

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE DIFERENTS ESCOLES DEL BERGUEDÀ PEL CURS 2024-2025, AMB POSSIBILITAT D'UNA PRORROGA

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el servei de menjador, amb monitoratge inclòs, amb modalitat de menús amb cuina al centre i modalitat de càterring per al curs 2024-2025 amb possibilitat de pròrroga, segons les prescripcions del plec de condicions tècniques, del plec de clàusules administratives particulars i l'oferta presentada.

L'objecte del contracte, es divideix en dos lots, segons el que s'indica a continuació :

- **LOT 1. Agrupació de 5 escoles**
 - o Escola Santa Eulàlia de Berga (cuina in situ)
 - o Escola Lillet a Güell de La Pobla de Lillet (càterring provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
 - o Escola Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà (càterring provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
 - o Escola Santa Margarida de Gósol (cuina in situ)
 - o Escola Pedraforca de Saldes (càterring provinent de l'escola Santa Margarida)
- **LOT 2. Escola Alfred Mata**
 - o Escola Alfred Mata de Puig-Reig (cuina in situ)

Principals tasques a realitzar per l'empresa contractista diàriament:

- Generals per a les dues modalitats
 - o Preparar el menjador i servir els menús diaris als infants.
 - o Prestar el servei de monitoratge durant l'estona que es determini en el present plec per a cadascuna de les escoles, dins i fora del menjador.
 - o Netejar els estris utilitzats i el menjador.
- Modalitat "cuina in situ"
 - o Encarregar-se dels subministraments.
 - o Cuinar els menús que pertoquin a la cuina de l'escola i dels serveis de càterring vinculats.
- Modalitat "càterring"
 - o Transportar els menús des de la cuina de referència fins als centres educatius indicats.



El servei es durà a terme els dies lectius d'acord amb el que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada curs, adaptant-ho als dies de lliure disposició i a les festes locals que afectin a cada centre escolar, no essent possible la no prestació del servei per circumstàncies pròpies de l'empresa que resulti adjudicatària.

Per norma general, el nombre de dies lectius als centres escolars és de **178**. Cal tenir present que el nombre de dies lectius pot variar en funció de l'aprovació anual que fa el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

El calendari escolar es facilitarà en el moment de l'adjudicació o, en el cas de les possibles pròrrogues, tant bon punt estigui confirmat.

Segons les dades facilitades pels centres durant el curs 2022-2023, la mitjana dels menús diaris (i la mitjana de menús anuals) a cadascuna de les escoles és la que s'indica a la següent taula:

	LOT 1					LOT 2
	Santa Eulàlia	Sant Llorenç	Lillet	Santa Margarida	Pedraforca	Alfred Mata
	Berga	Guardiola	La Pobla	Gósol	Salades	Puig-Reig
	Sí	No	No	Sí	No	Sí
Disponibilitat de cuina	Sí	No	No	Sí	No	Sí
Estimació menús diaris	217,5	35,8	33,1	4	6	120,74
Estimació menús anuals	38.504,58	6.372,40	5.892,84	712,00	1.068,00	21.491,72

Aquestes dades són una estimació dels menús diaris que se serviran el curs 2024-2025, l'empresa adjudicatària cobrarà pels menús efectivament servits cada dia. El nombre d'usuaris és orientatiu; de totes maneres, el contractista haurà d'acceptar tot l'alumnat que tingui dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del mateix.

En el Plec de Clàusules Administratives Particulars es contempla una clàusula de modificacions del contracte que s'aplicaran segons el que s'hi estableix en funció de l'augment o disminució de menús a servir per cada centre.

CLÀUSULA 2. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques, al plec de clàusules jurídiques, administratives i econòmiques i a l'oferta presentada per l'adjudicatari; sempre d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament o qui es designi.

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

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



compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

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

Les dates de cessió d'ús de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest plec de clàusules. La utilització d'aquestes, però, quedarà limitada als dies lectius.

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions donades pels centres. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic en el moment de la formalització del contracte, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, i crear un pla de supervisió a cadascun dels centres.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles als centres seran efectuats per l'adjudicatari, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de trasllat d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària. Respecte al servei de transport del càtering del LOT 1, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II capítol IV.

L'adjudicatari es reunirà amb cada centre, amb la periodicitat que indiqui el Consell Comarcal del Berguedà en el moment d'inici del contracte, per fer una valoració i seguiment del servei en general, i comunicarà al Consell Comarcal quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix. La periodicitat es podrà modificar si les circumstàncies ho requereixen.

L'adjudicatari haurà de disposar, abans de l'inici del curs escolar, de l'alta de l'epígraf corresponent i del registre d'inscripció de les instal·lacions de cuina en la clau 50 ("restauració col·lectiva social") de l'RSIPAC i, si s'escau, en atenció a la quantitat de menús en la clàusula 26 "menjars preparats" de l'RSIPAC-RGSEAA segons Annex I.

CLÀUSULA 3. Preu

1.- La determinació del preu de la prestació del servei de menjador escolar objecte del contracte està condicionada per la RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjadors dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025:



- El preu per comensal fixe que faci ús de l'espai de migdia de dues hores i mitja, tres, quatre o cinc dies a la setmana és com a màxim, amb caràcter general, de **7,25 euros amb IVA inclòs**.

El preu per als comensals esporàdics que facin ús de l'espai migdia de dues hores i mitja, un o dos dies a la setmana és, com a màxim de **7,98 euros amb IVA inclòs**.

- El preu per al comensal fixe que faci ús de l'espai de migdia de dues hores, tres, quatre o cinc dies a la setmana és com a màxim, amb caràcter general, de **6,87 euros amb IVA inclòs**.

El preu per als comensals esporàdics que facin ús de l'espai de migdia de dues hores, un o dos dies a la setmana és, com a màxim de **7,56 euros amb IVA inclòs**.

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

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats en funció de la durada de migdia.

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

En la resolució esmentada, s'estableix que

“Excepcionalment, mitjançant l'autorització prèvia dels serveis territorials corresponents, quan es tracti de centres d'educació especial o d'escoles rurals de titularitat del Departament d'Educació amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o les instal·lacions del centre així ho aconsellin, es pot augmentar el preu màxim d'aquesta prestació”.

En el document “Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2024-2025”, s'estableix en el punt 3.5.2:

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

a. *Equitat en l'establiment del preu del servei de menjador escolar. Si el preu és superior al màxim previst i aquest sobrecost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament podrà establir una partida complementària al servei de menjador, mitjançant la qual assumirà aquest diferencial. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.”*

Atès el baix volum d'alumnat usuari del servei i la distribució geogràfica d'alguns centres educatius de la comarca del Berguedà, els costos del servei poden ser superiors a l'import màxim establert pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.



En aquesta licitació, els centres educatius que queden afectats són:

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

És per això que el Departament, a través del Consell Comarcal del Berguedà, es farà càrrec del diferencial entre el preu d'adjudicació i el preu màxim del servei de menjador segons la Resolució publicada pel propi Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. D'aquesta manera, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics. En el cas de l'Escola Lillet a Güell, no es farà distinció entre l'import del menú per a comensal fix i l'import de menú per a comensal esporàdic.

En aquells centres en els quals hi hagi implantació de primer cicle d'educació infantil per al curs 2024-2025, també podran sol·licitar les mesures previstes en l'apartat c) de la clàusula 3 del document "*Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2024-2025*":

c) Increment de monitors (superior a 2).

En aquests casos, en aquells serveis on ja hi ha 2 o més monitors, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei, i d'acord amb les ràtios fixades mitjançant la Resolució per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador, en cas que hi hagi usuaris escolaritzats del primer cicle de l'educació infantil, s'incrementarà en un monitor addicional el nombre de monitors obtingut de l'aplicació de la fórmula prevista en l'esmentada Resolució.

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

CLÀUSULA 4. Règim econòmic

1.- L'adjudicatari podrà treure, a partir de les 09:30 hores, el total de menús a realitzar diàriament a cada centre a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal. Aquest sistema s'utilitzarà per determinar els serveis que s'han de cobrar per part del Consell, d'acord amb la tipologia de preu que correspongui.

2.- Es proporcionarà a l'adjudicatari, amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estaran prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin. Per això, amb l'inici del curs escolar, es facilitarà un calendari detallat per a cadascun dels centres.



3.- En el cas que el concessionari li sigui impossible prestar el servei únicament per catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret de vaga del personal docent; si el centre docent acorda el tancament del centre docent o bé del servei de menjador, i no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari, i per tant, no es facturarà.

CLÀUSULA 5. Preu del servei

El preu del servei inclou els següents apartats i estan determinats segons l'estudi de costos de l'Annex I de la memòria justificativa.

- Personal de cuina:
 - o Cost del personal de cuina necessari per a l'elaboració dels menús i la neteja
 - o Vestuari
 - o Prevenció de riscos
 - o Manteniment i reposició d'estris
 - o Subministraments no alimentaris
- Transport (únicament en el cas de les escoles que tenen càtering)
 - o Cost del personal necessari
 - o Cost segons distància (gasolina, manteniment de vehicle...)
- Menjar
 - o Matèria primera necessària per cuinar els menús (inclòs tot el material i matèria primera per amanir; com oli, sal, etc.)
- Servei de monitoratge
 - o Cost del personal necessari per al servei de menjador complet i la neteja
 - o Cost de prevenció de riscos laborals
- Despeses Generals
- Benefici Industrial
- IVA aplicable a cada cas

CLÀUSULA 6. Forma de cobrament

El Consell Comarcal del Berguedà gestionarà els cobraments en funció dels serveis prestats i d'acord amb el l'ús real que aparegui a l'aplicació que proporcionarà el Consell Comarcal del Berguedà.

En el cas que l'usuari no faci ús del servei de menjador (malaltia, motius familiars,...) i ho notifiqui a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal abans de les 09.30h del mateix dia, no se li cobrarà el preu de l'àpat d'aquell dia i, per tant, no es facturarà.

En el cas que un usuari no faci ús del servei de menjador sense avís previ (fins les 09.30h del mateix dia a través de l'aplicatiu), se li cobrarà el preu íntegre del servei de menjador i l'empresa el facturarà.



L'adjudicatari, a través del servei de monitoratge, està obligat a entrar les assistències i les absències diàries de tot l'alumnat que hagi fer ús del servei de menjador mitjançant l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal. La justificació econòmica i la facturació del servei es farà mensualment mitjançant aquest procediment.

CAPÍTOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR

CLÀUSULA 7. Dotació de material pel servei de menjador

1.- La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. El servei de menjador i cuina s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, l'empresa adjudicatària comunicarà al Consell Comarcal qualsevol necessitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari per tal que aquest es pugui sol·licitar.

2.- A l'Annex II hi ha el material existent inventariat de cada dels centres educatius.

3.- Totes les empreses interessades en prendre part a la licitació podran visitar les instal·lacions destinades a cuina per tal de valorar la seva participació en el procediment. La presentació d'una oferta per a qualsevol dels lots suposa l'acceptació de les condicions de la cuina i del material que hi ha (electrodomèstics, parament, instal·lacions i altre material). Els horaris de visita a les instal·lacions seran:

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

Les empreses licitadores hauran d'entregar la declaració d'acceptació de la instal·lació degudament signada i conforme al model de l'Annex III en el moment de presentar oferta.

La visita a les instal·lacions no serà obligada per a les empreses licitadores, no obstant, amb la presentació de l'oferta s'entén que les empreses licitadores accepten les condicions de les instal·lacions així com tot el material que hi ha.

4.- L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de l'aportació de qualsevol material o electrodomèstic que sigui necessari per dur a terme correctament el servei, ja sigui per substituir un aparell que ja hi era i pel motiu que sigui no se'n pot disposar o sigui per aportar material que no hi era i que és necessari per a dur a terme el servei correctament. Al final del contracte, l'adjudicatari tindrà el dret a retirar i emportar-se'n tot aquell material que hagi adquirit pel seu compte.

5.- L'adjudicatari està obligat a fer les reparacions i manteniment, si s'escauen, de tot el material que afecta el servei (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat de l'escola, l'AFA/AMPA, l'Ajuntament o el Consell Comarcal) sent el responsable del material i els altres utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar. En el cas de reparacions i manteniment d'aparells la propietat dels quals no sigui de l'adjudicatari, també correran a càrrec seu sempre que la reparació no suposi més d'un 50% del preu de compra de l'electrodomèstic nou. Si la reparació suposa més d'un 50% del preu de compra, l'adjudicatari podrà decidir si assumir la reparació o adquirir un electrodomèstic nou. En el cas que opti per



l'adquisició d'un electrodomèstic nou haurà de comunicar-ho al propietari de l'electrodomèstic espatllat perquè decideixi què fer-ne.

6.- Pel que fa a les millores i reparacions d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) no aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, excepte si són causades per un mal ús o mal manteniment de les instal·lacions.

En aquest sentit, es consideren que són instal·lacions necessàries de les que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent.

7.- Altre material derivat de la voluntat de l'escola de realitzar alguna activitat vinculada en el servei de menjador que no queda recollida en la clàusula 5, com ara material perquè els alumnes puguin fer la migdiada (llits,...), aniran a càrrec de l'escola o l'AMPA/AFA.

8.- La dotació de material per a les activitats del període intel·lectiu per prestar el servei educatiu correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit en ús pel propi centre educatiu, per l'AMPA/AFA o pel propi Consell Comarcal. L'adjudicatari haurà d'aportar, el material didàctic elaborat específicament en el marc del **projecte educatiu del servei menjador** (veure clàusula 19) on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar.

9.- Les despeses de subministraments tals com aigua, gas, electricitat, i anàlegs, aniran a càrrec de l'Ajuntament.

CLÀUSULA 8. Característiques dels aliments

1. Definicions:

- Els **aliments de proximitat** són els productes alimentaris procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació, produïts a una distància d'un nombre reduït de quilòmetres del lloc on es venen i es consumeixen.

En el present Plec de Clàusules Tècniques els aliments de proximitat es consideraran quan s'elaborin, es transformin o es produeixin a 60km de distància de les cuines on s'elaborin els menús (Berga, Puig-Reig i Gòsol).

A Catalunya, l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris està regulada pel Decret 24/2013, de 8 de gener i s'identifica amb un logotip i implica que els productors posen els productes a disposició de les persones consumidores finals directament (venda directa) o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària (venda en circuit curt).

- Els **aliments de temporada** són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu Clàusula 8.2 per als calendaris de fruites i hortalisses de temporada.



- Els **aliments sense processar o mínimament processats** són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secar, la molta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres.

Aquests processos s'hi han aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

- Els **aliments processats** són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns càrnics processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.
- Els **aliments ultraprocessats** són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untibles (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, càrnics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, etc.
- Els **productes ecològics**. La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.
- Els **productes frescos**. És el producte agroalimentari que conserva inalterables les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

2. Característiques dels aliments d'obligat compliment:

- **Hortalisses:** Les hortalisses sempre seran fresques i de temporada. S'oferiran un mínim de 12 varietats de verdures per roda de menú:
- Calor: ceba, pastanaga, enciam, tomàquet, albergínia, carbassó, mongeta tendra, bleda, remolatxa, porro, pebrot verd i pebrot vermell.



- Fred: ceba, pastanaga, enciam, remolatxa, nap, coliflor, espinac, bleda, bròquil, bròquil, col, porro, carbassa.

- **Fruites i verdures:** Les fruites i verdures sempre seran fresques i de temporada.

El calendari de fruites, verdures i hortalisses de temporada es pot consultar en el següent enllaç:

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

- **Blat forment:** Es garantirà que per cada roda de menús hi hagi presència d' almenys, 1 cop de blat forment en substitució de l'arròs.
- **Proximitat:** Amb la voluntat de promoure la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO²) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI) en el transport dels productes necessaris per a dur a terme el servei d'alimentació a les escoles, s'han seleccionat els següents productes on la distància entre el lloc de producció i transformació i el centre educatiu on hi haurà la cuina i haurà de ser com a màxim de 60 km:

- Patata
- Llenties
- Cigrons
- Pèsol negre
- Pollastre
- Porc
- Vedella
- Iogurt
- Blat forment
- Pa
- Ous

CLÀUSULA 9. Característiques dels menús

Les característiques del menú s'han d'adaptar al que diu l'Agència de Salut Pública de Catalunya en els següents informes:

L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Barcelona: editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2020. I la Guia L'alimentació saludable en la primera infància 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/primera-infancia/index.html

1.- Disseny de menús:



- Els **menús seran dissenyats** per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (dietista-nutricionista), tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. La titulació del professional encarregat de dissenyar els menús serà aportada abans de l'inici del contracte.
- Els **menús podran ser revisats** pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Pel que fa a la **programació dels menús**, cal establir dues rodes de menús. S'entendrà per roda de menú un disseny de menú tipus mensual que s'anirà rotant cada mes i que inclourà els principals aliments en funció de la temporada d'acord amb el calendari de l'apartat anterior.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

- **Temporada de fred**, que correspon als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril.
- **Temporada de calor**, que correspon als mesos de setembre, octubre, maig i juny.

Les empreses adjudicatàries han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

- Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les **racions** subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant (veure document "**Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies**":

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1986/accompanyar_apats_infants_2016_ca.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

El gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són els establerts per l'Agència Catalana de Salut Pública.

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

Freqüències

1. Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.



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

L'Agència de Salut Pública de Catalunya posa a disposició, una taula de freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús de menjador escolar que s'acompanya en el present Plec de Clàusules com a Annex IV.

Menús especials

- Menús per a malalties o trastorns: a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a



l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celíaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. L'acreditació s'haurà de fer mitjançant el certificat mèdic corresponent, que caldrà facilitar-lo al Consell Comarcal per tal de fer-ho constar a l'aplicatiu i totes les parts afectades en puguin ser coneixedores.

Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus. Aquests menús només s'oferiran quan la família ho sol·liciti abans de les 9.30h al Consell Comarcal, per tal que pugui fer la notificació a l'empresa/cuina. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

- L'empresa adjudicatària ha de subministrar un menú suficient i equilibrat adaptat a les **creences religioses i als motius ètics** (dieta vegetariana i vegana). Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.
- Quan les condicions organitzatives o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'han de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família, i han de ser d'ús exclusiu per a aquests àpats en el cas de les al·lèrgies i intoleràncies.

En canvi, en el cas de la celíaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per a l'alumnat amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tinguin menys de 20 ppm de gluten, lliandar de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.

2.- Característiques en l'elaboració de menús i el servei de menjador:

- L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat i ha de ser de fàcil accés. És recomanable oferir l'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, que sigui apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús. Es servirà en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari.
- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.
- En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.



- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.
- Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.
- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.

3.- Programació de menús i comunicacions:

- El nombre de menús que es necessiten diàriament s'obtindran directament a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal. Aquest total es podrà treure diàriament a partir de les 09.30h.
- S'ha de proporcionar a les famílies, tutors o responsables de tots els comensals, inclosos aquells amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, motius religiosos o ètics, etc.), la **programació mensual dels menús**, de la manera més clara i detallada possible. L'adjudicatari farà arribar l'última setmana de cada mes, una còpia del menú al Consell Comarcal del Berguedà perquè el pugui publicar a la seva pàgina web i fer-lo arribar a la direcció del centre per tal que es pugui publicar a la pàgina web de l'escola i el puguin derivar a totes les famílies.
- En la **programació mensual** dels menús s'han d'indicar els productes de proximitat que s'utilitzen cada mes, relacionats amb els criteris que es defineixen en aquest Plec de Prescripcions Tècniques Particulars i pel que s'han puntuat.
- L'**estructura setmanal dels menús**, tenint en compte les freqüències recomanades d'aliments per l'Agència de Salut Pública i especificades en l'apartat anterior, haurà de respectar el següent esquema.

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1a setmana	1r plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Pasta	Arròs integral	Llegum	Patata	Llegum
	2n plat	Carn blanca	Llegum	Ou	Carn vermella/porc	Peix
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
2n setmana	1r plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Moniato
		Patata	Llegum	Pasta	Arròs integral	
	2n plat	Ou	Peix	Carn blanca	Carn vermella/porc	Llegum
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita



- A partir d'aquesta estructura l'empresa adjudicatària elaborarà una roda de menús de 4 setmanes per la temporada de calor i una roda de 6 setmanes per la temporada de fred.
- Juntament amb la presentació de cada proposta de rodes de menús, s'inclourà un detall del tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

Abans de l'inici del curs escolar 2024-2025, l'empresa adjudicatària presentarà la roda de menús (4 setmanes) corresponent als mesos de setembre i octubre 2024.

Posteriorment, a finals d'octubre es presentarà el menú corresponent a la temporada de fred. Així mateix, a finals d'abril es presentarà la roda de menús corresponent als mesos de calor. També s'hauran de respectar aquests terminis a l'hora de presentar els menús adaptats a situacions especials.

La proposta que presenta el/la licitador/a no s'ha de considerar com la roda de menús definitiva que es farà durant el curs escolar. Les planificacions es validaran segons el que s'estableix al punt 19 de la Clàusula 5 Característiques dels menús del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars. I l'empresa haurà de fer les modificacions i adaptacions que se li requereixin.

- L'empresa adjudicatària lliurarà al Consell Comarcal, durant la primera setmana del mes, un registre amb el total de menús servits corresponents al mes vençut.

4.- Altres aspectes rellevants:

En el cas que el centre docent organitzi alguna sortida, i per tant, sigui necessari preparar algun tipus de pícnic pels alumnes que hi assisteixin, les famílies hauran d'avisar amb una antelació mínima de 5 dies lectius al Consell Comarcal a través del correu electrònic que se'ls facilitarà a l'inici del curs escolar.

Pel que fa al preu d'aquest servei serà el mateix que tingui fixat l'usuari i el pícnic que es lliurarà s'adequarà a les exigències sanitàries.

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

CLÀUSULA 10. Trasllet d'aliments, control de temperatura (modalitat càtering) i menú testimoni.

1.- L'empresa adjudicatària elaborarà els menús a les cuines de referència i, ràpidament i sense trencar la cadena de calent o fred segons pertoqui, els traslladarà al menjador de les escoles indicades per a la seva consumició.



Tal com s'ha comentat anteriorment, a l'Escola Santa Eulàlia de Berga s'elaboraran els menús de les escoles de Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà i de Lillet de La Pobla de Lillet i, a l'Escola Santa Margarida de Gósol s'elaboraran els menús i es traslladaran a l'escola Pedraforca de Saldes per al seu consum.

2.- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments, en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments. En aquesta línia, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II capítol IV.

La persona responsable del menjador controlarà la temperatura, a l'arribada, amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicacions. Així mateix també es durà un registre de la temperatura dels aliments en el moment de servir-los.

4.- L'empresa adjudicatària està obligada a proporcionar el **menú testimoni**, segons les indicacions exigides per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, dels aliments preparats a cada centre docent en tots els àpats que s'efectuïn (tant en les escoles on es cuina in situ com en les escoles amb modalitat de càtering). Les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

5.- Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre docent, la data i hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida (segons RD 3484/2000). Aquest menú testimoni es conservarà un mínim de 7 dies, en un congelador a temperatura -18°. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 gr.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar els recipients per conservar aquests aliments, a poder ser, en format reutilitzable.

6.- L'horari per portar el menjar als centres escolars serà el següent:

Berga-Guardiola-La Pobla:

- Sortida de Berga a les 11.30h.
- Escola Sant Llorenç – Guardiola de Berguedà – 11.50h
- Escola Lillet a Güell – Pobla de Lillet - 12.10h

Gósol-Saldes:

- Sortida de Gósol a les 12.15h.
- Escola Pedraforca – Saldes a les 12.30h.

L'empresa adjudicatària i d'acord amb el personal de cuina, podrà fer modificacions si ho creu convenient per tal de garantir que l'horari d'inici del servei de menjador es faci puntual d'acord amb l'hora d'inici establerta en els punts anteriors (12.30h i 13h, respectivament).

En cas que per necessitats del servei s'hagi de fer un canvi d'horaris, el Consell Comarcal ho comunicarà amb antelació a l'empresa adjudicatària. En el cas de festius locals, l'adjudicatari es



compromet a donar el servei amb total normalitat en aquelles poblacions on no sigui festiu, malgrat que en la localitat d'ubicació de la cuina sigui festiu.

CLÀUSULA 11. Neteja de les instal·lacions i controls pel Servei de menjador amb monitoratge.

1.- En el cas dels menjadors amb servei de cuina in situ: l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions, en acabar la prestació del servei. També serà responsable del manteniment higiènic de les instal·lacions.

2.- En el cas dels menjadors amb servei de càtering: l'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja de les instal·lacions emprades per a la manipulació d'aliments, taules i cadires del menjador i estris utilitzats.

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

4.- L'empresa adjudicatària, en el mateix centre escolar, realitzarà els següents controls:

- **Registre de la temperatura dels aliments:** registre diari de la temperatura en el moment de servir els aliments (cuina in situ i càtering) i en el cas de les escoles amb modalitat de càtering també s'haurà de portar un registre de la temperatura dels aliments en el moment d'arribada.
- **Registre de la neteja i desinfecció:** registre diari de les tasques de neteja i desinfecció realitzades per l'empresa adjudicatària tan en la cuina com en les instal·lacions on es porta a terme el servei de menjador.
- **Registre del control de l'aigua:** s'haurà de mesurar diàriament la quantitat de clor en l'aigua, mitjançant tires reactives i anotar en el registres les diferents preses fetes indicant les possibles incidències obtingudes.
- **Registre de les mostres alimentàries (menú testimoni):** de forma diària a tots els menjadors (tinguin cuina in situ o servei de càtering) hauran de conservar una mostra alimentària dels diferents menjars preparats per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics, en cas necessari. La recollida s'haurà de fer conforme l'establert en la clàusula 10.4 i 10.5 del present Plec de Clàusules.
- **Registre de l'oli utilitzat per fregir:** s'haurà de portar un control de l'oli de fregir de forma quinzenal, com a mínim, mitjançant tires reactives, viscosímetres o equips que mesurin la conductivitat de l'oli. Tot aquest material haurà de ser subministrat per l'empresa adjudicatària.

5.- L'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat, un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim:

- a. La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- b. La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.



- c. La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- d. La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

6.- El subministrament de productes i estris de neteja aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

7.- Cal disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari: La Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

El Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari (PPMA) és un instrument perquè els menjadors escolars puguin fer una anàlisi de la seva activitat des de la perspectiva del malbaratament, detectin els marges de millora i puguin incorporar de manera senzilla la prevenció del malbaratament dintre dels seus procediments.

Principals objectius del PPMA:

- Ambientals: reducció de l'impacte ambiental i la petjada ecològica del menjador.
- Econòmics: promoure la gestió eficient del menjador i, per tant, això pot suposar un estalvi econòmic, tant en matèries primeres com en el cost de la gestió de residus.
- Socials: reconduir la sobreproducció accidental d'aliments a la donació a col·lectius febles aporta valor social a la comunitat i impulsa la RSC (responsabilitat social corporativa).
- Legals: garantir que s'estan complint els requisits legals en matèria de residus i de malbaratament alimentari (Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari).

Per a facilitar la preparació del PPMA podeu fer ús de la *"Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars"*

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

Aquest PPMA haurà de presentar-se abans de l'inici del curs escolar.

CLÀUSULA 12. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

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



- a) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- b) Llei de Catalunya 17/2011, de Seguretat Alimentària.
- c) Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.
- d) Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnic-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- e) Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- f) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- g) Reial Decret 1420/2006 de l'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
- h) Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària i tota la resta de normativa que li sigui aplicable.

CLÀUSULA 13. Control de qualitat dels aliments

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària, i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària. Aquest projecte metodològic i organitzatiu s'haurà de presentar al Consell Comarcal abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat.

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

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

CLÀUSULA 14. Control de qualitat del servei



El contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control de la qualitat en la prestació del servei:

- a. Informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat, en el cas que el Consell Comarcal ho sol·liciti.
- b. Enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. El Consell Comarcal farà arribar als centres escolar, l'enquesta de qualitat perquè les famílies la puguin contestar i també farà arribar una enquesta de valoració per l'alumnat i l'equip docent que fa ús del servei. Es realitzaran els informes pertinents, i es faran arribar a l'empresa per tal que aquesta pugui adoptar les mesures correctores necessàries per una millora del servei.
- c. Es realitzaran de forma periòdica i en funció de la necessitat, reunions de seguiment amb totes les parts implicades en el servei de menjador, per avaluar el servei, atendre possibles queixes i suggeriments, i aplicar les modificacions necessàries per millorar el servei.
- d. Si s'escau, el Consell Comarcal encarregarà una auditoria de servei i l'empresa ha de facilitar tota la informació que li sigui requerida i, especialment, la que s'indica a la Clàusula 11.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar al Consell Comarcal del Berguedà del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

CLÀUSULA 15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra civil de manera unilateral, sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal del Berguedà, Ajuntament o Escola segons pertorqui.
- b) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant la prestació del servei.
- c) Seguir les indicacions que facin des de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal en relació a la prestació del servei.
- d) Assumir el manteniment i la reparació si escau, dels béns cedits segons el previst en la Clàusula 7 anterior.
- e) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.
- f) Comunicar al Consell Comarcal del Berguedà qualsevol canvi de proveïdor relatiu als aliments de proximitat llistats a la Clàusula 8 del present plec i a qualsevol aliment que consti en l'oferta presentada per l'adjudicatari.

CLÀUSULA 16. Assegurança de responsabilitat Civil.

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

El contractista haurà de disposar de les següents assegurances:

1. Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 150.000 € per víctima i 1.200.000 € per sinistre.
2. Pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni Col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del contracte i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat

emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm. De pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.

CAPÍTOL III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE

CLÀUSULA 17. Definició del servei

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

CLÀUSULA 18. Organització del Servei de menjador amb monitoratge

Comprendrà les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, utilitzant, en tot cas, safates d'autoservei o plats, si en el centre es venia fent així.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de



normalitat absolut. El monitoratge ha d'acompanyar els valors de la responsabilitat i l'autonomia.

c) En cas que correspongui, organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.

d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.

e) Retornar en bon ús, reposar i mantenir aquell material cedit per l'AMPA, pel centre educatiu, l'Ajuntament o el Consell Comarcal per a la prestació del servei i que constarà a l'inventari que elaborarà el centre educatiu o bé l'adjudicatari si és el cas. Veure annex II – Inventari menjador escoles.

f) Neteja de l'espai. Veure Clàusula 11 del present Plec de Prescripcions Tècniques.

CLÀUSULA 19. Projecte educatiu del servei de menjador amb servei de monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació. La proposta de programació de les activitats s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu, la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. La programació de les activitats haurà de ser comunicada mensualment al Consell Comarcal del Berguedà.

2.- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació. Les activitats hauran d'estar relacionades amb els àmbits del punt del següent.

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

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar saludable i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higienic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents després de cada àpat, manipular higiènicament els aliments... L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació: ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada. Cal potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, promovent aspectes socials i de convivència dels àpats.

L'empresa adjudicatària haurà de concretar amb el centre escolar i/o el Consell Comarcal del Berguedà la via per la qual es farà arribar el contingut de la programació de les activitats als infants i a les seves famílies.

4.- L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa

derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

CLÀUSULA 20. Pla de comunicació

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

En aquest sentit s'exigirà a l'empresa adjudicatària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessió de presentació del servei a les direccions o claustres dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc.
- b) Sessió de presentació del servei a les famílies dels alumnes (el primer any) i per a les famílies d'alumnes nous a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador del centre i l'equip de monitors, assistiran per presentar el servei educatiu de menjador escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes de I3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre. Si el centre escolar i el Consell Comarcal del Berguedà ho creuen oportú, es podrà sol·licitar a l'adjudicatària que també realitzi el seguiment dels alumnes de I4 i I5.
- d) Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei de menjador. I la resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- e) Elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, funcionament, objectius pedagògics, activitats proposades, etc. Tot promovent els hàbits alimentaris saludables i sostenibles durant el servei.

En el cas de les sessions previstes en l'apartat a i b, l'empresa adjudicatària les haurà de dur a terme en el primer any de servei dins del termini dels primers 15 dies de curs escolar.

No obstant el que recullen els punts c i d, si es produeix alguna incidència rellevant l'informe es farà el mateix dia i es traslladarà al centre perquè ho faci arribar a les famílies.

Es valorarà la introducció de nous canals de comunicació i feedback entre els agents implicats, sempre i quan estigui consensuat per totes les parts i sigui per agilitzar la feina de tots.

CLÀUSULA 21. Aplicatiu per a la gestió i el control del servei de menjador

El Consell Comarcal del Berguedà posa a disposició de l'empresa adjudicatària, de les famílies i del centre educatiu, un aplicatiu per a la gestió i el control del servei de menjador.

1. Les famílies abans d'iniciar el curs han d'inscriure's a l'aplicatiu indicant les dades bàsiques, l'ús de menjador que voldran fer i si tenen o no al·lèrgies i/o intoleràncies. Una vegada inscrits, serà l'eina de gestió de les assistències i les absències de l'alumnat. La família haurà d'indicar les assistències esporàdiques i les absències abans de les 9.30h.

2. Des de cuina, a partir de les 9.30h es traurà el llistat dels menús que surten a l'aplicatiu i realitzarà només els menús que hi surtin.
3. Des del centre educatiu també es podrà visualitzar el total d'alumnes inscrits de forma diària.
4. Al migdia, l'equip de monitoratge passarà llista amb el mateix aplicatiu, validant els alumnes que hagin assistit al menjador i que estiguin apuntats, marcant les faltes injustificades d'aquells alumnes inscrits però que no han fet ús del servei i apuntant aquells alumnes que no s'hagin apuntat prèviament.

De forma mensual, durant la primera setmana del mes, l'empresa adjudicatària farà arribar el total de menús diaris realitzats al Consell Comarcal. Aquest contrastarà la informació rebuda amb l'obtinguda a través de l'aplicatiu i una vegada validada es donarà conformitat a l'empresa per a la seva facturació.

CAPÍTOL IV. PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS PEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR

CLÀUSULA 22. Personal vinculat al contracte

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir una formació continua i adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei intel·lectual de menjador; aquesta formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Amb anterioritat a l'inici del servei s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.

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

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

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

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

4.- Segons s'especifica en la clàusula 24 del Plec Administratiu com a Condició Especial d'Execució del Contracte, l'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a a cada

centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar-se amb el centre educatiu, l'empresa i el Consell Comarcal el seguiment i programació del servei. L'empresa adjudicatària enviarà per escrit el nom del coordinador i les seves dades de contacte abans d'iniciar el contracte i sempre que hi hagi modificacions.

En centres de més de 50 alumnes serà necessari la figura d'un coordinador/a que disposi de la titulació de monitor de director de lleure. Aquesta titulació s'haurà d'acreditar abans de l'inici del servei.

5.- Les comeses relatives a vigilància i activitats intel·lectuals les han de realitzar monitors amb domini suficient de llengua catalana per tenir comunicació fluïda amb l'alumnat.

6.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació pels seus treballadors. La formació obligatòria segons la legislació vigent i la prevista per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol punt del contracte, la programació de formació i els certificats acreditatius de la formació realitzada pels treballadors vinculats al contracte.

El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol punt del contracte, la programació de formació i els certificats acreditatius de la formació realitzada pels treballadors vinculats al contracte.

Com a mínim s'han de realitzar les següents accions de formació:

- Accions de formació vers el personal de cuina en manipulació d'aliments frescos i elaboració de cuina saludables i sostenibles per a col·lectivitats (escoles).
- Accions de formació pels monitors/es en alimentació saludable i sostenible.
- Accions de formació pels monitors/es que realitzi taques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques, en especial, gestió de conflictes, atenció a la diversitat i salut mental i igualtat de gènere.

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

8.- No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'Annex II del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

9.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

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

defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

11.- Caldrà complir amb la clàusula vint-i-quatrena condicions especials d'execució del plec administratiu.

CLÀUSULA 23. Requisits i idoneïtat del personal de monitoratge

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

- a) Els monitors/es que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del títol de monitor/a o director/a d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació Infantil o Integració social, estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.
- b) Els coordinadors/es de centres amb un volum de més de 50 comensals, hauran de disposar com a mínim, del títol de director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació Infantil o Integració Social, estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.
- c) Tot aquell personal considerat de cuina o manipulador d'aliments, és a dir, aquell que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, i també el personal de monitoratge haurà d'estar format amb la tasca i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària. Caldrà disposar del pertinent Títol de manipulador/a d'aliments.
- d) Tot el personal adscrit al servei haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor. A més, el representant legal de l'empresa adjudicatària haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei complirà amb aquest requisit. Amb anterioritat a l'inici del contracte l'adjudicatari haurà de presentar la declaració responsable

La idoneïtat del personal de monitoratge que s'hagi de contractar o subrogar de nou serà garantida per l'adjudicatària. En aquest últim cas, es donarà un termini de dos mesos perquè el personal tingui la titulació requerida. El Consell Comarcal del Berguedà requerirà aquesta documentació a l'empresa per tal de comprovar el seu compliment.

CLÀUSULA 24. Ràtios i horaris

1. Monitoratge

Per al càlcul en les dotacions de personal per atendre directament els alumnes al servei de menjador es diferenciarà l'atenció a l'alumnat d'educació infantil i l'atenció a l'alumnat d'educació primària.

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

La ràtio de monitors – alumnes que fixarà cada adjudicatari s'haurà d'ajustar, com a mínim, a les que es detallen a continuació per cada etapa educativa:

Ràtios de monitors:

Educació Infantil primer cicle: 1 monitor per cada 8 alumnes

Educació Infantil segon cicle: 1 monitor per cada 15 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 25 alumnes

El nombre global mínim de monitors s'obté mitjançant la fórmula que s'estableix a la RESOLUCIÓ EDU/44872024, de 8 de febrer, on:

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

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

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

Per al càlcul de la ràtio d'alumnes – monitors es comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador, siguin fixes o esporàdic, a partir de l'estimació d'alumnes que es preveu que s'ha indicat a la CLÀUSULA 1. Objecte del contracte.

En les escoles considerades com a rurals, d'acord amb els criteris fixats pel Departament d'Educació, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei, quan només correspongui un sol monitor/a, es podrà autoritzar un segon monitor.

El dia que el nombre d'alumnes superi la ràtio estipulada, l'empresa concessionària s'encarregarà de l'increment del monitoratge.

L'estimació actual del nombre d'alumnes per a cada escola i cada etapa és el següent:

LOT 1					LOT 2
Santa Eulàlia	Sant Llorenç	Lillet	Santa Margarida	Pedraforca	Alfred Mata
Berga	Guardiola	La Pobla	Gósol	Saldes	Puig-Reig

Mitjana d'alumnes previstos	Infantil 1r cicle			7,4	0,0	2,0	
	Infantil 2n cicle	65,2	13,8	5,4	0,0	4,0	33,1
	Primària	152,3	22,0	20,2	4,0		87,6
	Secundària						
Alumnes	% fixes	97,0%	97,4%	85,7%	98%	98%	99%
	alumnes fixes	211,01	34,88	28,38	3,92	5,88	119,5326
	% esporàdics	3,0%	2,6%	14,3%	2%	2%	1%
	alumnes esporàdics	6,53	0,92	4,73	0,08	0,12	1,2074
Mitjana menús diaris per escola		217,5	35,8	33,1	4	6	
Mitjana menús diaris per cuina			286,4		10		120,74
Mitjana menús diaris per lot				296,4			

Detall de personal necessari per a cada centre educatiu:

LOT 1. Agrupació de 5 escoles

- **Escola Santa Eulàlia a Berga**
 - o Personal de monitoratge necessari: 10,46, que s'arrodoneix a **11**
 - o Hores de servei de menjador: **2,5 h**
- **Escola Lillet a Güell a La Pobla de Lillet**
 - o Personal de monitoratge necessari: 2,10, que s'arrodoneix a **2**. Tot i així, hi ha un tercer monitor que es pot sol·licitar per la implantació del primer cicle d'educació infantil, segons l'estipulat a pel Departament d'Educació en els.... Mesures Complementàries de les escoles rurals. Això implica que en aquest cas l'escola pugui disposar de 3 monitors per atendre els alumnes durant l'espai de menjador.
 - o Hores de servei de menjador: **2,5 h**
- **Escola Sant Llorenç a Guardiola de Berguedà**
 - o Personal de monitoratge necessari: 1,80, que s'arrodoneix a **2**
 - o Hores de servei de menjador: **2,5 h**
- **Escola Santa Margarida a Gósol**
 - o Personal de monitoratge necessari: 0,16, que s'arrodoneix a **1**
 - o Hores de servei de menjador: **2 h**
- **Escola Pedraforca a Saldes**
 - o Personal de monitoratge necessari: 0,52, que s'arrodoneix a **1**
 - o Hores de servei de menjador: **2 h**

LOT 2. Escola Alfred Mata



- Personal de monitoratge necessari: 5,72, que s'arrodoneix a **6**
- Hores de servei de menjador: **2 h**

2. Personal de cuina

En el cas del personal de cuina, la ràtio necessària és la següent:

- **Cuiner/a:** 5 h fins a 35 alumnes, 1 h més fins a 50 i jornada completa a partir de 51
- **Ajudant:** 2h per cada 25 alumnes, començant a 66 alumnes

Detall de personal necessari per a cada centre educatiu:

LOT 1. Agrupació de 5 escoles

- **Cuina a Santa Eulàlia a Berga (amb menús de càterring de l'escola Lillet a Güell i l'escola Sant Llorenç)**
 - o Número de menús diaris: **286,4**
 - o Cuiner/a: **1 a jornada completa**
 - o Ajudant de cuina: **17,64 hores**
 - 2 ajudants a jornada completa
 - 1 ajudant: **2,5 hores**
- **Cuina a l'escola Santa Margarida a Gósol (amb menús de càterring de l'escola Pedraforca)**
 - o Número de menús diaris: 10
 - o Cuiner/a: **1 per 2 hores**

LOT 2. Escola Alfred Mata

- Número de menús diaris: **120,74**
- Cuiner/a: **1 a jornada completa**
- Ajudant de cuina: **4,5 hores**

Segons les dades facilitades anteriorment i segons la subrogació de personal existent a cadascun dels centres, el personal necessari vinculat a cada escola, amb la seva jornada, és el següent:

LOT 1. Agrupació de 5 escoles

- **Escola Santa Eulàlia a Berga**
 - o Cuiner/a*: 7,5 hores/dia

- o Ajudants de cuina*: 2 ajudants a 7,5 hores/dia, que també assumiran les tasques de preparació de taules i neteja del menjador i parament.
 - o Monitoratge:
 - 9 monitors/es a 2,5 hores/dia
 - 1 coordinador/a a 3 hores/dia
 - o Personal polivalent: 7,5 hores/dia
 - 2,5 hores: ajudant de cuina
 - 2,5 hores: transport pel càtering*
 - 2,5 hores: monitoratge.
- **Escola Lillet a Güell a La Pobla de Lillet**
 - o Cuina: assumit amb el personal de l'escola Santa Eulàlia a Berga
 - o Transport: assumit amb el personal de l'escola Santa Eulàlia a Berga
 - o Monitoratge:
 - 1 coordinador/a: 4 hores/dia, que també assumirà la feina de recepció dels aliments transportats i taules i neteja del menjador i parament.
 - 1 monitor/a: 1,5 hores/dia
 - 1 monitor/a: 2,5 hores/dia (d'implantació 1r cicle educació infantil)[GS1]
 - **Escola Sant Llorenç a Guardiola de Berguedà**
 - o Cuina: assumit amb el personal de l'escola Santa Eulàlia a Berga
 - o Transport: assumit amb el personal de l'escola Santa Eulàlia a Berga
 - o Monitoratge:
 - 2 monitor/es: 3,5 hores/dia, que també assumeixen la feina de recepció dels aliments transportats i taules i neteja del menjador i parament.
 - **Escola Santa Margarida a Gósol**
 - o Personal polivalent:
 - 2 hores/dia: cuina*, que també assumeix les tasques de preparació de taules i neteja del menjador i parament.
 - 2 hores/dia: monitoratge
 - **Escola Pedraforca a Saldes**
 - o Cuina: assumit amb el personal de l'escola Santa Eulàlia a Berga
 - o Personal polivalent:



- 2,5 hores/dia: monitoratge, que també assumeix les tasques de preparació de taules i neteja del menjador i parament.
- 1 hores/dia: transport

LOT 2. Escola Alfred Mata

- Cuiner/a: 7,5 hores/dia
- Ajudants de cuina: 1 ajudant a 4,5 hores/dia, que també assumeix les tasques de preparació de taules i neteja del menjador i parament.
- Monitoratge:
 - o 5 monitors/es a 2 hores/dia
 - o 1 coordinador/a a 4 hores/dia, que també assumeix les tasques de preparació de taules i neteja del menjador i parament.

En cas necessari, el nombre d'hores de cada monitor podrà ser modificat sempre i quan no es modifiqui el còmput total d'hores i amb prèvia autorització per part del Consell Comarcal.

CLÀUSULA 25. Inventari Escoles.

Veure detallat Annex III del Plec tècnic

CLÀUSULA 26. Supervisió i control de documentació

Supervisió i control de la documentació administrativa que permet assegurar que el servei es presta amb garanties suficients:

Abans de l'inici del curs escolar:

- 1. Acreditació que l'empresa adjudicatària esta inscrita en el Registre d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC).**
- 2. Titulació en dietètica i nutrició del professional encarregat de dissenyar els menús.**
- 3. Roda de menús de 4 setmanes corresponent als mesos de setembre i octubre.**
- 4. Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
- 5. Pla de reducció del malbaratament alimentari:** abans de l'inici del curs escolar.



6. **Projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
7. **Pla de comunicació.**
8. **Carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.**
9. **Coordinador/a per a cada centre educatiu:** enviar el nom i dades de contacte. En centres de més de 50 alumnes serà necessari que aquest coordinador disposi de la titulació de monitor de director de lleure. Aquesta titulació s'haurà d'acreditar abans de l'inici del servei.
10. **Acreditació de les titulacions pertinents del personal contractat/subrogat:** abans de començar el curs i sempre que hi hagi una nova contractació.
11. **Assegurança de responsabilitat civil:** L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.
12. **Carnet de manipulació d'aliments:** s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.
13. **Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual:** l'adjudicatari haurà de presentar una declaració responsable conforme tot el personal adscrit al servei disposa del certificat en qüestió.
14. **Declaració d'acceptació d'instal·lació** degudament signada segons model de l'Annex III.

Mensualment:

1. **Menús mensuals:** L'adjudicatari farà arribar la última setmana de cada mes, una còpia del menú al Consell Comarcal del Berguedà.
2. **Registre de menús servits:** durant la primera setmana del mes.
3. **Programació de les activitats:** de cada mes.
4. **Factures aliments de proximitat i ecològics:** acreditar que s'està donant compliment als requeriments del Plec Tècnic d'aliments de proximitat i s'està complint amb l'oferta presentada per l'adjudicatari.

Trimestralment:

1. **Acreditació de l'abonament dels salaris, contractes i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei:** trimestralment.
2. **Acreditació documental per garantir el compliment del servei segons l'oferta presentada i la valoració obtinguda segons els criteris d'adjudicació establerts en el plec de prescripcions administratives:** trimestralment.



Anualment:

1. Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús. Després del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).

El Consell Comarcal del Berguedà podrà realitzar una auditoria externa per valorar el grau de compliment del servei i el grau de satisfacció per parts dels infants i les seves famílies.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRONICAMENT



ANNEX I

Taula 1. Criteris registrals dels establiments minoristes (quadre resum)

Tipus establiment	Registre d'àmbit estatal	Registre d'àmbit autonòmic	
	RGSEAA (RSIPAC)	RSIPAC (no RGSEAA)	Registre municipal
Restauració col·lectiva social: centres educatius, llars d'infants, centres sanitaris, centres assistencials o residencials, residències de gent gran, centres penitenciaris, allotjaments infantils i juvenils i menjadors laborals	Si serveix a altres menjadors col·lectius socials > 30% de producció. Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT	- Si no serveix a altres menjadors col·lectius socials. - Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció. Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT	
Restauració col·lectiva comercial: bar, bar-restaurant, restaurant, fonda, fires, establiments de menjars preparats, etc.	- Si serveix menús a altres establiments de fora de Catalunya (CAT). - Si serveix > 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi. - Si serveix a menjadors col·lectius socials > 30% de producció. Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT	Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció. Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT	- Si no serveix menús a altres establiments de fora de CAT. - Si serveix menús a altres establiments del municipi. - Si serveix ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi. Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local. CONTROL MUNICIPAL
Cuines centrals	Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT		
Empresa de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració	Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT quan la raó social està ubicada a CAT. Si la raó social és fora de CAT, s'ha de comunicar a la comunitat autònoma (CA) corresponent. CONTROL ASPCAT (si raó social a CAT)		

Tipus establiment	Registre d'àmbit estatal	Registre d'àmbit autonòmic	
	RGSEAA (RSIPAC)	RSIPAC (no RGSEAA)	Registre municipal
Minoristes (excepte carns fresques i derivats)	- Si distribueix a altres establiments de fora de CAT. - Si distribueix > 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi que no siguin de la seva titularitat Clau específica Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'APS. Cal autorització prèvia per als productes d'origen animal (POA) (Reglament (CE) 853/2004). CONTROL ASPCAT		- Si no distribueixen a altres establiments de fora de CAT. - Si distribueixen a altres establiments del municipi. - Si distribueixen ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi. - Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local CONTROL MUNICIPAL
Minoristes de carns fresques i derivats	- Si distribueix a altres establiments de fora de CAT. - Si distribueixen > 30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi. - Si distribueix a altres establiments minoristes diferents dels indicats en el punt anterior que no siguin de la seva titularitat Clau 10 (carn i derivats) Comunica i sol·licita autorització el/la titular de l'empresa a l'ASPCAT (Reglament (CE) 853/2004). CONTROL ASPCAT		- Si no distribueixen a cap establiment. - Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT ("sucursals"). - Si distribueixen a establiments de menjars preparats, bars i restaurants del municipi. - Si distribueixen ≤ 30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi. Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local (han de complir amb les especificacions del RD 1376/2003 modificat pel RD 728/2011) CONTROL MUNICIPAL
Plataformes de distribució de supermercats	Clau 40 (establiments polivalents) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT		
Empreses de distribució d'aigua mitjançant cisternes mòbils		Clau 27 (aigües envasades) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT. CONTROL ASPCAT	



ANNEX II

Relació del material inventariat per a cada centre

Escola Santa Eulàlia

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
Carro acer inoxidable	2	AFA
Carro polipropilè	1	AFA
Carro acer inoxidable	4	AFA
Armari escalfaplats acer inoxidable	1	AFA
Nevera doble hacer inoxidable	1	AFA
Rentaplats acer inoxidable	1	AFA
Rentaplats	1	AFA
Congelador arcó (2m)	1	AFA
Congelador arcó (1,2m)	2	AFA
Congelador arcó	1	AFA
Microones acer inoxidable	1	AFA
Cuina industrial de gas amb 8 fogons i 4 forns	1	AFA
Fregidora industrial de doble cistella	1	AFA
Descalcificador	1	AFA
Marmita acer inoxidable	1	AFA
Forn de pa	1	AFA
Màquina talla embotit	1	AFA
Safata rostidera	2	AFA
Olla gran acer inoxidable	5	AFA
Taula amb calaixos d'acer inoxidable	2	AFA
Extractor industrial acer inoxidable	1	AFA
Pica doble acer inoxidable	1	AFA
Pinca individual acer inoxidable	1	AFA
	Per tots els	
Material (gots, plats, coberts, safates,...)	usuaris	AFA
Aixetes de peu	2	Ajuntament
Pica rentamans	1	Ajuntament
Aixeta monomando	1	Ajuntament
Aixeta monomando industrial amb dutxa	1	Ajuntament
Olles altes amb les seves tapes	2	Consell Comarcal *
Tuppers amb coberts	9	Consell Comarcal *
Palanganes	4	Consell Comarcal *
Raspalls	9	Consell Comarcal *
Cubells de les escombraries gris	4	Consell Comarcal *
Cubell escombrareies negre (gran)	1	Consell Comarcal *
Cubell d'escombraries blanc	1	Consell Comarcal *
Tuppers quadrats petits amb tapa	2	Consell Comarcal *
Caixes grans de plàstic amb les tapes	3	Consell Comarcal *

Galleda de fregar i raspalls d'escombra	1	Consell Comarcal *
Termòmetres	6	Consell Comarcal *
Màquina analitzar aigua	1	Consell Comarcal *
Màquina de fer hamburgueses (de 4)	1	Mari Paz
Mànega	1	Mari Paz
Termòmetre làser	1	Mari Paz
Cafetera	1	Mari Paz
Congelador nº2	1	Consell Comarcal **
Nevera amb una porta	1	Consell Comarcal **
Gerres metàl·liques	15	Consell Comarcal **
Gots metacrilat	100	Consell Comarcal **
Caixes tèrmiques	5	Consell Comarcal **
Gastronoms grans	8	Consell Comarcal **
Tapes hermètiques gastronom gran	3	Consell Comarcal **
Gastronoms petits	10	Consell Comarcal **
Tapes hermètiques	3	Consell Comarcal **
Tapes no hermètiques	7	Consell Comarcal **
Farmaciola	1	Consell Comarcal **
Cassoles grans amb tapes	3	Consell Comarcal **
Tires per controlar l'oli		Consell Comarcal **

*Material cedit per l'empresa El Molinet SCCL

**Material adquirit durant aquests 3 anys per l'empresa CATASA Catering Catalunya, SL i cedit al Consell Comarcal segons l'especificat en el contracte

Escola Santa Margarida

MATERIAL	UNITAT S	PROPIETARI
Nevera - Congelador Combi	1	Ajuntamen t
Congelador	1	Ajuntamen t
Rentavaixelles	1	Ajuntamen t
Joc de paelles (3 peces)	1	Ajuntamen t
Cassola	1	Ajuntamen t
Olla gran	1	Ajuntamen t
Batedora	1	Ajuntamen t
Microones	2	Ajuntamen t
Gerres d'aigua	3	Ajuntamen t
Joc de safates de forn	1	Ajuntamen t



Estalvis	1	Ajuntamen t
Fustes de tallar	2	Ajuntamen t
Joc de ganivets de cuina	1	Ajuntamen t
Saler	1	Ajuntamen t
Setrill	1	Ajuntamen t
Tisores	1	Ajuntamen t
Safata per pa	1	Ajuntamen t
Ganivet de pa	1	Ajuntamen t
Centrifugadora amanides	1	Ajuntamen t
Colador xinès	1	Ajuntamen t
Ratllador	1	Ajuntamen t
Escumador	1	Ajuntamen t
Bol	1	Ajuntamen t
Obrellaunes	1	Ajuntamen t
Motlle	1	Ajuntamen t
Batedor	1	Ajuntamen t
Joc de cullerot i espàtules	1	Ajuntamen t
Pinces emplatar	1	Ajuntamen t
Plats petits	10	Ajuntamen t
Plats grans	8	Ajuntamen t
Plats fondos	10	Ajuntamen t
Culleres	18	Ajuntamen t
Forquilles	8	Ajuntamen t
Ganivets	12	Ajuntamen t
Culleretes	26	Ajuntamen t



Gots	11	Ajuntament
Exprimidor	1	Ajuntament
Cuina inducció	1	Ajuntament

Tot el material és propietat de l'Ajuntament, cedit a l'Escola Santa Margarida.

Escola Sant Llorenç

MATERIAL	UNITATS	ANY DE COMPRA	ESTAT CONSERVACIÓ	PROPIETARI
Rentaplats	1	2008	Estat correcte	Ajuntament
Taula calenta	1	2009	Estat correcte	Ajuntament
Microones	1	2002	Estat correcte	Ajuntament
Nevera	1	2018	Bon estat	Ajuntament
Matamosquits electric	1	2009	Bon estat	Ajuntament
Carros de transport de menjar per servir d'acer inoxidable	2	2019	Bon estat	Ajuntament
Taula de cuina d'acer inoxidable	1		Bon estat	Ajuntament
Safates d'acer inoxidable	8		Bon estat	Ajuntament
Plats	50	2024	Bon estat	Ajuntament
Gots	50	2024	Bon estat	Ajuntament
Coberts	50	2024	Bon estat	Ajuntament
Safates individuals de plàstic	30	2023	Bon estat	Ajuntament

Tot el material és propietat de l'Ajuntament, cedit a l'Escola Sant Llorenç.

Escola Lillet a Güell

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
Ganivets	28	Ajuntament
Culleres	35	Ajuntament
Forquilles	19	Ajuntament
Culleres petites	26	Ajuntament
Forquilles	6	Consell Comarcal

Culleres postres	12	Consell Comarcal **
Ganivets	12	Consell Comarcal **
Forquilles	12	Consell Comarcal **
Cullerots	2	Ajuntament
Cullerots sopers	2	Ajuntament
Escumadores	2	Ajuntament
Pinces	2	Ajuntament
Termòmetre	1	Consell Comarcal
Cubetes per portar menjar	3	Consell Comarcal
Taules grans	3	Escola
Taules individuals	10	Escola
Taules petites	3	Escola
Cadires grans	26	Escola
Cadires petites	8	Escola
Plats fondos	12	Consell Comarcal **
Plats fondos	31	Ajuntament
Plats grans	12	Consell Comarcal **
Plats grans	27	Ajuntament
Plats postres	12	Consell Comarcal **
Plats postres	15	Ajuntament
Plats postres	10	Consell Comarcal
Gerres d'aigua	5	Ajuntament
TV + TDT + DVD	1	Escola (menjador)
Caixes productes neteja	1	Ajuntament
Caixes productes neteja	1	Consell Comarcal
Escombres	2	Consell Comarcal **
Pales	2	Consell Comarcal **
Galleda	1	Consell Comarcal **
Fregona	1	Consell Comarcal **
Dispensador de paper	1	Consell Comarcal **
Dispensador de sabó	1	Consell Comarcal **
Dispensador de gel	1	Consell Comarcal **
Aixeta de peu	1	Ajuntament
Aixeta manual	1	Ajuntament
Equip de control/anàlisi d'aigua	1	Consell Comarcal
Caixa tèrmica de transport	1	Consell Comarcal
Ràdio cassette	1	Escola
Jocs varis		Escola (menjador)
Forn de calent	1	Consell Comarcal
Prestatgeries	2	Escola
Armaris	2	Escola
Rellotge	1	Escola
Capsa per guardar utensilis	1	Pilar Montes
Ganivet	1	Pilar Montes
Tissores	1	Pilar Montes



Armari gran	1	Consell Comarcal
Muntatge rentaplats	1	Consell Comarcal **
Dispensador sabó rentaplats	1	Consell Comarcal **
Gots	21	Consell Comarcal *
Gots	20	Consell Comarcal **
Plates inox	3	Ajuntament
Rentaplats	1	Ajuntament
Taulell inox	1	Ajuntament
Pica inox	1	Ajuntament
Nevera	1	Ajuntament
Termòmetre nevera	1	Consell Comarcal **
Contenidor deixalles	1	Ajuntament

**Material adquirit durant aquests 3 anys per l'empresa CATASA Catering Catalunya, SL i cedit al Consell Comarcal segons l'especificat en el contracte

Escola Alfred Mata

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
Cadires de formica (s'han de retirar ja que sanitat no ho permet)	2	AMPA
Taula freda (comprada fa dos anys)	1	AMPA
Prestatges metàl·lics	2	AMPA
Pica de rentar mans	1	AMPA
Cistelles per a gots (per rentaplats)	6	AMPA
Nevera	1	AMPA
Màquina de tallar embotits (no s'utilitza està al quartet de l'AMPA)	1	AMPA
Cubell de recollir matèria orgànica	1	AMPA
Escorredors grans	2	AMPA
Embut	2	AMPA
Balança	1	AMPA
Olles (comprades fa un any amb un ajut que vam rebre del Depart.)	3	AMPA
Paelles	3	AMPA
Màquina de trinxar	1	AMPA
Tupi	1	AMPA
Campana amb tres filtres	1	AMPA
Campana amb vuit filtres	1	AMPA
Piques d'acer inoxidable	4	AMPA
Màquina rentaplats SAMMIC	1	AMPA
Descalcificador	1	AMPA
Màquina de fer hamburgueses GESA	1	AMPA
Mini Pimer (comprada fa un any amb un ajut que vam rebre del Depart.)	1	AMPA
Cuina Fagor: 4 focs, 4 planxes, 2 forns	1	AMPA



Microones (comprat fa un any amb un ajut que vam rebre del Depart.)	1	AMPA
Marmita olla	1	AMPA
Pelador de patates	1	AMPA
Carro per servir el menjar	1	AMPA
Gots de vidre	250	AMPA
Plates d'acer per menjar	210	AMPA
Taules	16	AMPA
Cadires	85	AMPA
Moble d'acer per guardar els gots i els coberts	1	AMPA
Moble d'acer per les plates, ganivets, forquilles... per quan es serveix	1	AMPA
Taula de marbre per servir	1	AMPA
Congeladors	2	AMPA
		Restaurant
Olla 18 litres alta	1	Baixador
		Restaurant
Olla 5 litres alta	1	Baixador
		Restaurant
Olla alumini gran	1	Baixador
		Restaurant
Olla gran inox amb tapa	1	Baixador
		Restaurant
Olla mitjana inox	2	Baixador
		Restaurant
Olla mitjana alumini	2	Baixador
		Restaurant
Olla gran 50 litres inox	1	Baixador
		Restaurant
Olla petita	2	Baixador
		Restaurant
Safata forn alumini	2	Baixador
		Restaurant
Termòmetre làser	1	Baixador
		Restaurant
Cassó mitjà alumini	1	Baixador
		Restaurant
Planxes	7	Baixador
		Restaurant
Escumadores	4	Baixador
		Restaurant
Colador xinès	1	Baixador
		Restaurant
Escumadores grans	2	Baixador
		Restaurant
Fustes tallar	6	Baixador
		Restaurant
Fustes tallar amanides i verdues	7	Baixador
Colador sopa	1	Restaurant



Batedora manual	1	Baixador Restaurant
Tanquetes amb tapa	20	Baixador Restaurant
Tanquetes amb tapa	3	Baixador Restaurant
Tanquetes amb tapa	13	Baixador Restaurant
Tanquetes amb tapa	2	Baixador Restaurant
Bandeja amb tapa	33	Baixador Restaurant
Bandeja amb tapa	10	Baixador Restaurant
kit clor	1	Baixador Restaurant
Soperes	3	Baixador Restaurant
Basura pedal gris	1	Baixador Restaurant
Ganivets	10	Baixador Restaurant
Rasquetes	2	Baixador Restaurant
Peladors	3	Baixador Restaurant
Tisores	2	Baixador Restaurant
Talla film	1	Baixador Restaurant
Obrellaunes mecànic	1	Baixador Restaurant
Armari calent	1	Baixador Restaurant
Màquina Tallar fiambre	1	Baixador Restaurant
Màquina per fer hamburgueses	1	Baixador Restaurant
Caixes isotèrmiques grans	15	Baixador Restaurant
Caixes isotèrmiques petites	6	Baixador Restaurant
Peladora patates	1	Baixador Restaurant
Caixa Isotèrmica petita verda	1	Baixador Restaurant
Cubells blancs grans	2	Baixador Restaurant
Cubells blancs mitjans	2	Baixador Restaurant



Tuppers grans	16	Baixador Restaurant
Tuppers petits	7	Baixador Restaurant
Caixes transparents 15 litres	6	Baixador Restaurant
Plats plàstic plans	15	Baixador Restaurant
Plats plàstic sopa	16	Baixador Restaurant
Plats inox petits	45	Baixador Restaurant
Carro inox cuina	1	Baixador Restaurant
Carro porta caixes vermell	1	Baixador Restaurant
Congeladors frigo	2	Baixador Restaurant
Congelador petit	1	Baixador Restaurant
Moble estanteria inox	1	Baixador Restaurant
Safates menjador	50	Baixador

Escola Pedraforca

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
Taules infantils	2-3 taules	Escola
Cadires infantils	7	Escola
Armari emmagatzematge		Escola *
Estanteries		Escola *
Plats grans	7	Ajuntament
Plats fondos	7	Ajuntament
Plats petits	7	Ajuntament
Gots	14	Ajuntament
Forquilles	7	Ajuntament
Culleres	7	Ajuntament
Ganivets	7	Ajuntament
Culleretes	7	Ajuntament

Safates servir	2	Ajuntame nt
Escalfador aliments	1	Ajuntame nt
Gerres d'aigua	1	Ajuntame nt
Cullerots, espàtules i pinces	1 joc de cada	Ajuntame nt
Dispensador de sabó	1	Ajuntame nt
Papereres amb tapa	2	Ajuntame nt
Estovalles de plàstic	3	Ajuntame nt
Copes de desinfectant	1	Ajuntame nt
Kit de primers auxilis	1 kit	Ajuntame nt

*Material instal·lat a la propia cuina/menjador del centre.

Tot el material que és propietat de l'Ajuntament, està cedit a l'Escola Pedraforca per al seu ús.



ANNEX III

Model declaració acceptació de la instal·lació

DECLARACIÓ D'ACCEPTACIÓ D'INSTAL·LACIÓ

El Sr./La Sra. amb domicili
a i amb DNI número en
representació de l'empresa amb domicili
a i CIF número

DECLARA:

L'acceptació de la instal·lació en les condicions de la data de formalització del contracte d'acord amb les especificacions del Plec Administratiu i Plec de Prescripcions Tècniques, tenint complet coneixement de:

- Naturalesa de la instal·lació
- Estat de tot el material, electrodomèstics i instal·lacions
- Condicions particulars relatives al material existent, adquisició de nou material i reparacions.

La no assistència a la visita tècnica de les instal·lacions per part del licitador, no eximeix de l'obligació de declaració d'acceptació de les instal·lacions.

Lloc
Data
Signatura



ANNEX IV

Taula freqüències dels aliments

A continuació, es presenten les freqüències orientatives de consum dels diferents grups d'aliments.

Grup d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	com a mínim, al dinar i al sopar
Farinacis ¹ integrals	en alguns àpats del dia
Fruites fresques	com a mínim, 3 al dia
Fruita seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapats a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums ²	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix ³	2-3 vegades a la setmana
Carn ⁴	3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Aigua ⁵	en funció de la set
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans: begudes ensucrades i sucres, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, llaminadures, brioixeria, postres làctiques, galetes, etc.	com menys millor

Les quantitats varien segons l'edat i els requeriments individuals, i és convenient que s'adeqüin a la sensació de gana expressada.



- 1 Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i també la patata i altres tubercles.
- 2 Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteïcs (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic.
- 3 És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible (vegeu-ne la definició a la pàgina 30). Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.
- 4 Es considera *carn vermella* tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumet o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).
- 5 L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.