



Escola El Colomer
Bigues i Riells del Fai

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació i Formació Professional
Escola El Colomer
Camí de Can Ribas, s/n
08415 Bigues i Riells del Fai
NIF Q0801399G
escolaelcolomer@xtec.cat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TEHNQUES QUE REGIRAN EL
CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE
MENJADOR DEL CENTRE EL COLOMER,
DE BIGUES I RIELLS DEL FAI

Número expedient: 08060903/ 2025 /2

CAPÍTOL 1. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

Clàusula 1. Objecte del contracte

El contracte tindrà per objecte el servei menjador als locals del Centre Escola El Colomer de Bigues i Riells del Fai, amb subjecció a les següents condicions:

El servei de menjador escolar inclou: els subministrament d'àpats als usuaris del centre; el monitoratge durant l'estona de l'àpat, la vigilància i aquelles activitats que formin part del servei de menjador.

El servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar, i s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

Clàusula 2. Obligacions de l'adjudicatari

En caràcter general:

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els plecs de prescripcions tècniques i les clàusules administratives particulars, la legislació hotelera, laboral, prevenció de riscos laborals, i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.
- Respectar les llistes de preus autoritzades en el moment de signar el contracte, i exposar-les per als usuaris que no tenen dret a la gratuïtat del servei.



- Signar l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte de contractació. A tal efecte caldrà exhibir, a petició del centre, els documents acreditatius corresponents.
- Presentar una proposta de millora de les instal·lacions (menjador i cuina) d'acord amb la imputació d'aquest cost prevista dins el preu del menú.
- Assumir les despeses de combustibles i comunicacions que generi el desenvolupament de l'activitat de cuina i menjador del centre.
- L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina.

En concret, des de l'Escola El Colomer, seran **obligacions de l'empresa adjudicatària** del servei:

1. Acreditar-ne la inscripció al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre General sanitari d'aliments del Ministeri de Sanitat i Consum, d'acord amb el que preveuen respectivament l'article 8 de la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, i el punt primer de l'article 5 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, així com el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. Així, acreditaran alhora que han assumit les responsabilitats amb relació a la seguretat alimentària que preveu la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris i l'article 54 i següents de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, que preveuen l'establiment de sistemes d'autocontrol eficaços i que assegurin què totes les etapes de la producció, transformació i distribució sota llur control es duen a terme de forma que els aliments compleixin les disposicions pertinents sobre seguretat alimentària. Aquestes operacions han de seguir els protocols de comunicació, col·laboració i coordinació que estableixi l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
2. Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
3. Vetllar per una alimentació saludable d'acord amb les disposicions i recomanacions de les autoritats competents.
4. Disposar de farmaciola.
5. Subrogar-se amb, la coordinació, els monitors i el personal de cuina que actualment prestin serveis als centres escolars.
6. Presentar un pla de funcionament anual que inclogui un projecte educatiu, presentat a inici de curs, que estigui d'acord amb el PEC de cada centre educatiu i ajustat a les edats i necessitats pedagògiques de l'alumnat. Aquest pla de funcionament haurà de ser aprovat per les comissions de menjador, pels consells escolars de cada centre, i pel consell escolar municipal. A més, caldrà presentar una programació trimestral d'activitats detallada tant a la direcció del centres educatiu.



7. Efectuar durant la vigència del contracte, la gestió, neteja, conservació i manteniment (preventiu, correctiu i normatiu) de la cuina i de l'espai del menjador (incloent taules i cadires), així com la resta d'espais necessaris per a la prestació del servei a fi de garantir el bon funcionament del servei (trimestral).
8. Quan el manteniment o conservació d'estris, mobiliari, electrodomèstics i/o maquinària, no sigui possible, s'haurà de reposar parcial o totalment a càrrec de l'adjudicatari en el temps menor i imprescindible, per al correcte i bon funcionament del servei de menjador, d'acord amb la normativa vigent. També caldrà aportar pel bon funcionament així com reposar el material pedagògic, les joguines i el material fungible sempre que sigui necessari i d'acord amb la programació educativa establerta, de forma consensuada entre equips directius de cada centre i l'empresa adjudicatària. (quantitat de material en relació al nombre d'usuaris del servei)
9. S'efectuaran inspeccions a les instal·lacions de cada centre educatiu. Caldrà efectuar una inspecció inicial a l'adjudicació del contracte per a determinar l'estat de la cuina, efectuar el manteniment necessari així com les reposicions i/o compres a nou necessàries per al funcionament a l'inici del servei al mes de setembre de 2022 d'acord amb el calendari d'obertura dels respectius centres educatius, a càrrec de l'adjudicatari i amb presència de la Direcció.
10. **La Direcció durà a terme inspeccions periòdiques, mínim una per trimestre, i elaborarà les corresponents actes d'inspecció. Aquestes inspeccions es faran per tal de:**
 - **Verificar el compliment general de les condicions del contracte i el correcte desenvolupament del servei(ràtios, condicions del servei,...)**
 - **Comprovar el bon estat de les instal·lacions i el compliment de la normativa vigent.**
11. L'adjudicatari haurà de solucionar els defectes detectats en els corresponents actes d'inspecció al seu càrrec i en el termini màxim que s'estableix.
12. D'aquest material hi constarà un inventari que la mateixa empresa elaborarà a inicis de curs i posarà a disposició de la Direcció de l'escola, el darrer mes de contracte.
13. Elaborar i lliurar el Pla de manteniment de cuina i menjador inicial i la memòria anual de manteniment i reposició del material de cuina i menjador de cada centre educatiu, amb menció a les actuacions realitzades així com la despesa efectuada a càrrec de l'empresa a cada centre.
14. **L'adjudicatari es farà càrrec de totes les despeses de tots aquells subministraments: gas, gas-oil, telefonia, reprografia...etc necessaris per la prestació del servei dels menjadors escolars al seu càrrec. En relació a l'aigua i la llum l'adjudicatari haurà d'abonar la part proporcional als consums efectuats al servei del menjador, a l'Ajuntament de Bigues i Riells del Fai.**
15. L'assumpció d'aquelles reformes o millores en el funcionament del servei que es proposin des dels Departament de Salut corresponents en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn a l'Escola El Colomer.



16. Compra i manteniment dels elements auto-extintors de les campanes extractores i la seva posta en marxa i revisió anual. Aquesta es farà abans de l'inici de curs i servei.
17. La preparació sanitàriament adequada i quantitativament correcta dels aliments que se subministren a alumnes, mestres i personal del PAS als menjadors escolars.
18. L'empresa ha de fer-se càrrec de la neteja i desinfecció adequada de les sales de menjador incloent neteja diària de taules, cadires i terres del menjador, així com la cuina on es preparin els àpats i les seves dependències (rebosts, magatzems, zones per canviar-se, etc.). També sales de vestuaris i dutxes del personal.
19. Vetllar per aconseguir un índex de reciclatge el més elevat possible i per la reducció de material d'un sol ús, especialment de plàstics.
20. Caldrà una neteja extraordinària de les cuines, parets del menjador, radiadors, taules i cadires a l'inici de curs, i posteriorment cada trimestre, a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta neteja caldrà ser acreditada per part de l'empresa adjudicatària i podrà ser revisada per la Direcció del Centre.
21. Informar puntualment a la direcció del centre de les incidències que puguin produir-se, d'acord amb la llei de protecció de dades.
22. L'empresa facilitarà material fungible a la coordinació de l'escola per realitzar les activitats pedagògiques. Material fungible, com per exemple: colors, retoladors, fulls blancs i de colors, tisores, coles, cartolines,... per realitzar les manualitats establertes cada trimestre i per a tot l'alumnat. A més a més, facilitarà jocs de taula, puzles, pilotes,... per dinamitzar jocs a les aules i als patis de l'escola.
23. L'empresa es farà càrrec de la compra de joguines i materials per al pati de l'escola, una vegada a l'any (gener), sempre amb l'acord de la Direcció de l'escola.
24. Pel que fa al **personal de cuina i menjador** que, en el seu cas, vagi al seu càrrec:
 - Garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada i continuada en higiene d'aliments d'acord amb la seva activitat laboral, tal com preveu el Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Vetllar perquè aquesta formació, així com també la supervisió dels manipuladors d'aliments, tingui relació amb la tasca que fan i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària. Per això, l'empresa ha d'incloure el programa de formació dels manipuladors d'aliments en el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o ha d'aplicar-lo com a instrument complementari de les guies de pràctiques correctes d'higiene.
 - Desenvolupar i, si escau, impartir els programes de formació de manipuladors o procurar que sigui una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent la qui es faci càrrec d'aquesta tasca, tot això sens perjudici dels



programes que l'autoritat sanitària competent pugui desenvolupar i impartir quan ho consideri oportú.

- Disposar en tot moment de la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació impartits als seus manipuladors, la periodicitat amb què es realitza, si escau, i la supervisió de les pràctiques de manipulació.
- Excloure de treballar en zones de manipulació d'aliments les persones respecte les quals se sàpiga o es tingui indicis raonables què pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directament o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.
- Garantir i acreditar la formació necessària del personal contractat en matèria de prevenció de riscos laborals i, en general, complir amb la normativa laboral vigent.
- S'adequarà / modificarà les hores del personal de cuina en el període de la jornada intensiva a fi de poder respondre les necessitats de l'escola.

SECCIÓ 2. REGIM ECONÒMIC.

Clàusula 3. Preu del contracte.

El cost total del contracte i, per tant, el seu preu serà el fixat a la proposta econòmica presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei.

El preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, monitors, material, etc.) i també l'IVA, així com totes les altres càrregues socials i fiscals.

No obstant, l'adjudicatari podrà fixar un preu diferent entre comensal fix o esporàdic, sempre que no sobrepassi mai el preu públic establert per la Generalitat de Catalunya i publicat al DOGC per el curs corresponent .

El preu unitari màxim del servei de menjador és el que estableix anualment el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya. Actualment, segons la resolució EDU/448/2024 de 8 de febrer, i d'acord amb les indicacions tècniques del Departament d'Educació i Formació Professional, el preu del menú és de **7,25 euros/dia IVA inclòs** per a usuaris fixes i de **7,98 euros/dia IVA inclòs** per a usuaris esporàdics¹.

El preu menú del professorat és de 4€.

Aquest preu podrà ser actualitzat per cada curs escolar en el mateix percentatge de variació que experimentin les actualitzacions que aprovi el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

¹ Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, i sempre que, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.



ESCOLA EL COLOMER.

Curs	Nombre estimat comensals	Dies de servei	Preu màxim	Import total estimat (iva inclòs)
2024-25	245 alumnes + 7 mestres	71	7,25€ (fix) 7,97€ (eventual)	128.664,07€
Pròrrogues	-	-	-	-
TOTAL				

- Les famílies hauran de comunicar a l'empresa, a través dels canals facilitats (*canal de WhatsApp o correu electrònic*), i abans de les 10.00h, qualsevol incidència respecte el servei de menjador per aquell dia.
- En cas que l'alumne/a, no es quedi al centre a dinar per malaltia o per qualsevol altre motiu, ho haurà de comunicar a l'empresa abans de les 10.00h i l'empresa descomptarà íntegrament el cost del dia (menú). En cas que es comuniqui més tard, es cobrarà el cost del menú íntegrament.
- Es gestionaran els rebuts a mes vençut.

Clàusula 4. Finançament

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

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaries i Seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.
- Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost del telèfon i gas.
- **Cost de l'aigua i llum. S'aplicarà 0,11 euros per dia i alumne/a fix. (Aproximadament, uns 4000€ el curs escolar)**
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre...).
- Inversions menjador i cuina.
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei.
- IVA.
- Garantir la substitució del personal per garantir el servei del menjador.



Clàusula 5. Forma de cobrament

a. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària percebrà del Consell Comarcal i Ajuntament l'import de l'ajut, i cobrarà a l'alumne la resta del preu fins completar el d'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per la totalitat del preu del menjador l'adjudicatari percebrà del Consell Comarcal aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.

b. Quan els usuaris siguin els/les alumnes sense ajut, els/les professors o el personal administratiu i altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

Es regularà un procediment per tal que el centre escolar informi cada dia el nombre d'usuaris fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus-d'usuaris abans esmentats.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin. Es facilitarà el calendari escolar aprovat el mes de juny per Consell Escolar Municipal.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes de cobrament, ja sigui amb el personal adscrit al centre o bé a través d'una entitat bancària.

L'empresa serà responsable de la gestió de la morositat i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei. L'empresa es coordinarà amb l'Administració contractant i informarà periòdicament de les actuacions realitzades en aquest camp. Si escau, l'Administració contractant pot proposar alternatives per a la gestió d'alguns impagats per atendre necessitats específiques determinades.

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I EQUIPAMENT

Clàusula 6. Instal·lacions i equipament material que es farà ús

L'empresa adjudicatària farà l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais.

Pel que fa al material, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a l'annex 1 d'aquest Plec i del parament necessaris per a la prestació del servei.

Quant al material, anirà a càrrec de l'adjudicatari, si escau, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació. Això inclou:

- Els béns que figuren a l'annex 1 i els de nova adquisició.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovalloons, guants d'un sol ús,



bobines de paper de mans, detergents, etc.).

- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
- El material de parament (vaixella, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'adjudicatari haurà de completar la vaixella necessària per a la correcta prestació del servei.
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Departament d'Ensenyament, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

Clàusula 7. Millores de l'equipament

En el cas que l'empresa adjudicatària presenti una proposta de millora de l'equipament de la cuina en la seva oferta, la inversió realitzada passarà a formar part de la cuina del centre.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició altre equipament que sigui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia dels Serveis Territorials del Departament d'Educació i Formació Professional. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Clàusula 8. Manteniment

L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de



les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

SECCIÓ 4. NETEJA

Clàusula 9. Neteja instal·lacions i equipament

Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'adjudicatari s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret:

- L'espai de cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. Caldrà aportar el certificat conforme s'han realitzat aquestes neteges trimestrals.

També haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei i traslladar-los als corresponents contenidors de recollida selectiva establerts per l'ajuntament del municipi.

CAPÍTOL II. ÒRGANS DE SEGUIMENT I PARTICIPACIÓ

Clàusula 10. Òrgans de supervisió i participació

Els òrgans que regiran la supervisió, el control i seguiment del servei de menjador escolar del Centre són:

A. **La Comissió de Menjador:** El Consell Escolar designa una comissió que estarà formada pel director/a i/o un membre de l'equip directiu o del professorat designats pel Consell Escolar, dos representants de l'AFA, pel coordinador/a de monitors/es del centre, i per un responsable de l'empresa que en gestioni el servei.

La periodicitat de les reunions, que establirà el Consell Escolar, serà d'un mínim d'una reunió per trimestre. S'haurà de comunicar a la Comissió Territorial de seguiment del servei de menjadors escolars els noms i cognoms dels membres escollits, les dates de reunions i l'ordre del dia de les sessions.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents :

1. *Proposar millores en el funcionament del menjador.*
2. *Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del pla de funcionament del menjador.*
3. *Seguiment de les activitats lúdicoeducatives.*
4. *Efectuar visites periòdiques al menjador i a la cuina per fer un seguiment més directe del funcionament del servei.*
5. *Recollir i valorar les propostes i suggeriments que arriben a la Comissió de*



Menjador del Consell Escolar.

CAPÍTOL III. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

SECCIÓ I. ASPECTES GENERALS I ORGANITZACIÓ

Clàusula 11. Característiques generals

1. El nombre de persones vinculades al centre. S'adjunta com Annex 2 els TC2 del personal actual.
2. La mitjana diària anual d'usuaris del servei és de 245 comensals, aproximadament.
3. La superfície i la distribució de la cuina i menjador es troba a l'annex 3. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas clavegueram. L'empresa adjudicatària es farà càrrec del cost del telèfon i el gas.
 - Facilitarà un ordinador portàtil a la coordinadora per gestionar els correus electrònics i preparar la documentació de les reunions.
 - La cuina i el menjador es lliuraran equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1 d'aquest plec de prescripcions.

Clàusula 12. Organització del servei de menjador

L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.
2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:
 - a. Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa.
 - b. L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.
 - c. L'empresa assignarà una persona administradora.



L'empresa vetllarà per facilitar l'accés a Internet a la persona administradora, per tal de poder dur a terme la seva feina diària, ja sigui des del propi centre o des d'un altre punt.

Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre al Centre el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'empresa informará puntualment a la direcció del centre. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspassar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

Els dies que hi hagin sortides, s'oferirà servei de menjador per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador (carmanyola).

L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

Clàusula 13. Pla de funcionament de centre

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb el consell escolar i la direcció del centre, haurà de presentar un pla de funcionament del menjador escolar. El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació i Formació Professional.

El pla de funcionament de menjador serà aprovat pel Consell Escolar del centre. Aprovat el curs 2015-16.

Clàusula 14. Comunicació i informació famílies

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador. Mínimament s'hauran de preveure les següents:

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centre perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.
- El personal d'atenció directa a l'alumnat informará diàriament a les famílies dels alumnes d'I3 de l'evolució durant el servei. La resta de cursos d'educació infantil es comunicarà via agenda, i de manera diària i, pel que fa a l'educació primària, s'entregarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes seran lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies.
- La programació de dies i hores d'entrevistes per atendre a les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin.



SECCIÓ II. REDACCIÓ DELS MENÚS

Clàusula 15. Control de qualitat del menú

1. La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat dels alumnes i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya i estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet, i en format paper.

2. Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,...). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

3. Les racions fixades per a cada menú hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir del primer plat. La presentació serà acurada.

4. L'empresa concessionària està obligada a presentar els menús a la Comissió de Menjador de forma trimestral amb una antelació mínima d'un mes. La Comissió podrà proposar modificacions, sempre i quan estiguin d'acord amb les recomanacions dietètiques.

5. Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents:

- Menú estàndard.
- Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:
 - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies.
 - Diabetis.
 - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent).
 - Règim.
 - Sense porc.
 - Ovolactovegetarià.
 - Altres que pugui autoritzar el Departament d'Ensenyament.
 - Menús adaptats als alumnes amb necessitats educatives especials.

Sempre que sigui possible, caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries.

6. L'adjudicatari ha de **tendir a oferir aliments ecològics i de proximitat i informar-ne les famílies i usuaris.** Com a mínim hi ha d'haver un producte d'aquestes característiques cada setmana, degudament identificat en el menú.

7. L'adjudicatari haurà de garantir a través dels propis autocontrols, i el pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), les condicions i practiques com:

- a. El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que



sempre hauran de ser autoritzats.

- b. En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- c. Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estrís (bruta).
- d. Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures).
- e. Coordinació amb la direcció del centre en la prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluita integral" (*Pla de Control de Plagues*).
- f. Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estrís emprats. (pla de neteja i desinfecció).
- g. Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- h. Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- i. Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.
- j. Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

8. Garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-lo per un altre equivalent sense cap pertorbació del servei. **Caldrà comunicar a la Direcció del centre qualsevol alteració del menú inicialment previst.**

9. L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

10. **Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat.**

11. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment d'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

12. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:

- a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. Vedella amb patata).
 - La cocció utilitzada (ex. Bullit, forn, etc.).
 - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).
- b. La presentació dels plats serà variada i acurada.
- c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada



estacional.

d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.

e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.

f. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.

g. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa.

h. El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà la següent:

- Presència diària d'hortalisses i verdures.
- Presència diària de verdura i/o fruita fresca.
- Presència de fruita fresca a les postres com a mínim 4 dies a la setmana. Es reservarà només un dia per a les postres làcties, postres dolces o altres.
- S'haurà de limitar a un màxim d'1/setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.
- Caldrà potenciar la utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs, en la mesura que sigui possible.
- Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, s'hauran de seguir les consideracions següents:
 - És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25% de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.
 - Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
 - La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

SECCIÓ III. CRITERIS AMBIENTALS

Clàusula 16. Criteris ambientals

L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar el consum d'aigua .

Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Ús de vehicles

Sempre que sigui tècnicament i econòmicament viable, els vehicles utilitzats s'han de propulsar amb combustibles respectuosos amb el medi ambient (elèctrics, solars,



híbrids, amb hidrogen, biodièsel, GLP o d'altres combustibles similars).

Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.

Estris de cuina

1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts, ...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. **En cas de no disposar d'estrils reutilitzables, emprar estrils biodegradables o fins i tot compostables.**
3. Matèries primeres d'alimentació.
4. Prioritzar el consum de productes locals.
5. Prioritzar el consum de productes de Comerç Just.
6. Prioritzar el consum de productes de producció ecològica.
7. Altres que es puguin proposar.

Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

Residus

1. Minimització de residus
2. Aplicació de criteris de prevenció de residus tals com evitar ús d'envasos d'un sol ús, de plàstic, o innecessaris, etc.
3. Recollida segregada.
4. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
5. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
6. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
7. El monitoratge vetllarà per instar als usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)
8. El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
9. Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels residus.



SECCIÓ IV. INSPECCIONS I NETEJA

Clàusula 17. Inspeccions i neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Es realitzaran, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

Concretament les neteges a fons a la fi dels trimestres (Període de Nadal, Setmana Santa i vacances d'estiu). Ens referim a la neteja de l'espai de cuina com també a l'espai del menjador (parets, cadires, taules, fluorescents,...)

El Departament d'Educació i Formació Professional, durant tota la prestació del servei, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei, vetllant pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec.

CAPITOL IV. EL PERSONAL

SECCIÓ I. PERSONAL DE CUINA, NETEJA I ADMINISTRACIÓ

Clàusula 18. El personal de cuina i neteja

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i de neteja que vénen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable, amb les mateixes condicions laborals.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la concessió.

El personal de cuina i neteja ha de romandre al Centre el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies, garantint un bon servei pel que fa a la recepció dels aliments, el parament i la neteja de la cuina i el menjador.

A) Pel que fa al **personal de cuina**, la seva tasca principal és la manipulació d'aliments que esdevé una activitat de major risc atès que inclou, entre altres tasques, l'elaboració i la manipulació de menjars preparats per al subministrament i servei directe per a col·lectivitats. Així, seran obligacions del personal de cuina, tant cuiners com ajudants :

- Tenir la formació en higiene alimentària normativament establerta.



- Exhibir, sempre que sigui necessari, la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació rebuts pel que fa a la manipulació d'aliments, ja sigui a través de la mateixa empresa o una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent.
- Complir les normes d'higiene pel que fa a actituds, hàbits i comportament.
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
- Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir la roba de treball necessària per tal que tot el personal contractat pugui dur a terme correctament la seva feina.
- Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
- Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
- No dur posats efectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments, com anells, braçalets, rellotges o altres objectes.
- En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable del centre, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
- Accedir correctament per les portes de personal. Així com canviar-se en els espais habilitats a tal fi.
- A desglossar per infant i família la factura amb els dies d'assistència i no assistència al centre.

Tanmateix, seran funcions del personal de cuina, sens perjudici de la responsabilitat i del control que en duguin a terme les entitats a les quals pertanyin, les següents:

- Elaboració del menjar segons les recomanacions nutricionals provinents dels departaments d'Educació i Formació Professional i Salut.
- Servei i atenció a les taules dels comensals sempre i que siguin compatibles amb la seva categoria professional.



- Informar a la Direcció del centre de les possibles incidències que puguin sorgir durant la prestació del servei, sens perjudici d'intentar resoldre-les en la mesura del possible.
- Adaptar els menús als i les alumnes amb necessitats educatives especials (NESE).

Clàusula 19. El personal d'administració

Les funcions del personal d'administració seran:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics.
- Comunicar per escrit cada matí, al cuiner/a, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic i fer arribar tota la documentació derivada de l'administració (altes, baixes, canvis d'ús, imprès de control mèdic, etc.).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, la guia per a la compra de tiquets, si escau, etc.
- Es procurarà que la persona encarregada de les tasques d'administració sigui, també, personal de monitoratge del menjador.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

SECCIÓ II. PERSONAL D'ATENCIÓ DIRECTA A ALUMNAT

Clàusula 20. El personal d'atenció directa als infants

1. El personal d'atenció directa als infants s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.

2. L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de monitoratge (personal d'atenció directa) i coordinació que vénen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu del sector de lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable.

L'equip de monitors/es han de disposar del títol de monitor/a en el lleure infantil i juvenil i/o aquella titulació que la Regidoria d'Ensenyament consideri adient, així com tenir una experiència contrastada en la mateixa activitat. Ha de ser personal idoni i major d'edat. Així com disposar lliure de càrregues el certificat de penals



que caldrà presentar abans de l'inici de curs i abans de tota contractació a la Direcció del Centre.

3. Les funcions del **personal d'atenció directa (monitoratge)** seran les següents.

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei. Prestar especial atenció a la tasca educativa del menjador: adquisició d'hàbits socials i higiènics-sanitaris i correcta utilització del parament de menjador. A més, podrà fomentar la col·laboració de l'alumnat a partir del primer curs del segon cicle d'educació primària.
- Servir els àpats a les taules i després retirar-los. Netejar i desinfectar diàriament: cuina, taules i cadires i terres.
- Atendre i custodiar els alumnes durant l'àpat i a l'hora del pati, si escau, abans i després, incloent l'atenció especial i urgent de l'alumnat en els possibles casos d'accident escolar.
- **En el cas de menjadors amb usuaris amb necessitats educatives especials, es prestarà especial atenció al desenvolupament d'habilitats adaptatives d'autonomia personal, així com un pla de treball en hora de pati i menjador adaptat a cada necessitat i en coordinació amb els professionals i docents especialistes.**
- Resoldre les incidències que es puguin presentar durant aquest temps, sens perjudici de notificar-les posteriorment a la Direcció del centre.
- Vetllar pel manteniment de l'ordre al menjador i als patis.
- Les monitores de P3 iniciaran el seu horari 15' abans de finalitzar l'horari lectiu (12.15h) per recollir els i els alumnes a les aules. A més a més, es faran càrrec dels infants que fan migdiada.
- **Fer ús de la llengua catalana durant la prestació del servei. Caldrà efectuar formació adequada al personal per tal de prestar el servei d'acord amb aquesta condició.**
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
- Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir un mínim de dues bates.
- Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
- Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
- En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable de l'establiment, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
- Caldrà presentar un pla específic per infant, amb registre a la Direcció, no més enllà



del 15 d'octubre, relatiu a les intoleràncies i el seu tractament.

- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària.

4. Dins de l'equip de personal d'atenció directa, hi haurà una que farà de coordinador/a.

Les funcions seran les següents:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per toms, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar in vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.
- Desenvolupar el pla de funcionament i el projecte educatiu presentat per l'empresa adjudicatària.
- Comissió de menjador: Formar part i retre comptes als òrgans de participació i control que li siguin reclamats per la direcció del centre: comissió de menjador, consell escolar de centre i consell escolar municipal...etc. Caldrà conèixer i respectar les NOFC normes d'organització i funcionament del centre).
- Reunions amb les famílies: Fer una reunió d'inici de curs amb dossier per cada família entre l'1 i el 15 d'octubre de cada inici de curs amb presentació de tot el personal del servei. S'inclourà servei de guarderia pels nens i nenes a càrrec de l'empresa.
 - Proposta d'instruments per al seguiment i compliment diari dels menús.
- Dinamitzar amb activitats interlectives. Organitzar l'espai de lleure que hi ha dins l'horari del servei de menjador d'acord amb la direcció del centre i el seu Projecte Educatiu de centre (PEC).



- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat procurant que cada alumne tingui un lloc fix, organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- Facilitar dins del dossier per cada família (veure punt 14) una taula mensual de menús i una recomanació de sopars.

5. S'estableix la ràtio següent:

Determinació monitor/a per grup d'alumnes: Segons la **Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer**, per la qual es determina la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2024-2025, atindrà a una ratio màxima de nombre d'alumnes per monitor/a, d'acord amb el següent:

Educació Infantil : 15
Educació Primària : 25

Escola El Colomer:

- Un monitor/a per cada 15 alumnes a l'educació infantil.
- Un monitor/a per cada 25 alumnes a l'educació primària.
- 1 coordinador/a.

Observacions:

- Hi ha un total de 245 alumnes: 71 d'alumnes d'educació infantil i 174 alumnes d'educació primària (dades aproximades).
- Per capacitat del menjador, s'han de fer dos torns. Al primer torn dinen els nenes i les nenes d'13 anys fins a 2n. Al segon torn, dinen els nens i les nenes de 3r fins a 6è.
- Per aquest motiu, mentre uns grups dinen, els altres estan fent jocs i activitats a la pista i/o al pati de sorra. Valorem com una necessitat que els i les alumnes d'un grup classe disposin del seu monitor/a com a referent tan en l'estona de dinar com en l'espai de lleure.
- A partir de les 14.30h els i les alumnes han de ser a les aules amb els seus corresponents monitors/es per fer relaxació, resoldre situacions que hagin succeït a l'espai de menjador, dinàmiques de relaxació i preparació per l'inici de les classes de la tarda.
- La direcció de l'escola valora la necessitat que hi hagi un monitor/a per cada grup classe, excepte aquells nivells que es troben per sota de la ratio. Tot seguit es pot veure la relació de grups classe, nombre d'alumnes i alumnes NESE inclosos.
- Es valorarà a l'apartat K.3. dels plec de clàusules administratives a la proposta que realitzi l'empresa pel que fa a monitoratge.



L'escola El Colomer de Bigues i Riells del Fai és un centre inclusiu i disposa del recurs SIEI. Aquest fet, representa que a les aules tenim alumnes amb dificultats importants i que requereixen d'un acompanyament parcial o total (segons l'alumne/a). Per a l'atenció complementària de l'alumnat amb necessitats educatives especials requerirem del suport específic del personal, i per tant, contemplarem la proposta que realitzi l'empresa pel que fa el nombre de monitors/es de reforç.

Caldrà fer coordinació mensual amb la direcció del centre pel seguiments dels infants provinents del SIEI, per valorar l'adequada adaptació del personal especialitzat en horari de menjador, necessari per la cobertura del servei.

En situacions excepcionals, per les característiques de l'alumnat i si l'organització del servei ho requereix, aquesta ràtio es podrà modificar. En aquest cas, l'empresa adjudicatària ampliarà el nombre de monitors/es prèvia autorització dels ST d'Ensenyament.

6. Setmanalment es farà una revisió de la ràtio mínima de comensals del menjador, a efectes de monitoratge, per tal de garantir-ne el compliment.

7. El personal d'atenció directe als infants haurà de tenir la formació adient per a la seva tasca, d'acord amb les preinscripcions legals vigents. El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:

- S'estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya o bé el títol de monitor de menjador escolar expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya.
- Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, s'ha de demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove.
- No obstant, tot el personal que els adjudicataris contractin, tindrà un marge d'un any, comptabilitzats a partir de l'inici de l'entrada en vigor d'aquesta nova contractació, pera l'obtenció de la titulació esmentada.

8. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es. A tal fi ha de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

9. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, i de l'atenció adequada en relació als infants.

10. Els monitors/es vetllaran pel correcte desenvolupament del servei i fomentaran els hàbits d'higiene i educació social que incorpori el pla de funcionament del menjador, tals com:

- a. **Rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després de dinar.**
- b. **Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.**
- c. **Menjar sense pressa.**



- d. **Mastegar correctament els aliments.**
- e. **Mantenir la postura asseguda correcta.**
- f. **No parlar amb aliments a la boca.**
- g. **Demanar les coses amb correcció.**
- h. **Parlar en un to baix.**
- i. **Mantenir la correcció de les actituds generals a la taula.**
- j. **Garantir el component educatiu en totes les activitats que es realitzin.**
- k. **Informar, orientar i dirigir les activitats de separació dels residus.**
- l. **Altres aspectes que detalli el pla de funcionament del menjador.**

CAPITOL V. NORMATIVA ESPECÍFICA DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària i tot el seu personal haurà de complir amb la reglamentació específica següent:

- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.
- Decret 219/1989, d'1 d'agost, que estableix la delegació de determinades competències de la Generalitat en matèria d'ensenyament, entre les quals es troba la gestió dels servei de menjador i els ajuts de menjador, en favor de les comarques.
- La resolució per la qual es determina cada curs escolar, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.
- Decret 279/2006, de 4 de juliol sobre drets i deures de l'alumnat i regulació de la convivència en els centres educatius no universitaris de Catalunya. (DOGC núm. 4670).
- El conveni de col·laboració entre l'administració de la Generalitat de Catalunya mitjançant el Departament d'Educació i Formació Professional i el Consell Comarcal, d'11 de juny de 2014, relatiu a la delegació de competències quant a la gestió del servei escolar de transport, del servei escolar de menjador, i altres prestacions en matèria d'ensenyament.
- El conveni de col·laboració entre l'administració de la Generalitat de Catalunya mitjançant el Departament d'Educació i Formació Professional i el Consell Comarcal per al finançament de les competències delegades relatives a la gestió del servei escolar de transport, del servei escolar de menjador, i altres prestacions en matèria d'ensenyament, que s'aprova per a cada curs escolar.
- La normativa específica del menjador escolar aprovada pel Consell Comarcal.
- Reglament 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat europea de seguretat alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.



- Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial Decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial Decret 1334/1999, relatiu a la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves modificacions.
- Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris i les seves modificacions.
- Reial Decret 142/2002, que aprova la llista positiva d'additius diferents a colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització i les seves modificacions.
- Reglament 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- 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 ovoproduïdes.
- Reial Decret 1420/2006, sobre mesures sanitàries per al control i prevenció d'anisakis.
- Real Decret 308/1983, de 25 de gener, de reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles i les seves modificacions.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats.(BOE número 26, de 31 de gener de 1989).
- Reial Decret 140/2003, de criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Pla de vigilància de les aigües de consum humà de Catalunya.
- Ordre d'11 de maig de 1983, per la qual s'aproven les orientacions educatives que han de regir les activitats en tots els centres assistencials i educatius que acullen infants fins a sis anys.
- Llei 42/2010, de modificació de la Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- El Reglament 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.



- Codi Alimentari Espanyol.
- Document de consens sobre la alimentació en els centres educatius. Ministeri d'Educació i Ministeri de Sanitat.
- L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya.
- Qualsevol altra legislació que sigui d'aplicació.

CAPÍTOL VI. TERMINI EXECUCIÓ

El termini d'execució de la prestació del servei serà des del 3 de març de 2025 fins el 20 de juny de 2025.

L'horari del servei serà de dilluns a divendres de 12:30h a 15:00h. El servei es durà a terme tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar. I s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

Així mateix, d'acord amb l'Ordre EDU/104/2024 de 6 de maig, per la qual s'estableix el calendari escolar del curs 2024-2025 per als centres educatius no universitaris de Catalunya, durant els dies de jornada intensiva al mes de setembre l'horari serà de 13:00h a 15:30h, ampliables a les 16:30h per a totes aquelles famílies que ho demanin i ho justifiquin. Al mes de juny l'horari serà de 13:00h a 15:30h.

Bigues i Riells del Fai, 24 de gener de 2025.



ANNEX I

VALORACIÓ APROXIMADA DELS ELEMENTS DE LA CUINA DE L'ESCOLA EL COLOMER

L'empresa es compromet a fer la revisió dels elements de la cuina dos cops l'any.

Estris de la cuina:

- 5 carros d'alumni.
- 2 carros de plàstic.
- 9 gastrònoms 2,5 l. Inox
- 5 gastrònoms 5l. Inox.
- 18 gastrònoms 10l. Inox
- 2 escuradors gastrònoms 10 l. Inox.
- 4 gastrònoms 25 l. Inox.
- 3 gastrònoms 50 l. Inox
- 4 ½ gastrònoms 2,5l inox. Amb tapa.
- 3 ½ gastrònoms 4l. Inox. Amb tapa.
- 2 1/3 gastrònoms 4l. Inox. Amb tapa
- 2 1/3 gastrònoms 2,5 l. Inox amb tapa.
- 2 minigastro 1l. Inox. Amb tapa.
- 4 gastrònoms plàstic amb tapa.
- 4 gastrònoms metraquilat 25l.
- 6 olles amb mànec petits
- 4 olles petites amb nanses (fins a 10 litres)
- 3 olles grans amb nanses (fins a 25 litres)
- 2 escuradors inox.
- 1 olla gran de 50 l.
- 2 olles mitjanes (20 a 25 l.) amb tapa.
- 1 parisien
- 18 tapes gastro.
- 10 paelles mitjanes.
- 2 paelles petites (truites)
- 1 cafetera filtres
- 4 superes grans
- 2 superes petites (2 amb peu)
- 5 raseres grans.
- 5 cullerots grans.
- 2 aranyes grans.
- 1 aranya gegant.
- 1 pinces gegants
- 9 pinces variades
- 1 rasera petita
- 6 cullerots petits.
- 4 culleres planes
- 1 batedor manual.
- 2 espumaderes
- 2 culleres de pasta
- 2 culleres plàstic
- 1 xino gran



- 1 xino petit
- 1 vidin
- 2 pela pomes
- 1 turmix petit
- 1 turmix gran.
-

Mobiliari:

- Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,44 m x 0,40 m x 1,72 m.
- Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,38 m x 0,40 m x 1,72 m.
- Armari d'acer amb dues portes corredisses de dimensions 1,80x0,70x0,88 m
- Taula mural tipus monobloc amb dues sines i prestatgeria inferior amb plastró posterior de 15 cm i dimensions 1,80x0,70x0,88 m.
- Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró posterior de 15 cm de dimensions 1,00x0,70x0,88 m.
- Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró de 15 cm de dimensions 1,40x0,70x0,88 m.
- Taula d'acer inoxidable amb prestatge inferior de dimensions 0,90x0,60x0,88 m.
- Taula de sortida de peces de rentavaixelles d'acer inoxidable amb plastró posterior de 30 cm de dimensions 1,11x0,75x0,88 m
- Taula de prementat amb una sina i aixeta tipus dutxa amb plastró posterior de dimensions 1,51x0,85x0,88
- Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior de dimensions 0,80x0,90x0,88 m.
- Armari d'estructura d'acer inoxidable de dues portes i quatre prestatges i de dimensions 1,00x0,60x0,90 m
- Rentamans de peu amb aixeta de dimensions 0,45x0,50x0,85m.
- Prestatgeries:
 - Prestatgeria superior d'alumini a la zona de manipulació d'aliments i desinfecció de fruita i hortalisses.
 - Prestatgeria superior d'alumini de barres a la zona del rentat.

Electrodomèstics:

- Congelador vertical de dues portes d'acer inoxidable de la marca CARÊME i de dimensions 1,40x2,05x0,76 m.
- Camara frigorífica de dimensions 2,20 x 1,60 m
- Balança Electrònica
- Cuina a gas de 4 fogons de la marca ROYAL model G9F4M de dimensions 0,80x0,90x0,88 m.
- Fregidora a gas de dues cistelles de la marca ROYAL model 9GL22M de dimensions 0,40x0,90x0,8m.
- Paella basculant a gas de la marca ROYAL model G9BR8/I de dimensions 0,78x0,90x0,88 m.
- Marmita de gas de 140 l. de la marca ROYAL model G9P15D de dimensions



0,90x0,80x0,96

- Forn a gas-convecció de la marca LAINOX model SVG101s de 10 prestatges i dimensions 0,92x0,80x0,96 m. Recolzat sobre taula d'acer inoxidable de dimensions 0,93x0,74x0,60 m.
- Campana extractora de fums de 4 filtres , d'acer inoxidable i de dimensions 2,95x2,29 m.
- Taula Calenta de la marca ELECTROLUX PROFESIONAL, de dues portes corredisses i una prestatgeria interior, de dimensions 2x0,71x0,88 m.
- Rentavaixelles vertical de la marca CARÊME de dimensions 0,88x0,66x1,46 m
- Descalcificador automàtic de la marca BRITA.
- Planxa.

Segons el RD 1777/2004 del 30 de juliol per la que s'aprova l'impost de societats. Segons aquesta normativa les cuines industrials tenen una vida útil de 14 anys i el coeficient màxim de depreciació lineal es un 15%. Segons les taules que figuren a les taules de coeficient d'amortització que figuren en l'annex de la mateixa normativa (Divisió 6, agrupació 62)

La cuina actual de l'escola El Colomer segons les dades aportades té una antiguitat aproximada de uns 13 anys i s'utilitza una vegada al dia, durant 177 dies durant tot l'any.

Que la cuina diàriament prepara dinars per aproximadament 260 persones.

Per determinar els valors del mobiliari i dels electrodomèstics que componen la cuina , s'han buscat preus actuals de mobiliari similar (donat que molts ja no es fabriquen). Aquest preus s'han buscat en proveïdors de material de cuina, bases de dades (ITEC) i publicacions sobre aquesta matèria

Per poder esbrinar els valors actuals del mobiliari i electrodomèstics que conformen la cuina s'hauria d'aplicar una depreciació per ús i antiguitat (que no són objecte de la present valoració), tenint en compte que la vida útil màxima determinada per la normativa vigent és de 14 anys i la depreciació màxima lineal aplicable per any es de 15%

Que els valors a nou dels elements que componen la cuina actualment serien els següents:

Mobiliari:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,44 m x 0,40 m x 1,72 m	556,91€
1	Prestatgeria d'estructura d'alumini peu amb quatre prestatges oberts de poliestírol, col·locada en cantonera amb dimensions 1,56+1,38 m x 0,40 m x 1,72 m.	556,91€
1	Armari d'acer amb dues portes corredisses de dimensions 1,80x0,70x0,88 m	1.114,26€
1	Taula mural tipus monobloc amb dues sines i prestatgeria inferior amb plastró posterior de 15 cm i dimensions 1,80x0,70x0,88 m.	706,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró posterior de 15 cm de dimensions 1,00x0,70x0,88 m	442,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró de 15 cm de dimensions 1,40x0,70x0,88 m.	474,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb prestatge inferior de dimensions 0,90x0,60x0,88 m.	303,00€
1	Taula de sortida de peces de rentavaixelles d'acer inoxidable amb plastró posterior de 30 cm de de dimensions 1,11x0,75x0,88 m	315,00€



Escola El Colomer Bigues i Riells del Fai

1	Taula de prenentat amb una sina i aixeta tipus dutxa amb plastró posterior de dimensions 1,51x0,85x0,88	1256,00€
1	Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior de dimensions 0,80x0,90x0,88 m.	298,00€
3	Armari d'estructura d'acer inoxidable de dues portes i quatre prestatges i de dimensions 1,00x0,60x0,90 m	2100,00€
1	Rentamans de peu amb aixeta de dimensions 0,45x0,50x0,85 m	289,00€
	TOTAL	8.411,08

Electrodomèstics:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Marmita de gas de 140 l. de la marca ROYAL model G9P15D de dimensions 0,90x0,80x0,96	6.576,00€
1	Fregidora a gas de dues cistelles de la marca ROYAL model 9GL22M de dimensions 0,40x0,90x0,8m.	1.872,00€
1	Cuina a gas de 4 fogons de la marca ROYAL model G9F4M de dimensions 0,80x0,90x0,88 m.	1.662,00€
1	Congelador vertical de dues portes d'acer inoxidable de la marca CARÈME i de dimensions 1,40x2,05x0,76 m.	2.848,00€
1	Congelador horitzontal de dues portes corredisses , de dimensions 1,30x0,64x0,88 m.	469,00€
1	Descalcificador automàtic de la marca BRITA	1.253,88€
1	Paella basculant a gas de la marca ROYAL model G9BR8/l de dimensions 0,78x0,90x0,88 m.	5.218,00€
1	Campana extractora de fums de 4 filtres , d'acer inoxidable i de dimensions 2,95x2,29 m.	4.030,00€
1	Rentavaixelles vertical de la marca CARÈME de dimensions 0,88x0,66x1,46 m	3.038,00€
1	Forn a gas-convecció de la marca LAINOX model SVG101s de 10 prestatges i dimensions 0,92x0,80x0,96 m. Recolat sobre taula d'acer inoxidable de dimensions 0,93x0,74x0,60 m	7.973,26€
1	Taula Calenta de la marca ELECTROLUX PROFESIONAL, de dues portes corredisses i una prestatgeria interior, de dimensions 2x0,71x0,88 m	2137,00€
1	Balança Electrònica	281,26€
	TOTAL	37.358,40€

VALORACIÓ A NOU DE TOTS ELS ELEMENTS DE LA CUINA:

	Valoració a nou del mobiliari	8.411,08€
	Valoració a nou dels electrodomèstics	37.358,40€
	TOTAL	45.769,48€

El valor aproximat a nou de la totalitat dels elements que conformen la cuina és de 45.769,48€.



FOTOGRAFIES:

MOBILIARI



Prestatgeria d'Alumini amb prestatges de Poliestirol Dimensions 1,56+1,44x0,40x1,72 (hi ha dues)

Armari d'acer amb dues portes corredisses dimensions 1,80x0,70x0,88



Taula mural tipus monobloc amb dos sines i prestatgeria inferior amb plastró amb plastró posterior de 15 cm i dimensions 1,80x0,70x0,88 m Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge posterior de 15 cm de dimensions 1,00x0,70x0,88 m





Taula d'acer inoxidable amb calaix i prestatge inferior amb plastró
dimensions Posterior de 15 cm de dimensions 1,40x0,70x0,88m

Taula d'acer inoxidable amb prestatge inferior de
0,90x0,60x0,88 m



Taula de sortida d'acer inoxidable amb plastró posterior de 30cm Taula de Prerentat amb una sina i aixeta amb plastró
posterior de dimensions 1,11x0,75x0,88 de dimensions 1,51x0,85x0,88



Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior de dimensions de dues 0,80x0,90x0,88 m
1x0,60x1,90



Armari d'acer d'estructura d'acer inoxidable, portes i quatre prestatges i dimensions m (hi han 3)



Rentamans de peu, dimensions 0,45x0,50 x 0,85 m



Concepte i mides



Concepte i mides



Concepte i mides





Escola El Colomer
Bigues i Riells del Fai



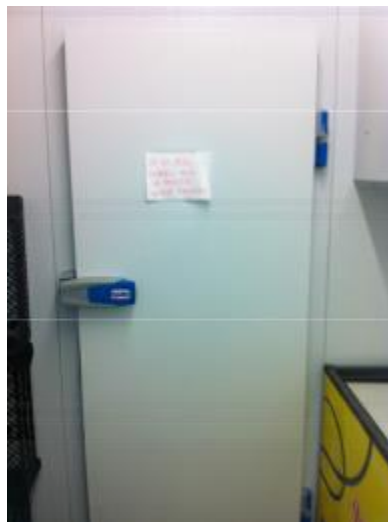
Concepte i mides



ELECTRODOMÈSTICS



Congelador vertical de dues portes d'acer inoxidable
corredisses de dimensions 1,40x2,05x0,76 m



Camara frigorífica de dimensions 2,20 x1,60 m



Balança electrònica



Cuina de gas de quatre cremadors de la marca Royal
dimensions de dimensions 0,80x0,90x0,88 m i



Paella basculant a gas marca
Fregidora de dos 0,78x0,90x0,88 m
cistelles a gas marca Royal i
dimensions 0,40x0,90x0,88 m



Marmita a gas de 140 l. de la marca ROYAL i dimensions
0,90x0,80x0,88 m



Forn de Gas-Convecció de la marca LANOX i
dimensions 0,92x0,80x0,96m amb taula d'acer
inoxidable 0,93x0,74x0,60 m



Campana extractora de fums de 4 filtres, d'acer inoxidable i dimensions 2,95x2,29 m



Taula calenta de la marca ELECTROLUX PROFESIONAL de dimensions 2 x 0,71 x 0,88 m



Rentavaixelles vertical de la marca CARÉME de dimensions 0,88x0,66x1,46 m



ZONA DE PRODUCTES DE NETEJA

