

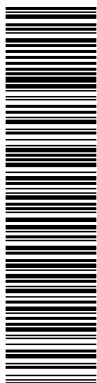
DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes_08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: QI034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 1 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE MONITORATGE I MENJADOR DEL TEMPS DE MIGDIA DE L'ESCOLA JAUME BALMES I DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL "EL XIC MARTINENC" DE SANT MARTÍ SARROCA. EXP. 2024_1020.

DILIGÈNCIA.- Per la qual es fa constar que aquest Plec de Prescripcions Tècniques ha estat aprovat per acord de Ple de data 8 d'agost de 2024. Josep Joan Carbonell i Figuerola. El Secretari Interventor interí. Sant Martí Sarroca.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 2 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D9759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accde.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador amb les característiques de menjador saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives de l'Escola Jaume Balmes i de l'Escola Bressol municipal "El Xic Martinenc".

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2023/2024, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei. El temps del migdia té una durada de 2h i 30'.

Pel que fa a l'Escola Jaume Balmes, el nombre d'usuaris del servei durant el curs 2023/2024 ha estat al voltant dels 150 alumnes, la qual cosa suposa el 69'44% del total de l'alumnat (216 alumnes). Pel que fa a l'Escola Bressol municipal "El xic martinenc", han estat usuaris del menjador al voltant de 45 alumnes, la qual cosa suposa el 83'33% del total de l'alumnat (54 alumnes).

Els dos centres es troben ubicats l'un al costat de l'altre. Atès que només les instal·lacions de l'Escola Jaume Balmes disposen de cuina pròpia que permet preparar els menús diaris en les mateixes instal·lacions, els menús destinats a l'Escola Bressol s'elaboraran també a la cuina de l'Escola Jaume Balmes, i seran transportats amb el compliment de les mesures higienico-sanitàries que pertoqui a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc".

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'Escola Jaume Balmes, de Sant Martí Sarroca. No obstant això, els menús destinats a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc", un cop elaborats a la cuina de l'Escola Jaume Balmes, seran transportats i servits a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc".

Clàusula 3. Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei abasta els cursos escolar 2024/2025 i 2025/2026. Així mateix, podrà ser prorrogat anualment per als cursos escolars, 2026/2027 i 2027/2028.

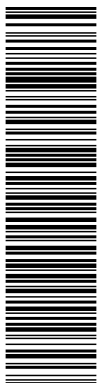
El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als centres escolars. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 178 dies lectius/curs escolar.

No obstant allò establert en el paràgraf anterior, per al cas de l'Escola Bressol "El Xic Martinenc", es donen les següents particularitats en l'inici i la finalització del curs escolar:

.- Inici del curs escolar: la prestació del servei de menjador escolar a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" s'iniciarà el 2n dia hàbil a comptar des de l'endemà de l'inici del curs escolar, de manera que si el primer dia del curs escolar és el 9 de setembre, el servei de menjador escolar a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" s'iniciarà el 12 de setembre.

.- Finalització del curs escolar: caldrà oferir el servei de menjador escolar fins al dia hàbil anterior a la festa local del mes de juliol, que per a l'any 2025 serà el 21 de juliol. Per el període que va des de la finalització del curs escolar fins al dia hàbil anterior a la festa local de juliol no serà obligatori per part de l'empresa concessionària l'ús de la cuina de l'Escola Jaume Balmes,

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 3 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D9759EC4997C9FE1B8AFA710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

podent-se proporcionar els menús exclusivament en aquest període a través d'un servei de càtering.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador Escolar prevista en el Conveni entre l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca i l'Escola Pública Jaume Balmes per a la gestió del servei de menjador escolar. Exp. 2024_991. (en endavant, Comissió de Seguiment).

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

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 1. Característiques del servei.

En el curs 2023-2024, el nombre de persones vinculades a l'Escola Jaume Balmes ha estat de 216 alumnes, dels quals s'han quedat al menjador una mitjana de 150 alumnes diàriament, 50 d'infantil i 100 de primària. El nombre de mestres ha estat al voltant de 25 dels quals s'han quedat a dinar una mitjana de 15 mestres diàriament.

En el curs 2023-2024, el nombre de persones vinculades a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" ha estat de 54 alumnes, dels quals s'han quedat al menjador una mitjana de 45 alumnes diàriament. El nombre de mestres ha estat de 5 dels quals s'han quedat a dinar un parell de mestres diàriament.

Clàusula 2. Dotació de material.

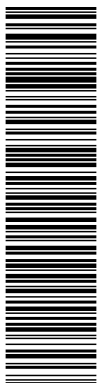
El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista/es la seva reparació.

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

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

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes_08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 4 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D9759EC4997C9EE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

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

Clàusula 3.- Programació dels menús.

L'empresa concessionària es compromet a presentar a la Comissió de Seguiment, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configurari un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús seran avaluades, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PRoME (Programa de Revisió de Menús Escolars). En cas de discrepància preval el descrit en aquest plec tècnic.

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Clàusula 4. - Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

1.- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

2.- Els menús seran revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PRoME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

3.- La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes.

4.- L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari. No s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

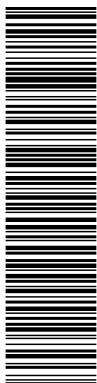
L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.

5.- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge. Per a fregir serà de girasol alt oleic.

6.- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.

7.- L'àpat del dinar ha d'estar compost pels següents aliments amb les freqüències que es detallen a continuació: ANNEX II

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Altres cereals
	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8A4710FBFFE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

2º plat	Carn vermella	Llegum	Ou	Peix	Carn Blanca
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt

A partir d'aquesta estructura l'empresa adjudicatària elaborarà un menú de 4 setmanes. Aquesta estructura de menú es fonamenta en els següents criteris que hauran de ser respectats:

- Eliminar la presència de proteïna animal en el primer plat.
- Augmentar i diversificar el consum de verdures fresques i de temporada.
- Disminuir el consum de proteïna animal.
- Incorporar el consum de proteïna vegetal i augmentar la presència de llegums. Almenys 1 cop al mes que hi hagi un dia de proteïna vegetal i que, de manera progressiva, s'augmenti a 2 cops al mes. (ideal seria arribar a 1 cop/setmana)
- Reduir el consum de carn vermella a 1 cop/setmana i la carn blanca a 1 o 2 cops per setmana

8 Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants

https://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

9. 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.

10.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal i com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiàquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

11- Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. 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.

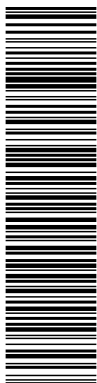
12 - El gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són:

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
60- 100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura
45	Pasta	45	Arròs	125	Patata	40	Llegum	40	Altres cereals
85	Carn V	50	Llegums	1	Ou	100	Peix	85	Carn Blanca
125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	logurt

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

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 6 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

critèris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida i altres complementos com gasosa i aigua mineral.

Clàusula 5.- Matèries primeres

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada. La proposta que faci l'empresa en el sobre C determinarà el percentatge de producte ecològic

Verdures i hortalisses: Variada, fresca i de temporada.

Carns: S'optarà per la carn fresca.. Haurà de ser pollastre, i vedella que d'acord amb la proposta que faci l'empresa en el sobre C determinarà el percentatge de producte ecològic.

Peixos: Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).

Ous: Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva

Oli: Ús d'oli d'oliva verge ecològic.

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.

Aliments precuinats: No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.

Làctics: naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

Informació de les matèries primeres:

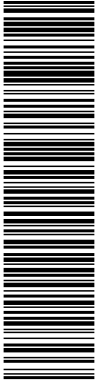
L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

Clàusula 6.- Menús especials

1.- A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'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 o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quant les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 7 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AFA710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti no assumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador i les cuines pròpies dels centres educatius han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc de la Comissió de Seguiment, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebren en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, solstici d'estiu, fi de curs, i seran establertes per la direcció del centre amb un preavis mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

Clàusula 7. Elaboració dels menús

L'empresa concessionària, per a l'elaboració dels menús:

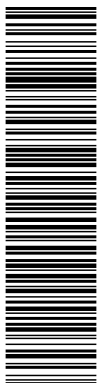
- Farà ús de les instal·lacions de cuina de l'Escola Jaume Balmes per als usuaris del propi centre i de l'Escola Bressol municipal "El Xic Martinenc".

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines noves o preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

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

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 8 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

cada curs escolar (sens perjudici d'allò establert per l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" respecte a la prestació del servei fins al dia hàbil immediatament anterior a la festa local del mes de juliol):

- A) Se cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex.
- B) Es garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

Clàusula 8. Trasllat d'aliments.

La distribució dels aliments per a la elaboració dels menús, es farà com a màxim cada tres dies.

L'empresa concessionària es farà càrrec del trasllat dels aliments des de la cuina de l'Escola Jaume Balmes al menjador de l'Escola Bressol "El Xic Martinenc". El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

Clàusula 9. Neteja de les instal·lacions.

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

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (rebot, wc, pati interior, entrada cuina) van a càrrec de l'empresa concessionària.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

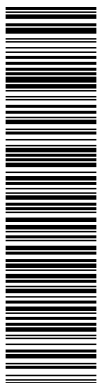
Les instal·lacions de cuina de l'Escola Jaume Balmes seran objecte d'actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa/es concessionària.

L'empresa concessionària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la Comissió de Seguiment la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-0SE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 9 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071.Q1034-MT3X6-0SE8H-2F9D8759EC4997C9FE1B8A4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accde.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=sanmartisarroca

dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE - EN 13432:2001 i UNE - EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE - EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

Ciàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària.

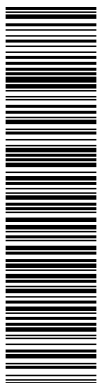
L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de requisits higiènic complet i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 10 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D87599C4997C9FE1B8A4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Ciàusula 11- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'empresa concessionària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omisió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.
2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, a la Comissió de Seguiment dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, a la Comissió de Seguiment, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

Ciàusula 12.- Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Ciàusula 13. Control de qualitat dels aliments.

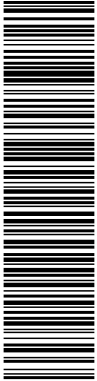
L'empresa concessionària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum als centres educatius, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'empresa concessionària haurà de presentar a la Comissió de Seguiment un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Ciàusula 14. Personal de cuina.

- 1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de complir les normes d'higiene establertes.
- 2.- L'empresa concessionària ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 11 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

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

4.- L'empresa concessionària té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei amb l'entitat FUNDESPLAI. A aquest efecte, s'incorpora Annex V relatiu als costos laborals del personal adscrit a la prestació d'aquest servei.

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

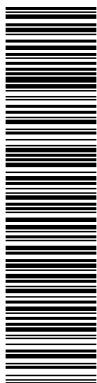
6.- L'empresa concessionària serà responsable davant de la Comissió de Seguiment de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa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

Clàusula 15. Altres obligacions.

L'empresa concessionària està obligada a:

- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec seu, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de la Comissió de Seguiment.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat a la Comissió de Seguiment amb la finalitat que, si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la Comissió de Seguiment pel que fa als possibles candidats exclusivament en la darrera fase de selecció.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: QI034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 12 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_QI034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

- h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- i) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per actuar com a interlocutor davant la Comissió de Seguiment.

SERVEI DE MONITORATGE

Clàusula 16. Organització del servei.

L'empresa concessionària, conjuntament amb la Comissió de Seguiment, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs que ha d'incloure les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) 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 o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que es presentarà a l'inici de cada curs escolar i serà revisat a finals de juny.

Clàusula 17. Projecte educatiu i curricular de centre

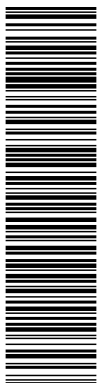
L'empresa concessionària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi als Projectes Educatius de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) i que permeti dotar de continuïtat i coherència a la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu dels centres educatius.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

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

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 de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 13 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8AFA710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accde.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarquant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- d) D'educació mediambiental: foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva...)

Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca,...) sinó que també ha de preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals: tallers de teatre, de Nadal, danses, etc., que tinguin com a objectiu promoure el vessant educatiu del servei de menjador.

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb les comissions de menjador dels centres educatius, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

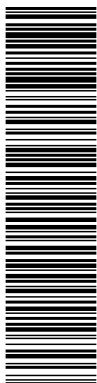
La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com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

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que els centres ho requereixin, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes pel que fa a l'alumnat de P3, com a mínim, durant el primer trimestre i mensual a partir de llavors. Pel que fa als alumnes de l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" l'elaboració de la informació diària de l'evolució dels alumnes anirà a càrrec del propi personal educatiu de l'Escola Bressol.
- d) La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- e) La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.
- f) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa concessionària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que el farà arribar a les famílies.

Ciàusula 18.- Material de monitoratge

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 14 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8A4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

La dotació del material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AMPA.

L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

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

b. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. La Comissió de Seguiment donarà el vistiplau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 2€ per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei.

Clàusula 19. Personal monitor

1.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre als centres educatius durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

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

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

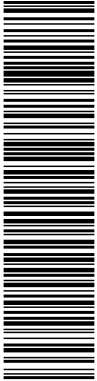
2.- Les tasques de vigilància i les activitats interlectives han de ser dutes a terme per monitors amb domini de la llengua catalana.

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

- a) Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.

4.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb els centres educatius i la Comissió de Seguiment tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 15 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

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

6.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa FUNDESPLAI. A aquest efecte, s'incorpora Annex V relatiu als costos laborals del personal adscrit a la prestació d'aquest servei.

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

8.- L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu 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.

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

Clàusula 20. Idoneïtat dels monitors.

1.- Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la Comissió de Seguiment pel que fa als possibles candidats, exclusivament, en la darrera fase de selecció.

- 2.- El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:
- Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
 - Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.

Clàusula 21. Ràtios i horaris

1.- Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat, per establir l'assignació de personal de cuina i/o monitors.

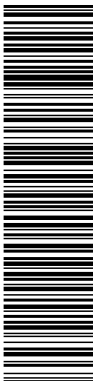
Determinació del nombre de monitors a l'Escola Jaume Balmes

De conformitat amb la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025, de 31 de gener de 2024, s'hauran de donar compliment a les següents ràtios:

1 monitor per cada 15 alumnes a Educació Infantil de Segon Cicle, i 1 monitor per cada 25 alumnes a Educació Primària.

El nombre global mínim de monitors s'obté aplicant la fórmula prevista en la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 16 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759FC4997C9FE1B8AF4710FBFE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025, de 31 de gener de 2024. Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

Determinació del nombre de monitors a l'Escola Bressol municipal "El Xic Martinenc"

De conformitat amb la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025, de 31 de gener de 2024, s'hauran de donar compliment a les següents ràtios:

1 monitor per cada 8 alumnes a Educació Infantil de Primer Cicle.

El nombre global mínim de monitors s'obindrà aplicant la fórmula prevista en la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025, de 31 de gener de 2024. Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

No obstant això, l'empresa concessionària només haurà de posar personal en la mateixa ràtio que per a Educació Infantil de Segon Cicle (1/15), i el mateix Ajuntament completarà la ràtio amb personal propi o extern per tal de donar compliment a la ràtio 1/8 (Educació Infantil de Primer Cicle).

Aquestes assignacions corresponen únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina.

La dotació de personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2.- La prestació d'aquest servei a l'Escola Jaume Balmes serà de 12:30h a 15:00h. En cap cas es pot superar les 2h 30' d'acord amb l'Ordre del Departament d'Educació sobre el calendari escolar.

La prestació d'aquest servei a l'Escola Bressol "El Xic Martinenc" serà de 12:00h a 14:30h.

3.- S'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

4.- La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts setmanals d'acord amb el conveni col·lectiu del sector del lleure. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

5.- En cas de jornada intensiva l'empresa ha de prestar el servei tot adequant el personal necessari a la demanda.

Coordinador/a del Servei

Clàusula 22. Funcions

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes_08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 17 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071.Q1034-MT3X6-OSE8H-2F0D9759FC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

- a) Serà l'interlocutor/a amb la Comissió de Seguiment.
- b) S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies
- c) Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es i cuina del servei.
- d) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
- e) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- f) Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
- g) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
- h) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Comissió de Seguiment un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
- i) Informar a les Direccions dels centres i a la Comissió de Seguiment, puntualment, de totes les incidències que es produeixindurant l'horari de prestació del servei.
- j) Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar

Clàusula 23. Objecte i funcions

1.- La Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar, prevista en el Conveni entre l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca, i l'Escola Pública Jaume Balmes per a la gestió del servei de menjador escolar s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. L'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ràtio de monitoratge, la formació del personal i l'espai interlectiu.

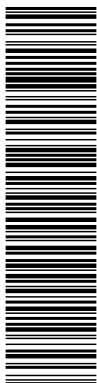
2.- La Comissió té les facultats següents:

- a) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.
- b) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- c) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.
- d) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- e) Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.
- f) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions general que hagi dictat el Consell Escolar.
- g) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu
- h) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- i) Fer un inventari de l'utilitatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

SERVEI DE GESTIÓ DE COBRAMENTS

Clàusula 24. Objecte i funcions

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 18 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



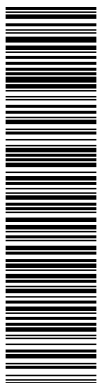
Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFFE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

L'empresa concessionària realitzarà el cobrament directament a les famílies.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema de control dels menús servits diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte a la Comissió de Seguiment.

Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei. A aquest efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat o beques parcialment a l'empresa adjudicatària, i serà la direcció del centre qui aboni a l'empresa aquesta despesa.

En cas d'absència per causa justificada al servei de menjador, l'empresa adjudicatària abonarà a la família la part corresponent a l'alimentació a partir del primer dia. Aquest abonament es farà efectiu en el rebut del mes següent. L'import està fixat en 2,05€.

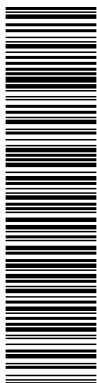


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_QI034-MT3X6-0SE8H_2F9DB759EC4997C9FE18BAF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

CUINA	UNITATS	RESPONSABLE		
		ESCOLA	AFA	ARCASA
NEVERA INOX 1	1	X		
NEVERA INOX 2	1	X		
NEVERA INOX 3	1	X		
CONGELADOR 2 GRAN	1	X		
CONGELADOR 4 PETIT	1		X	
RENTAVAJELLES SAFATES	1		X	
TAULA INOX PLEGABLE	1	X		
TURMIX SAMSUNG	1		X	
TAULA CALENTA	1	X		
FREGIDORA	1	X		
MARMITA	1	X		
CUINA CENTRAL	1	X		
FORN DE CONVECCIÓ	1	X		
SAFATES COMENSALS D'ACER (REVISAR)	120		X	
PAELLES TRUITA (REGALA)	2	X	X	
GERRES D'ACER	27	X		
TISORES (REGALA REVISAR Nº)	4	X	X	
ESTANTERIES D'ACER	6	X		
TAULA INOX DESPATX CUINA	1	X		
GUIXETES DE ROBA	6	X		
GUIXETES DE ROBA (REGALA)	2	X	X	
CARROXS INOX	2	X		
CARROXS INOX	2		X	
GASTRONORMS DE 8CM	6		X	
GASTRONORMS DE 2CM	4		X	
GASTRONORMS DE 1CM	2		X	
ROSTIDERES INOX GRANS	2	X		
ROSTIDERES INOX MITJANES	2	X		
SOPERES INOX	5	X		
ESCURRIDERA GRAN	1	X		
ESCURRIDERES INOX MITJANES	3	X		
VIOLINS CANTONADES FINES	8	X		
PLATS INOX CANELONS	2	X	X	
PLÀSTICS GRANS NANSES	2	X		
PLÀSTICS AMANIDA GRANS	5		X	
PLÀSTICS AMANIDA MITJANES	6		X	
PLÀSTICS AMANIDA PETITS	10		X	
CASSOLA GRAN INOX	1	X		
CASSOLA MITJANA INOX	1	X		
OLLA GRAN INOX	1	X		
OLLA MITJANA ALTA INOX	2	X		
OLLA PETITA NANSES INOX	3	X		
CASSÓ MÀNEC INOX	2	X		
GALLEDA ESCOMBRERIES GRAN	2	X		
GALLEDA ESCOMBRERIES MITJANA	3	X		
GALLEDA ESCOMBRERIES MITJANA (DEIXA)	1	X	X	
GALLEDA ESCOMBRERIES RODÓ	1	X		
PLATS DE VIDRE FONDOS	135	X		
PLATS DE VIDRE PLANS	28	X		
PLATS DE VIDRE POSTRE	132	X		
CULLERES SOPA	299	X		
CULLERES SOPA	24		X	
FORQUILLES 1	244	X		
FORQUILLES 1	60			
FORQUILLES 2	47	X		
FORQUILLES 3 (REGALA)	29	X	X	
GANIVETS	180	X		
GANIVETS	60		X	
CULLERETES POSTRE (REGALA)	60	X	X	
CULLERETES POSTRE	122		X	
GOTS D'AIGUA VIDRE CANYA	9	X		
CULLERES MITJANES	54	X		
SAFATA TEFLON TRUITES	10		X	
GOTS PVC 250cl	50		X	
CISTELLA COBERTS	4		X	
CUBETES ACER 65mm	4		X	
CUBETES PERFORADES 65mm	6		X	
GERRES INOX 1l	8		X	
PASAPURES INOX	1		X	
ENSALADERA INOX	4		X	

MENJADOR	UNITATS	RESPONSABLE		
		ESCOLA	AFA	ALCOES
TAULES BLANQUES	0	X		
TAULES VERDES	24	X		
CADIRES VERDES GRANS	136	X		
CADIRES VERDES PETITES	2	X		
PENJADORS	22	X		
TAULELL AMB PORTES DE VIDRE	1	X		
ARMARIS AMB PERSIANA	2		X	
GUIXETES (REGALA)	3	X	X	
ARMARIS DE DUES PORTES DE FUSTA (REGALA)	3	X	X	
ARMARI DE PVC (REGALA)	1	X	X	
PENJADOR TIPUS GALAN (BATES) (REGALA)	1	X	X	
ARMARIS BAIXOS	0	X		
PAPERERES	2	X		
FARMACIOLA	1	X		
RELLOTGE DE PARET (REGALA)	1	X	X	
TV	1		X	
COMANDAMENT A DISTÀNCIA DE TV	1		X	
CARRO PORTA-COBERTS	1	X		
ESTANTERIA METÀL·LICA DE DUES BALDES	1	X		
MIRALLS (REGALA)	4			
SABONERES	3		X	
PORTA TOVALLOLES	3		X	
PIQUES	4	X		
INTERFONS	2	X		
GALLEDA ESCOMBRARIES GRAN	1	X		
PANTALLA	1		X	
ORDINADOR	1		X	
SEMÀFOR ACÚSTIC	1		X	
NEVERA menjador	1		X	



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759FC4997C9EE1B8A4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

ANNEX II

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents:

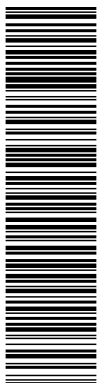


3.3. FREQUÈNCIES D'ALIMENTS I DE TÈCNiques CULINÀRIES RECOMANADES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

S'ha de procurar que en la programació de menús de cinc dies del menjador escolar es compleixin les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
PRIMERS PLATS	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ³	1
Pasta ³	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou el segon ja no n'ha de dur</i>	
SEGONS PLATS	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitán o fruita seca)</i>	5
Carns ⁴	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos ⁵	1
Ous	1
GUARNICIONS	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	1-2

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 21 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8A4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

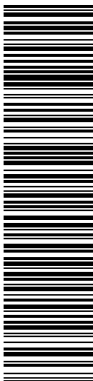
POSTRES	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
TÈCNiques CULINÀRIES	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu...)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

- ¹ No inclou les patates.
- ² Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).
- ³ Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
- 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 del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).
- ⁵ És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. 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. Cal limitar el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants i adolescents de 10 a 14 anys.

Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveix el menú els cinc dies, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: QI034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 22 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_QI034-MT3X6-OSE8H_2F0D9759EC4997C9FE1B8AF4710FBFFE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

ANNEX III Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

BOSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser preferentment, de plàstic reciclat
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

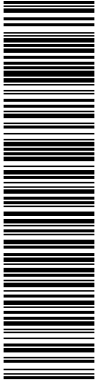
PAPER HIGIENIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures.

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: Q1034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 23 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52

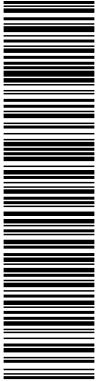


Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F9D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

ANNEX IV - DEFINICIONS

- a) Aliment o producte alimentari: qualsevol substància o producte destinats a ésser ingerits pels éssers humans o amb probabilitat raonable d'ésser-ho, tant si han estat transformats totalment o parcialment com si no, incloent-hi l'aigua i la resta de begudes i els xiclets, i excloent-ne els pinsos, els animals vius, llevat que estiguin preparats per a ésser comercialitzats per a consum humà, les plantes abans de la collita, els medicaments, els cosmètics, el tabac i els productes del tabac, les substàncies estupefaents o psicotròpiques i els residus i contaminants.
- b) Bioresidu: el residu biodegradable de jardins i parcs, residus alimentaris i de cuina procedents de llars, oficines, restaurants, majoristes, menjadors, serveis de restauració col·lectiva i establiments de consum al detall, i residus comparables procedents de plantes de transformació d'aliments.
- c) Cadena alimentària: el conjunt d'activitats que duen a terme els agents als quals és aplicable aquesta llei que intervenen en la producció, la transformació, la distribució i el consum d'aliments.
- d) Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.
- e) Malbaratament alimentari: els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.
- f) Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.
- g) Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitja que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.
- h) Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les

DOCUMENT ADJUNT (TD99): ADJUNT_PPT E Jaume Balmes _08082024	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: QI034-MT3X6-OSE8H Data d'emissió: 8 de Agost de 2024 a les 21:54:31 Pàgina 24 de 25	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- Secretari-Interventor de l'Ajuntament de Sant Martí Sarroca. Signat 08/08/2024 21:52	ESTAT SIGNAT 08/08/2024 21:52



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_QI034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 Del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

i) Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

j) Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

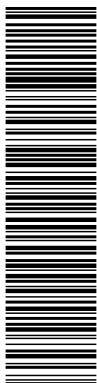
k) Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

l) Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

m) Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà en entre les 12.30 i les 15.00 hores (2h i mitja) el dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre. També comprèn la preparació, neteja i tancament corresponents.

n) Servei de temps del migdia: La prestació d'aquest servei s'efectuarà entre les 12.30 i les 15.00 hores (2h i mitja) el dies escolars lectius, exclos el temps de prestació del servei de menjador, i consistirà en la custòdia de l'alumnat per part de monitors/res, amb les corresponents garanties, d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 31290071_Q1034-MT3X6-OSE8H_2F0D8759EC4997C9FE1B8AF4710FBFEE27C7B72B) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santmartisarroca

ANNEX V – DADES SUBROGACIÓ ESPLAI.

Personal	Conveni	Categoria	Contracte	% de jornada	Hores setm. (fixa)
TREB 1	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	34,67	13
TREB 2	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	48,00	18
TREB 3	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	48,00	18
TREB 4	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	48,00	18
TREB 5	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	61,33	23
TREB 6	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	AJUDANT/A CUINA	300	80,00	30
TREB 7	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	CUINER/A	300	100,00	37,5
TREB 8	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	34,67	13
TREB 9	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	61,33	23
TREB 10	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	MONITOR/A	300	34,67	13
TREB 11	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	COORDINADOR/A ACTIV.	300	100,00	37,5
TREB 12	CONVENI COL-LECTIU LLEURE EDUCATIU	AJUDANT/A CUINA	300	80,00	30

DADES SUBROGACIO ESPLAI

Data d'antiguitat	Venciment	Brut Mensual	Brut Anual	Acords Especials
12/09/2007	21/06/2024	335,58	3.188,01	
15/09/2004	21/06/2024	464,61	4.413,80	
15/09/2008	21/06/2024	376,10	3.572,95	
12/09/2005	21/06/2024	464,61	4.413,80	
15/09/2000	21/06/2024	593,62	5.639,39	
11/04/2023	21/06/2024	797,39	7.575,21	
15/09/2004	21/06/2024	1.045,48	9.932,06	
15/09/2008	21/06/2024	63,93	607,34	
12/12/2016	21/06/2024	506,79	4.814,51	
15/10/2005	21/06/2024	335,58	3.188,01	
16/09/1996	21/06/2024	1.344,75	12.775,13	Salari Pactat a 23.052,84€ bruts anuals (al 100% de la jornada)
14/09/2009	21/06/2024	26,13	248,24	