catering*
 - 2,5 horas: monitorización.
- **Escuela Lillet a Güell en La Pobla de Lillet**
 - Cocina: asumido con el personal de la escuela Santa Eulàlia en Berga
 - Transporte: asumido con el personal de la escuela Santa Eulàlia en Berga
 - Monitorización:
 - 1 coordinador/a: 4 horas/día, que también asumirá el trabajo de recepción de los alimentos transportados y mesas y limpieza del comedor y menaje.
 - 1 monitor/a: 1,5 horas/día
 - 1 monitor/a: 2,5 horas/día (de implantación 1er ciclo educación infantil) [GS1]
- **Escuela Sant Llorenç en Guardiola de Berguedà**
 - Cocina: asumido con el personal de la escuela Santa Eulàlia en Berga
 - Transporte: asumido con el personal de la escuela Santa Eulàlia en Berga

- Monitorización:
 - 2 monitor/as: 3,5 horas/día, que también asumen el trabajo de recepción de los alimentos transportados y mesas y limpieza del comedor y menaje.

- **Escuela Santa Margarida en Gósol**
 - Personal polivalente:
 - 2 horas/día: cocina*, que también asume las tareas de preparación de mesas y limpieza del comedor y menaje.
 - 2 horas/día: monitorización

- **Escuela Pedraforca en Saldes**
 - Cocina: asumido con el personal de la escuela Santa Eulàlia en Berga
 - Personal polivalente:
 - 2,5 horas/día: monitorización, que también asume las tareas de preparación de mesas y limpieza del comedor y menaje.
 - 1 horas/día: transporte

LOTE 2. Escuela Alfred Mata

- Cocinero/a: 7,5 horas/día
- Ayudantes de cocina: 1 ayudante a 4,5 horas/día, que también asume las labores de preparación de mesas y limpieza del comedor y menaje.
- Monitorización:
 - 5 monitores/as a 2 horas/día
 - 1 coordinador/a 4 horas/día, que también asume las tareas de preparación de mesas y limpieza del comedor y menaje.

En caso necesario, el número de horas de cada monitor podrá ser modificado siempre y cuando no se modifique el cómputo total de horas y previa autorización por parte del Consell Comarcal.

CLÁUSULA 25. Inventario Escuelas.

Ver detallado Anexo III del Pliego técnico

CLÁUSULA 26. Supervisión y control de documentación

Supervisión y control de la documentación administrativa que permite asegurar que el servicio se presta con garantías suficientes:

Antes del inicio del curso escolar:

1. **Acreditación de que la empresa adjudicataria está inscrita en el Registro de Industrias y Productos Alimentarios del Departamento de Sanidad de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC).**
2. **Titulación en dietética y nutrición del profesional encargado de diseñar los menús.**
3. **Rueda de menús de 4 semanas correspondiente a los meses de septiembre y octubre.**
4. **Plan en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos:** antes del inicio del curso escolar y como máximo 15 días después de formalizar el contrato.
5. **Plan de reducción del desperdicio alimentar y:** antes del inicio del curso escolar.
6. **Proyecto metodológico y organizativo de la empresa:** antes del inicio del curso escolar y máximo 15 días después de haberse formalizado el contrato.
7. **Plan de comunicación.**
8. **Carné de manipulación de alimentos del personal que ejecute el servicio.**
9. **Coordinador/a para cada centro educativo:** enviar el nombre y datos de contacto. En centros de más de 50 alumnos será necesario que este coordinador disponga de la titulación de monitor de director de ocio. Esta titulación deberá acreditarse antes del inicio del servicio.
10. **Acreditación de las titulaciones pertinentes del personal contratado/subrogado:** antes de empezar el curso y siempre que haya una nueva contratación.
11. **Seguro de responsabilidad civil:** La empresa adjudicataria aportará la documentación que corresponda para acreditar que ha suscrito estas pólizas en el Consejo Comarcal de El Berguedà antes del inicio del curso escolar.
12. **Carné de manipulación de alimentos:** deberá presentarse el carné de manipulación de alimentos del personal que ejecute el servicio.
13. **Certificado negativo de antecedentes penales por delitos contra la libertad e indemnidad sexual:** el adjudicatario deberá presentar una declaración responsable conforme todo el personal adscrito al servicio dispone del certificado en cuestión.
14. **Declaración de aceptación de instalación** debidamente firmada según modelo del Anexo III.

Mensualmente:

- 1. Menús mensuales:** El adjudicatario hará llegar la última semana de cada mes, una copia del menú en el Consell Comarcal del Berguedà.
- 2. Registro de menús servidos:** durante la primera semana del mes.
- 3. Programación de las actividades:** de cada mes.
- 4. Facturas alimentos de proximidad y ecológicos:** acreditar que se está dando cumplimiento a los requerimientos del Pliego Técnico de alimentos de proximidad y se está cumpliendo con la oferta presentada por el adjudicatario.

Trimestralmente:

- 1. Acreditación del abono de los salarios, contratos y TC2 del personal contratado por la empresa (cocineros y demás personal) para la prestación del servicio:** trimestralmente.
- 2. Acreditación documental para garantizar el cumplimiento del servicio según la oferta presentada y la valoración obtenida según los criterios de adjudicación establecidos en el pliego de prescripciones administrativas:** trimestralmente.

Anualmente:

- 1. Control anual de los aspectos sanitarios de las instalaciones en las que se preparan los alimentos e informe de los menús.** Después del control de la Agencia de Salud Pública (una vez al año).

El Consell Comarcal del Berguedà podrá realizar una auditoría externa para valorar el grado de cumplimiento del servicio y el grado de satisfacción por parte de los niños y sus familias.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRONICAMENTE



ANEXO I

TABLA 1. CRITERIOS REGISTRALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS (CUADRO RESÚMEN)

| TIPO ESTABLECIMIENTO | REGISTRO DE AMBITO ESTATAL RGSEAA (RSIPAC) | REGISTRO DE AMBITO AUTONÓMICO RSIPAC (no RGSEAA) | Registro municipal |
|--|---|---|--|
| Restauración colectiva social: centros educativos, guarderías, centros sanitarios, centros asistenciales o residenciales, residencias de la tercera edad, centros penitenciarios, alojamientos infantiles y comedores laborales. | <p>_ Si sirve a otros comedores colectivos sociales > 30 % de producción Clave 26 (comidas preparadas) Comunicado para el titular de la instalación a ASPCAT</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | <p>_ Si no sirve a otros comedores colectivos sociales _ Si sirve menús a comedores colectivos sociales <30% de producción</p> <p>Clave 50 (restauración colectiva social) Comunicado para el titular de la instalación a ASPCAT</p> | |
| restauración colectiva comercial: bar, bar-restaurante, hostel, ferias, establecimientos de comidas preparadas, etc | <p>_ Si sirve menús a otros establecimientos de fuera de Cataluña (CAT) Si sirve >30 % de producción a establecimientos minoristas de fuera del municipio. Si sirve a comedores colectivos sociales >30% de producción</p> <p>Clave 26 (comidas preparadas) Comunicado para el titular de la empresa a ASPCAT</p> | <p>_ Si sirve a comedores colectivos sociales <30% de producción</p> <p>Clave 50 (restauración colectiva social) Comunicado para el titular del establecimiento a ASPCAT</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | <p>_ Si no sirve menús a otros establecimientos fuera de Cataluña _ Si sirve menús a otros establecimientos del municipio Si sirve <30% de producción a otros establecimientos de fuera del municipio</p> <p>Comunicado para el titular del establecimiento a la Administración local</p> |
| Cocinas centrales | <p>Clave 26 (Comidas preparadas) Comunicado para el titular de la empresa a ASPCAT</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | | |
| Empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración | <p>Clave 26 (Comidas preparadas) Comunicado para el titular de la empresa a ASPCAT cuando la razón social esta ubicada en Cataluña. Si la razón social esta fuera de Cataluña, se debe comunicar a la comunidad autónoma correspondiente</p> <p>CONTROL ASPCAT (Si la razón social esta en Cataluña)</p> | | |

| Tipo establecimiento | Registro de ámbito estatal | Registre de ámbito autonómico | |
|---|--|--|---|
| | RGSEAA (RSIPAC) | RSIPAC (no RGSEAA) | Registro municipal |
| Minoristas (excpeto carnes frescas y derivados) | <p>_ Si distribuye a otros establecimientos de fuera de CAT _ Si distribuye > 30% de producción a establecimientos minoristas de fuera del municipio que no sean de su titularidad</p> <p>Clave específica Comunicado por/para la titular de la empresa a l'APS. Hace falta autorización previa para los productores de origen animal (POA) (Reglamento (CE) 853/2004)</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | | <p>_ Si no distribuye a otros establecimientos de fuera de CAT _ Si distribuyen a otros establecimientos del municipio _ Si distribuye < 30% de producción a otros establecimientos de fuera del municipio _ Si distribuye a otros establecimientos de la misma titularidad de CAT</p> <p>Comunicado por/para la titular del establecimiento a l'administración local</p> <p>CONTROL MUNICIPAL</p> |
| Minoristas de carnes frescas y derivados | <p>_ Si distribuye a otros establecimientos de fuera de CAT _ Si distribuye > 30% de producción a establecimientos de comidas preparadas, bares y restaurantes de fuera del municipio _ Si distribuye a otros establecimientos minoristas diferentes de los indicados en el punto anterior que no sean de su titularidad</p> <p>Clave 10 (carnes y derivados) Comunica y solicita autorización el/la titular de la empresa a l'ASPCAT (Reglamento (CE) 853/2004)</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | | <p>_ Si no distribuye a ningun establecimiento _ Si distribuye a otros establecimientos de la misma titularidad de CAT ("sucursales") _ Si distribuye a establecimientos de comidas preparadas, bares y restaurantes del municipio _ Si distribuye < 30% de producción a establecimientos de comidas preparadas, bares y restaurantes de fuera del municipio</p> <p>Comunicado por/para la titular del establecimiento a l'Administración local (tienen que cumplir con las especificaciones del RD 1376/2003 modificado por el RD 728/2001)</p> <p>CONTROL MUNICIPAL</p> |
| Plataformas de distribución de supermercados | <p>Clave 40 (establecimientos polivalentes) Comunicado por/para la titular de la empresa a l'ASPCAT</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | | |
| Empresas de distribución de agua mediante cisternas móviles | | <p>Clave 27 (aguas envasadas) Comunicado por/para la titular de la empresa a l'ASPCAT</p> <p>CONTROL ASPCAT</p> | |

ANEXO II

Relación del material inventariado para cada centro

Escuela Santa Eulàlia

| MATERIAL | UNIDADES | PROPIETARIO |
|---|---------------|--------------------|
| Carro acero inoxidable | 2 | AFA |
| Carro polipropileno | 1 | AFA |
| Carro acero inoxidable | 4 | AFA |
| Armario calentaplatos acero inoxidable | 1 | AFA |
| Nevera doble hacer inoxidable | 1 | AFA |
| Lavavajillas acero inoxidable | 1 | AFA |
| Lavavajillas | 1 | AFA |
| Congelador arcón (2m) | 1 | AFA |
| Congelador arcón (1,2m) | 2 | AFA |
| Congelador arcón | 1 | AFA |
| Microondas acero inoxidable | 1 | AFA |
| Cocina industrial de gas con 8 fogones y 4 hornos | 1 | AFA |
| Freidora industrial de doble cesta | 1 | AFA |
| Descalcificadora | 1 | AFA |
| Marmita acero inoxidable | 1 | AFA |
| Horno de pan | 1 | AFA |
| Máquina talla embutido | 1 | AFA |
| Bandeja asada | 2 | AFA |
| Olla gran acero inoxidable | 5 | AFA |
| Mesa con cajones de acero inoxidable | 2 | AFA |
| Extractor industrial acero inoxidable | 1 | AFA |
| Pica doble acero inoxidable | 1 | AFA |
| Pica individual acero inoxidable | 1 | AFA |
| | Por todos los | |
| Material (vasos, platos, cubiertos, bandejas,...) | usuarios | AFA |
| Grifos de pie | 2 | Ayuntamiento |
| Pica lavamanos | 1 | Ayuntamiento |
| Grifo mono mando | 1 | Ayuntamiento |
| Grifo mono mando industrial con ducha | 1 | Ayuntamiento |
| Ollas altas con sus tapas | 2 | Consell Comarcal * |
| Tuppers con cubiertos | 9 | Consell Comarcal * |
| Palanganas | 4 | Consell Comarcal * |
| Cepillos | 9 | Consell Comarcal * |
| Cubos de la basura gris | 4 | Consell Comarcal * |
| Cubo basura negro (grande) | 1 | Consell Comarcal * |
| Cubo de basura blanco | 1 | Consell Comarcal * |
| Tuppers cuadrados pequeños con tapa | 2 | Consell Comarcal * |
| Cajas grandes de plástico con las tapas | 3 | Consell Comarcal * |

| | | |
|--------------------------------------|-----|---------------------|
| Cubo de fregar y cepillos de escoba | 1 | Consell Comarcal * |
| Termómetros | 6 | Consell Comarcal * |
| Máquina analizar agua | 1 | Consell Comarcal * |
| Máquina de hacer hamburguesas (de 4) | 1 | Mari Paz |
| Manguera | 1 | Mari Paz |
| Termómetro láser | 1 | Mari Paz |
| Cafetera | 1 | Mari Paz |
| Congelador nº2 | 1 | Consell Comarcal ** |
| Nevera con una puerta | 1 | Consell Comarcal ** |
| Jarras metálicas | 15 | Consell Comarcal ** |
| Vasos metacrilato | 100 | Consell Comarcal ** |
| Cajas térmicas | 5 | Consell Comarcal ** |
| Gastrónomos grandes | 8 | Consell Comarcal ** |
| Tapas herméticas gastrónomo grande | 3 | Consell Comarcal ** |
| Gastrónomos pequeños | 10 | Consell Comarcal ** |
| Tapas herméticas | 3 | Consell Comarcal ** |
| Tapas no herméticas | 7 | Consell Comarcal ** |
| Botiquín | 1 | Consell Comarcal ** |
| Cazuelas grandes con tapas | 3 | Consell Comarcal ** |
| Tiras para controlar el aceite | | Consell Comarcal ** |

*Material cedido por la empresa El Molinet SCCL

**Material adquirido durante estos 3 años por la empresa CATASA Catering Catalunya, SL y cedido al Consell Comarcal según lo especificado en el contrato

Escuela Santa Margarida

| MATERIAL | UNIDADES | PROPIETARIO |
|------------------------------|-----------------|--------------------|
| Nevera- Congelador Combi | 1 | Ayuntamiento |
| Congelador | 1 | Ayuntamiento |
| Lavavajillas | 1 | Ayuntamiento |
| Juego de sartenes (3 piezas) | 1 | Ayuntamiento |
| Cazuela | 1 | Ayuntamiento |
| Olla grande | 1 | Ayuntamiento |
| Batidora | 1 | Ayuntamiento |
| Microondas | 2 | Ayuntamiento |
| Jarras de agua | 3 | Ayuntamiento |
| Juego de bandejas de horno | 1 | Ayuntamiento |
| Ahorros | 1 | Ayuntamiento |
| Maderas de cortar | 2 | Ayuntamiento |
| Juego de cuchillos de cocina | 1 | Ayuntamiento |
| Salero | 1 | Ayuntamiento |
| Aceitera | 1 | Ayuntamiento |
| Tijeras | 1 | Ayuntamiento |
| Bandeja para pan | 1 | Ayuntamiento |
| Cuchillo de pan | 1 | Ayuntamiento |

| | | |
|-------------------------------|----|--------------|
| Centrifugadora ensaladas | 1 | Ayuntamiento |
| Colador chino | 1 | Ayuntamiento |
| Rallador | 1 | Ayuntamiento |
| Espumador | 1 | Ayuntamiento |
| Cuenco | 1 | Ayuntamiento |
| Abrelatas | 1 | Ayuntamiento |
| Molde | 1 | Ayuntamiento |
| Batidor | 1 | Ayuntamiento |
| Juego de cucharón y espátulas | 1 | Ayuntamiento |
| Pinzas emplatar | 1 | Ayuntamiento |
| Platos pequeños | 10 | Ayuntamiento |
| Platos grandes | 8 | Ayuntamiento |
| Platos fondos | 10 | Ayuntamiento |
| Cucharas | 18 | Ayuntamiento |
| Horquillas | 8 | Ayuntamiento |
| Cuchillos | 12 | Ayuntamiento |
| Cucharillas | 26 | Ayuntamiento |
| Vasos | 11 | Ayuntamiento |
| Exprimidor | 1 | Ayuntamiento |
| Cocina inducción | 1 | Ayuntamiento |

Todo el material es propiedad del Ayuntamiento, cedido a la Escola Santa Margarida.

Escuela Sant Llorenç

| MATERIAL | UNIDADES | AÑO DE COMPRA | ESTADO CONSERVACIÓN | PROPIETARIO |
|--|----------|---------------|---------------------|--------------|
| Lavavajillas | 1 | 2008 | Estado correcto | Ayuntamiento |
| Mesa caliente | 1 | 2009 | Estado correcto | Ayuntamiento |
| Microondas | 1 | 2002 | Estado correcto | Ayuntamiento |
| Nevera | 1 | 2018 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Matamosquitos eléctrico | 1 | 2009 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Carros de transporte de comida para servir de acero inoxidable | 2 | 2019 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Mesa de cocina de acero inoxidable | 1 | | Buen estado | Ayuntamiento |
| Bandejas de acero inoxidable | 8 | | Buen estado | Ayuntamiento |
| Platos | 50 | 2024 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Vasos | 50 | 2024 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Cubiertos | 50 | 2024 | Buen estado | Ayuntamiento |
| Bandejas individuales de plástico | 30 | 2023 | Buen estado | Ayuntamiento |

Todo el material es propiedad del Ayuntamiento, cedido a la Escola Sant Llorenç.

Escuela Lillet a Güell

| MATERIAL | UNIDADES | PROPIETARIO |
|----------|----------|-------------|
|----------|----------|-------------|

| | | |
|------------------------------------|----|---------------------|
| Cuchillos | 28 | Ayuntamiento |
| Cucharas | 35 | Ayuntamiento |
| Horquillas | 19 | Ayuntamiento |
| Cucharas pequeñas | 26 | Ayuntamiento |
| Horquillas | 6 | Consell Comarcal |
| Cucharas postres | 12 | Consell Comarcal ** |
| Cuchillos | 12 | Consell Comarcal ** |
| Horquillas | 12 | Consell Comarcal ** |
| Cucharones | 2 | Ayuntamiento |
| Cucharones soperos | 2 | Ayuntamiento |
| Espumadoras | 2 | Ayuntamiento |
| Pinzas | 2 | Ayuntamiento |
| Termómetro | 1 | Consell Comarcal |
| Cubetas para llevar comida | 3 | Consell Comarcal |
| Tablas grandes | 3 | Escuela |
| Tablas individuales | 10 | Escuela |
| Tablas pequeñas | 3 | Escuela |
| Sillas grandes | 26 | Escuela |
| Sillas pequeñas | 8 | Escuela |
| Platos fondos | 12 | Consell Comarcal ** |
| Platos fondos | 31 | Ayuntamiento |
| Platos grandes | 12 | Consell Comarcal ** |
| Platos grandes | 27 | Ayuntamiento |
| Platos postres | 12 | Consell Comarcal ** |
| Platos postres | 15 | Ayuntamiento |
| Platos postres | 10 | Consell Comarcal |
| Jarras de agua | 5 | Ayuntamiento |
| TV + TDT + DVD | 1 | Escuela (comedor) |
| Cajas productos limpieza | 1 | Ayuntamiento |
| Cajas productos limpieza | 1 | Consell Comarcal |
| Escobas | 2 | Consell Comarcal ** |
| Palas | 2 | Consell Comarcal ** |
| Cubo | 1 | Consell Comarcal ** |
| Fregona | 1 | Consell Comarcal ** |
| Dispensador de papel | 1 | Consell Comarcal ** |
| Dispensador de jabón | 1 | Consell Comarcal ** |
| Dispensador de hielo | 1 | Consell Comarcal ** |
| Grifo de pie | 1 | Ayuntamiento |
| Grifo manual | 1 | Ayuntamiento |
| Equipo de control/análisis de agua | 1 | Consell Comarcal |
| Caja térmica de transporte | 1 | Consell Comarcal |
| Radio casete | 1 | Escuela |
| Juegos varios | | Escuela (comedor) |
| Horno de caliente | 1 | Consell Comarcal |
| Estanterías | 2 | Escuela |

| | | |
|--------------------------------|----|---------------------|
| Armarios | 2 | Escuela |
| Reloj | 1 | Escuela |
| Caja para guardar utensilios | 1 | Pilar Montes |
| Cuchillo | 1 | Pilar Montes |
| Tijeras | 1 | Pilar Montes |
| Armario grande | 1 | Consell Comarcal |
| Montaje lavavajillas | 1 | Consell Comarcal ** |
| Dispensador jabón lavavajillas | 1 | Consell Comarcal ** |
| Vasos | 21 | Consell Comarcal * |
| Vasos | 20 | Consell Comarcal ** |
| Platas inox | 3 | Ayuntamiento |
| Lavavajillas | 1 | Ayuntamiento |
| Encimera inox | 1 | Ayuntamiento |
| Pica inox | 1 | Ayuntamiento |
| Nevera | 1 | Ayuntamiento |
| Termómetro nevera | 1 | Consell Comarcal ** |
| Contenedor desperdicios | 1 | Ayuntamiento |

**Material adquirido durante estos 3 años por la empresa CATASA Catering Catalunya, SL y cedido al Consell Comarcal según lo especificado en el contrato

Escuela Alfred Mata

| MATERIAL | UNIDADES | PROPIETARIO |
|--|----------|-------------|
| Sillas de formica (se deben retirar ya que sanidad no lo permite) | 2 | AMPA |
| Mesa fría (comprada hace dos años) | 1 | AMPA |
| Estantes metálicos | 2 | AMPA |
| Pica de lavar manos | 1 | AMPA |
| Cestas para vasos (para lavavajillas) | 6 | AMPA |
| Nevera | 1 | AMPA |
| Máquina de cortar embutidos (no se utiliza está en el cuarteto del AMPA) | 1 | AMPA |
| Cubo de recoger materia orgánica | 1 | AMPA |
| Escurreedores grandes | 2 | AMPA |
| Embutes | 2 | AMPA |
| Libra | 1 | AMPA |
| Ollas (compradas hace un año con una ayuda que recibimos del Depart.) | 3 | AMPA |
| Paellas | 3 | AMPA |
| Máquina de trinchar | 1 | AMPA |
| Tupi | 1 | AMPA |
| Campana con tres filtros | 1 | AMPA |
| Campana con ocho filtros | 1 | AMPA |
| Picas de acero inoxidable | 4 | AMPA |
| Máquina lavavajillas SAMMIC | 1 | AMPA |
| Descalcificador | 1 | AMPA |

| | | |
|---|-----|----------------------|
| Máquina de hacer hamburguesas GESA | 1 | AMPA |
| Mini Pimer (comprada hace un año con una ayuda que recibimos del Depart.) | 1 | AMPA |
| Cocina Fagor: 4 fuegos, 4 planchas, 2 hornos | 1 | AMPA |
| Microondas (comprado hace un año con una ayuda que recibimos del Depart.) | 1 | AMPA |
| Marmita olla | 1 | AMPA |
| Pelador de patatas | 1 | AMPA |
| Carro para servir la comida | 1 | AMPA |
| Vasos de cristal | 250 | AMPA |
| Platas de acero para comer | 210 | AMPA |
| Tablas | 16 | AMPA |
| Sillas | 85 | AMPA |
| Mueble de acero para guardar los vasos y cubiertos | 1 | AMPA |
| Mueble de acero para las platas, cuchillos, tenedores... para cuando se sirve | 1 | AMPA |
| Mesa de mármol para servir | 1 | AMPA |
| Congeladores | 2 | AMPA |
| Olla 18 litros alta | 1 | Restaurante Apeadero |
| Olla 5 litros alta | 1 | Restaurante Apeadero |
| Olla aluminio grande | 1 | Restaurante Apeadero |
| Olla grande inox con tapa | 1 | Restaurante Apeadero |
| Olla media inox | 2 | Restaurante Apeadero |
| Olla media aluminio | 2 | Restaurante Apeadero |
| Olla grande 50 litros inox | 1 | Restaurante Apeadero |
| Olla pequeña | 2 | Restaurante Apeadero |
| Bandeja horno aluminio | 2 | Restaurante Apeadero |
| Termómetro láser | 1 | Restaurante Apeadero |
| Cazo medio aluminio | 1 | Restaurante Apeadero |
| Planchas | 7 | Restaurante Apeadero |
| Espumadoras | 4 | Restaurante Apeadero |
| Colador chino | 1 | Restaurante Apeadero |
| Espumaderas grandes | 2 | Restaurante Apeadero |
| Maderas cortar | 6 | Restaurante Apeadero |
| Maderas cortar ensaladas y verduras | 7 | Restaurante Apeadero |
| Colador sopa | 1 | Restaurante Apeadero |
| Batidora manual | 1 | Restaurante Apeadero |
| Tanquetas con tapa | 20 | Restaurante Apeadero |
| Tanquetas con tapa | 3 | Restaurante Apeadero |
| Tanquetas con tapa | 13 | Restaurante Apeadero |
| Tanquetas con tapa | 2 | Restaurante Apeadero |
| Bandeja con tapa | 33 | Restaurante Apeadero |
| Bandeja con tapa | 10 | Restaurante Apeadero |
| kit cloro | 1 | Restaurante Apeadero |
| Soperas | 3 | Restaurante Apeadero |

| | | |
|---------------------------------|----|----------------------|
| Basura pedal gris | 1 | Restaurante Apeadero |
| Cuchillos | 10 | Restaurante Apeadero |
| Rasquetas | 2 | Restaurante Apeadero |
| Peladores | 3 | Restaurante Apeadero |
| Tijeras | 2 | Restaurante Apeadero |
| Talla film | 1 | Restaurante Apeadero |
| Abrelatas mecánico | 1 | Restaurante Apeadero |
| Armario caliente | 1 | Restaurante Apeadero |
| Máquina Cortar fiambre | 1 | Restaurante Apeadero |
| Máquina para hacer hamburguesas | 1 | Restaurante Apeadero |
| Cajas isotérmicas grandes | 15 | Restaurante Apeadero |
| Cajas isotérmicas pequeñas | 6 | Restaurante Apeadero |
| Peladora patatas | 1 | Restaurante Apeadero |
| Caja Isotérmica pequeña verde | 1 | Restaurante Apeadero |
| Cubos blancos grandes | 2 | Restaurante Apeadero |
| Cubos blancos medios | 2 | Restaurante Apeadero |
| Tuppers grandes | 16 | Restaurante Apeadero |
| Tuppers pequeños | 7 | Restaurante Apeadero |
| Cajas transparentes 15 litros | 6 | Restaurante Apeadero |
| Platos plástico planos | 15 | Restaurante Apeadero |
| Platos plástico sopa | 16 | Restaurante Apeadero |
| Platos inox pequeños | 45 | Restaurante Apeadero |
| Carro inox cocina | 1 | Restaurante Apeadero |
| Carro lleva cajas rojo | 1 | Restaurante Apeadero |
| Congeladores frigo | 2 | Restaurante Apeadero |
| Congelador pequeño | 1 | Restaurante Apeadero |
| Mueble estantería inox | 1 | Restaurante Apeadero |
| Bandejas comedor | 50 | Restaurante Apeadero |

Escuela Pedraforca

| MATERIAL | UNIDADES | PROPIETARIO |
|------------------------|------------|--------------|
| Mesas infantiles | 2-3 tablas | Escuela |
| Sillas infantiles | 7 | Escuela |
| Armario almacenamiento | | Escuela * |
| Estanterías | | Escuela * |
| Platos grandes | 7 | Ayuntamiento |
| Platos fondos | 7 | Ayuntamiento |
| Platos pequeños | 7 | Ayuntamiento |
| Vasos | 14 | Ayuntamiento |
| Horquillas | 7 | Ayuntamiento |
| Cucharas | 7 | Ayuntamiento |
| Cuchillos | 7 | Ayuntamiento |
| Cucharillas | 7 | Ayuntamiento |
| Bandejas servir | 2 | Ayuntamiento |
| Calentador alimentos | 1 | Ayuntamiento |

| | | |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| Jarras de agua | 1 | Ayuntamiento |
| Cucharones, espátulas y pinzas | 1 juego de cada | Ayuntamiento |
| Dispensador de jabón | 1 | Ayuntamiento |
| Papeleras con tapa | 2 | Ayuntamiento |
| Mantel de plástico | 3 | Ayuntamiento |
| Copas de desinfectante | 1 | Ayuntamiento |
| Kit de primeros auxilios | 1 kit | Ayuntamiento |

*Material instalado en la propia cocina/comedor del centro.

Todo el material que es propiedad del Ayuntamiento, está cedido a la Escola Pedraforca para su uso.

ANEXO III

Modelo declaración aceptación de la instalación

DECLARACIÓN DE ACEPTACIÓN DE INSTALACIÓN

D./D^a. con domicilio en
..... y con DNI número en representación de la
empresa con domicilio en y CIF
número

DECLARA:

La aceptación de la instalación en las condiciones de la fecha de formalización del contrato de acuerdo con las especificaciones del Pliego Administrativo y Pliego de Prescripciones Técnicas, teniendo completo conocimiento de:

- Naturaleza de la instalación
- Estado de todo el material, electrodomésticos e instalaciones
- Condiciones particulares relativas al material existente, adquisición de nuevo material y reparaciones.

La no asistencia a la visita técnica de las instalaciones por parte del licitador no exime de la obligación de declaración de aceptación de las instalaciones.

Lugar
Fecha
Firma

ANEXO IV

Tabla frecuencias de los alimentos

| A continuación, se presentan las frecuencias orientativas de consumo de los diferentes grupos de alimentos. | |
|---|---|
| Grupo de alimentos | Frecuencia de consumo |
| Hortalizas | como mínimo, al comer y al cenar |
| Farináceos ¹ integrales | en algunas comidas del día |
| Frutas frescas | como mínimo, 3 al día |
| Fruta seca (cruda o tostada) | de 3 a 7 puñados a la semana |
| Leche, yogur y queso (o bebidas vegetales enriquecidas en calcio y sin azúcares añadidos) | 1-3 veces al día |
| Legumbres, huevos, pescado y carne | No más de 2 veces al día, alternando: |
| Legumbres ² | 3-4 veces a la semana |
| Huevos | 3-4 veces a la semana |
| Pescado ³ | 2-3 veces a la semana |
| Carne ⁴ | 3-4 veces a la semana (máximo 2 veces a la semana carne roja) |
| Agua ⁵ | en función de la sed |
| Aceite de oliva virgen | para aliñar y para cocinar |
| Alimentos insanos: bebidas azucaradas y zumos, embutidos y carnes procesadas, patatas chips y snacks salados, golosinas, bollería, postres lácteos, galletas, etc | cuanto menos mejor |
| Las cantidades varían según la edad y las necesidades individuales, y es conveniente que se adapten a la sensación de hambre expresada | |

¹ Se consideran harinas el pan, la pasta, el arroz, el cuscús, etc. (que conviene que sean integrales) y también la patata y otros tubérculos

² Las legumbres, por su composición nutricional rica en hidratos de carbono y en proteínas, se pueden considerar en el grupo de alimentos farináceos y también en el de protéicos (carne, pescado, huevos y legumbres, y pueden formar un plato único).

³ Es conveniente diversificar los tipos de pescado, tanto blanco como azul y, preferentemente, de pesca sostenible (ver la definición en la página 30). Hay que evitar servir pez espada (emperador), atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, agujado, gato y tintorera) y merluza de río o lucio en los menús para niños menores de diez años. Hay que evitar también el consumo de estas cuatro especies a 120 gramos al mes en niños de 10 a 14 años.

⁴ Se considera carne roja toda la carne muscular de los mamíferos, incluyendo la carne de toro, vaca, cerdo, cordero, caballo y cabra. La carne blanca es, por tanto, la carne de aves, así como también la de conejo. La carne procesada es la que ha estado transformada a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado o otros procesos para mejorar su gusto o su conservación (incluye jamón, salchichas, hamburguesas, albóndigas, carne en conserva, carne seca, preparaciones y salsas a base de carne, etc.).

⁵ El agua del grifo, proveniente de una red de distribución pública, es apta y saludable para el consumo y evita la utilización de envases de un solo uso