

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS TITULAT: SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ EN DIFERENTS CENTRES EDUCATIU DE LA COMARCA

ÍNDEX

I.OBJECTE I CONDICIONS GENERALS.....	3
1.1 Objecte del contracte	3
1.2. Transport dels menús als menjadors rurals:.....	5
2. CONDICIONS GENERALS DE PRESTACIÓ	6
II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	6
3. RESPONSABLE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR.....	6
4. TIPUS D'USUARIS, RÈGIM ECONÒMIC, FORMA DE PAGAMENT, ABSÈNCIES I CONTROL....	7
4.1. Tipus usuaris	7
4.2 Règim econòmic, forma de pagament.....	11
4.3. Control d'usuaris, absències, prestació de servei:.....	11
5. DOTACIÓ DE MATERIAL A LES ESCOLES RURALS ON ES TRANSPORTIN MENÚS DE LÍNIA CALENTA.....	12
6. MANTENIMENT, REPARACIÓ I REPOSICIÓ DE MATERIAL A LA CUINA DE L'ESCOLA LES MURALLES.....	13
7. MANTENIMENT, REPARACIÓ I REPOSICIÓ DE MATERIAL A LA CUINA DE CONCACTIVA	13
8. PLANIFICACIÓ DELS MENÚS.....	14
9. TRASLLATS DELS MENÚS A LES ESCOLES RURALS	16
10. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS	16
10.1. Cuina Concactiva.....	17
10.2. Cuina escola les Muralles.....	17
10.3. Menjadors rurals.....	18
11 . RECOLLIDA D'ESCOMBRARIES.....	18
12. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIÈNICO SANITÀRIA	18
13. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS	19
14. ALTRES OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	20
15. CONDICIONS DEL TRANSPORT DEL MENJAR	22
16. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PLA DE FUNCIONAMENT	24
17. PERSONAL DE CUINA, NETEJA I MONITORATGE	26
18. FORMACIÓ DEL MONITORATGE.....	27
19. RÀTIOS I HORARIS	27
IV. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR	28
20. COMPOSICIÓ, FUNCIONS I FUNCIONAMENT	28
21. PUBLICITAT DEL PLEC	29

ANNEX I.....	30
RELACIÓ DE MENJADORS AMB EL TIPUS DE SERVEI I EL DESGLOSSAMENT DELS COMENSALS	30
ANNEX II	31
INVENTARI DE BENS DELS MENJADORS ESCOLARS QUE GESTIONA EL CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ	31
MENJ.1- Escola les Muralles, Montblanc	31
MENJ.2- Escola Valldemur, Barberà de la Conca	35
MENJ.3- Escola Sagrat Cor, Solivella	36
MENJ.4- Escola Antoni Tous, Pira	37
MENJ. 5- Escola Salvador Ninot, Sarral	39
MENJ.6- Escola Blancafort, Blancafort	40
MENJ. 7- Escola MD dels Torrents, Vimbodí.....	41
MENJ. 8- Escola Montgoi, Vilaverd	42
MENJ. 9- Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	43
ANNEX III-	44
INVENTARI DE MATERIAL I ESTRIS EXISTENTS A LA CUINA DE CONCACTIVA	44
ANNEX IV	55
REGLAMENT DE FUNCIONAMENT INTERN DEL VIVER AGROALIMENTARI DE LA CONCA DE BARBERÀ	55
ANNEX V	67
PERSONAL A SUBROGAR.....	67
ANNEX VI:.....	69
ESTUDI DE COSTOS.....	69

I.OBJECTE I CONDICIONS GENERALS

1.1 Objecte del contracte

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar dels centres educatius de la comarca de la Conca de Barberà que gestiona el Consell Comarcal i que s'agrupen en un únic lot.

CENTRES	
SERVEI AMB CUINA PRÒPIA AL CENTRE	
MENJ.1	Escola les Muralles, Montblanc
MENJADORS RURALS – Càtering línia calenta	
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira
MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarraí
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí i Poblet
MENJ.8	Escola del Montgoi, Vilaverd
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt

L'escola Les Muralles disposa de cuina pròpia al centre, per tant, els menús s'elaboraran in situ, garantint la frescor i la qualitat dels aliments servits a l'alumnat.

L'escola Les Muralles disposa de cuina pròpia al centre, per tant, els menús s'elaboraran in situ, garantint la frescor i la qualitat dels aliments servits a l'alumnat.

Els menjadors rurals no disposen d'instal·lacions de cuina pròpia i utilitzen el sistema càtering en línia calenta. Els menús es prepararan a la cuina situada a les instal·lacions de l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà al carrer Daroca 1 de Montblanc, conegut com Concactiva, i es transportaran fins als centres anteriorment

detallats

a) Relació de comensals i horaris de prestació del servei

Menjador de l'escola Les Muralles

		Comensals	Horari de servei
MENJ. 1	Escola les Muralles, Montblanc	145	de 12.30h a 15.00h
	TOTAL	145	

El servei de cuina de l'escola Les Muralles, finalitzarà l'última setmana de juliol i es reprendrà la primera setmana de setembre. Durant aquest període, la cuina s'utilitzarà per elaborar els menús del menjador de la llar d'infants municipal Els Merlets. El nombre aproximat de menús diaris és entre 13 i 17 per a escolars i entre 3 i 4 per a adults, els quals es facturaran a l'Ajuntament de Montblanc.

Menjadors rurals

		Comensals	Horari del servei	
			Escola	Llar infants
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	30	de 12.30h a 15.00h	de 12.00h a 15.00h
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella	28	de 12.30h a 15.00h	de 12.00h a 15.00h
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira	28	de 12.30h a 15.00h	de 12.00h a 15.00h
MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarra	23	de 12.30h a 15.00h	---
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort	9	de 12.30h a 15.00h	de 12.00h a 15.00h
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	18	de 12.30h a 15.00h	---
MENJ.8	Escola Montgoi, Vilaverd	5	de 12.30h a 15.00h	---
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	8	de 12.30h a 15.00h	---
TOTAL		149		

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar.

Com a referència, s'han tingut en compte els dies lectius del curs 2024-2025. Els centres

d'educació infantil i primària prestin servei cinc dies a la setmana, fins a un màxim de 178 dies.

Cal considerar els dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies, els dies de festa local de cada municipi i els dies de lliure disposició que fixi cada centre educatiu.

b) Els menjadors rurals utilitzaran el sistema d'elaboració de menús en línia calenta, que es transportaran fins als centres amb una furgoneta isotèrmica adequada per a aquesta finalitat. Quan els menús arribin a les escoles, s'hauran de col·locar a la taula calenta per mantenir la temperatura adequada fins al moment del consum.

c) El nombre d'usuaris és orientatiu i s'ha pres com a referència dels comensals del curs escolar 2023-2024, ja finalitzat. Per tant, l'empresa adjudicatària ha d'acceptar tots els usuaris que tinguin dret al servei, independentment de si el nombre total d'usuaris és superior o inferior a la previsió inicial. El nombre d'alumnes pot variar cada curs escolar.

d) Els preus unitaris es revisaran cada curs escolar d'acord amb la resolució que dicti el Departament d'Educació i Formació Professional, i que variarà en funció de les necessitats específiques de cada centre.

e) L'adjudicatari haurà de prestar qualsevol altre servei alimentari que el centre sol·liciti amb motiu de celebracions especials, amb una antelació mínima de 72 hores.

El servei de menjador escolar inclou, a part del menú, el monitoratge amb l'atenció directa a l'alumnat dels centres relacionats durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda amb una durada màxima de dues hores i mitja en total, d'acord amb la Resolució que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.

1.2. Transport dels menús als menjadors rurals:

L'empresa adjudicatària té l'obligació de disposar d'un vehicle isotèrmic adequat per al transport dels menjars escolars, tal com es detalla en l'estudi de costos. El vehicle haurà de complir amb les següents condicions:

Tipologia del vehicle: El vehicle haurà de ser isotèrmic, amb capacitat suficient per garantir que els àpats es mantinguin a una temperatura segura i adequada durant el transport. El vehicle ha de garantir la correcta conservació dels aliments i el seu lliurament a les escoles de forma higiènica i segura.

Certificació i manteniment: L'empresa haurà de presentar la documentació acreditativa que certifiqui que el vehicle compleix amb les normatives sanitàries i de seguretat aplicables al transport d'aliments. A més, ha de garantir que el vehicle es manté en bon

estat i està subjecte a les revisions i manteniments regulars per assegurar el seu bon funcionament.

Responsabilitat: L'empresa es responsabilitzarà de la gestió, manteniment i operació del vehicle isotèrmic, incloent les despeses associades al seu ús i manteniment continuat, com es reflecteix en l'estudi de costos del contracte.

2. Condicions generals de prestació

2.1. El contracte s'ha d'executar amb subjecció a aquest Plec de Prescripcions Tècniques i al Plec de Clàusules Administratives particulars, i d'acord amb les instruccions donades pel Consell Comarcal de la Conca de Barberà.

2.2. L'empresa adjudicatària ha de prestar el servei directament, podrà subcontractar la prestació total o parcial del contracte amb tercers tal i com s'estipula en l'article 42 del plec de clàusules administratives i particulars. En tot cas, és la 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.

2.3. Els drets i obligacions del Consell Comarcal i de l'empresa adjudicatària són, a més dels que recullen els plecs de condicions, els que determina la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal només adquireix els compromisos consignats expressament en aquest contracte i els que resultin de la proposició que en resulti adjudicatària.

2.4. L'empresa adjudicatària ha de prestar el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans del Consell Comarcal.

2.5. L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres fins que no siguin els establerts al present Plec de Clàusules.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

3. Responsable del servei de menjador escolar

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable del servei, que tindrà les funcions següents:

a) Fer el seguiment del funcionament del servei i respondre davant qualsevol incidència relacionada amb el desenvolupament del contracte.

b) Verificar que les tasques es duen a terme segons les condicions especificades al contracte, al Plec de Prescripcions Tècniques i al Plec de Clàusules Administratives

Particulars.

c) Organitzar la prestació del servei contractat, interpretar i implementar les indicacions rebudes pel Consell Comarcal.

d) Proposar al Consell Comarcal la resolució dels problemes que es plantegin o col·laborar-hi, així com revisar el nivell de resposta aconseguït per l'organització de l'empresa durant el desenvolupament del servei.

e) Prendre les mesures adequades per evitar interrupcions del servei.

f) Atendre els requeriments del Consell Comarcal.

g) Assistir a les reunions de seguiment i control del servei de menjador escolar, quan sigui necessària la seva assistència.

4. Tipus d'usuaris, règim econòmic, forma de pagament, absències i control

L'empresa adjudicatària serà responsable de gestionar el procés d'inscripció al servei de menjador escolar, que es formalitzarà mitjançant una aplicació o el sistema establert per l'empresa.

Un cop establerta la forma de comunicació entre l'empresa i les famílies, es comunicaran totes les incidències alimentàries dels comensals (dieta especial, intoleràncies alimentàries, entre altres informacions que hagin de ser considerades), juntament amb el certificat mèdic que ho acrediti.

4.1. Tipus usuaris

- Usuaris obligatoris o preceptius:

	CENTRE	OBLIGATORIS/PRECEPTIUS
MENJ.1	Escola les Muralles, Montblanc	0
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	0
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella	0
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira	1

MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarraí	0
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort	0
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	4
MENJ.8	Escola Montgoi, Vilaverd	0
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	0
TOTAL		5

Aquests són el nombre d'alumnes amb dret a la gratuïtat del servei escolar de menjador durant els dies lectius del curs escolar.

El pagament del preu d'aquest servei correspon exclusivament al Consell Comarcal, segons els termes de l'adjudicació del contracte. L'empresa adjudicatària no pot exigir cap import ni percentatge als usuaris, ni sol·licitar dades bancàries a les famílies.

- Usuaris becats

	CENTRE	COMENSALS
MENJ.1	Escola les Muralles, Montblanc	51
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	10
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella	7
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira	7
MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarraí	8
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort	1
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	4
MENJ.8	Escola Montgoi, Vilaverd	2
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	8
TOTAL		98

Aquest és el nombre d'alumnes beneficiaris dels ajuts individuals de menjador per raons socioeconòmiques i/o geogràfiques que atorga el Consell Comarcal. El preu del servei diari aplicable serà el de comensal fix.

En aquest supòsit, l'empresa adjudicatària percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut, prèvia aprovació de la relació d'alumnes beneficiaris. Amb el consens dels pares o tutors legals dels alumnes beneficiaris, es pot optar per una de les dues modalitats de

distribució dels imports de l'ajut següents:

. Alumnat becat al 100%: Pot fer ús del servei de menjador tots els dies del curs escolar. L'empresa adjudicatària percebrà del Consell Comarcal l'import íntegre del servei, aplicant el preu de comensal fix.

. Alumnat no becat al 100%: Pot fer ús del servei de menjador tots els dies del curs escolar, però ha de pagar la part diària no subvencionada. En aquest cas, l'empresa adjudicatària cobrarà directament a les famílies aquesta part diària no subvencionada fins a completar el preu del servei diari, que serà el de comensal fix.

Aquest alumnat pot compactar l'import de l'ajut (prèvia sol·licitud al Consell Comarcal) per fer ús del servei de menjador gratuïtament els dies que cobreixi l'ajut. En la sol·licitud s'establiran els dies en què es sol·licita compactar l'ajut, sempre dins del mateix curs escolar. En aquest supòsit, l'empresa adjudicatària no pot cobrar a les famílies cap import referent a aquest servei compactat.

El Consell Comarcal, prèvia resolució, haurà de notificar a l'interessat i a l'empresa aquest acord.

La possibilitat de compactar l'ajut es pot distribuir en períodes o intervals setmanals (per exemple, 3 dies per setmana) i no en mesos complets, segons les directrius emeses pel Departament d'Educació i Formació Professional per al curs escolar 2025-2026.

- Usuaris opcionals no subvencionats

Aquests es contemplen en els plecs com a comensals fixes.

El pagament del preu d'aquest servei correspon exclusivament a les famílies, segons els termes de l'adjudicació del contracte. L'empresa adjudicatària no pot exigir cap import ni percentatge al Consell Comarcal.

	CENTRE	COMENSALS
MENJ.1	Escola les Muralles, Montblanc	72
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	17
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella	16
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira	16
MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarraí	10
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort	6
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	4

MENJ.8	Escola Montgoi, Vilaverd	3
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	0
	TOTAL	144

- Usuaris esporàdics:

	CENTRE	COMENSALS
MENJ.1	Escola les Muralles, Montblanc	22
MENJ.2	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	3
MENJ.3	Escola Sagrat Cor, Solivella	5
MENJ.4	Escola Antoni Tous, Pira	4
MENJ.5	Escola Salvador Ninot, Sarraí	5
MENJ.6	Escola Blancafort, Blancafort	2
MENJ.7	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	6
MENJ.8	Escola Montgoi, Vilaverd	0
MENJ.9	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	0
	TOTAL	47

Els usuaris esporàdics segons el que determina la resolució EDU/448/20247 són aquells comensals que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, sempre i quan aquests no siguin beneficiaris d'un ajut de menjador.

Es consideren alumnes esporàdics aquells qui contracten el servei de menjador per dies no concrets al llarg del curs i han de pagar el preu del servei directament a l'empresa adjudicatària, el qual ha de gestionar el cobrament als usuaris d'acord amb les condicions presentades a la proposta de licitació.

El professorat o el personal administratiu i de serveis del centre educatiu poden ser usuaris del servei de menjador i han de pagar **com a màxim 4,5 €/dia** (IVA 10% exclòs).

Cal tenir en compte que aquest personal no està inclòs dins l'estimació dels comensals.

4.2 Règim econòmic, forma de pagament

El Consell Comarcal gestiona el servei de menjador escolar als centres educatius públics, incloent tant els serveis de caràcter preceptiu com opcional, per a comensals fixes i esporàdics, tal com s'estableix en l'Acord de Govern GOV/80/2023, de data 4 d'abril de 2023.

- Becats i obligatoris o preceptius

El Consell Comarcal assumirà el cost del servei de menjador per als comensals amb beca i els beneficiaris de la gratuïtat obligatòria o preceptiva, i efectuarà la liquidació a l'empresa adjudicatària pels imports corresponents.

Per a aquest propòsit, l'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment una factura, acompanyada d'una relació nominal dels comensals diferenciada per centres educatius, que indiqui el nombre de dies d'ús del servei per part dels beneficiaris. Aquesta relació haurà d'especificar, en cada cas, si es tracta d'una persona beneficiària amb gratuïtat total, becada del 70% o becada amb compactació.

4.3. Control d'usuaris, absències, prestació de servei:

- Control usuaris

L'empresa adjudicatària també haurà de gestionar les baixes puntuals o definitives de l'alumnat usuari del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de fer el control diari de l'alumnat que ha fet ús del servei de menjador escolar i preveure un pla de control dels menús servits diàriament, del qual haurà de donar compte mensualment al Consell Comarcal, seguint el modelatge següent:

Dies setmana	NOMBRE USUARIS MENJADOR _____																			
	1C EINF					2C EINF					CICLE INICIAL					CICLE MITJA				
	Fixes	Esporàdics	Becats	Obligatoris	o preceptius	Fixes	Esporàdics	Becats	Obligatoris	o preceptius	Fixes	Esporàdics	Becats	Obligatoris	o preceptius	Fixes	Esporàdics	Becats	Obligatoris	o preceptius

- Absències usuaris

. Absències comunicades

Primer dia: En cas d'absències degudament comunicades, es descomptarà a les famílies o al Consell Comarcal el cost de l'àpat no consumit del preu del menú. Les famílies o el Consell Comarcal hauran de fer-se càrrec de la part del preu corresponent al monitoratge.

A partir del segon dia i els dies consecutius: En cas d'absències degudament comunicades, es retornarà a les famílies o al Consell Comarcal l'import total del preu del menú, inclòs el monitoratge.

. Absències No comunicades

En cas d'absències no comunicades, les famílies o el Consell Comarcal hauran de fer-se càrrec del cost total del preu del menú, inclòs el monitoratge.

- Planificació diària del servei

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un sistema de planificació diària del funcionament del servei de menjador, el contingut del qual s'ha de comunicar al Consell Comarcal.

A aquest efecte, l'adjudicatària ha de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, sortides o altres activitats prèviament programades, que no s'han de facturar. Per això, a l'inici del curs escolar, el centre educatiu ha de comunicar aquesta relació de dies a la persona que coordina el menjador i al Consell Comarcal.

- Comunicacions d'altres i/o baixes diàries:

Cuina les Muralles: Les comunicacions s'han de fer abans de les 10 hores del matí del mateix dia, utilitzant el sistema que determini l'empresa adjudicatària.

Cuina Concactiva: Les comunicacions s'han de fer abans de les 24.00 hores del dia anterior al servei, utilitzant el sistema que determini l'empresa adjudicatària.

5. Dotació de material a les escoles rurals on es transportin menús de línia calenta

5.1. La dotació del mobiliari bàsic dels menjadors escolars format per taules i cadires, va a càrrec del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre educatiu qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària està obligada a proporcionar a tots els menjadors on es

transportin menús de línia calenta, un armari o taula calenta, amb la capacitat adequada al nombre de menús a servir en cada centre. Aquest material s'amortitzarà en quatre anys. Un cop passat aquest termini quedarà a disposició dels centres escolars. A més haurà de subministrar tot el material necessari per garantir la correcta prestació del servei.

La dotació de material de cada menjador escolar s'especifica en l'Annex II d'aquest plec tècnic.

6. Manteniment, reparació i reposició de material a la Cuina de l'escola les Muralles

6.1. L'empresa adjudicatària està obligada a dur a terme el manteniment, la reparació i la reposició, si escau, de tot el material relacionat amb el servei, incloent-hi tant el que hagi aportat com el que sigui propietat del centre educatiu (Departament d'Educació i Formació Professional), de l'Ajuntament i/o de l'AFA, segons l'inventari detallat a l'Annex II. No obstant això, les tasques de manteniment i reparació bàsiques de l'edifici seran responsabilitat del propietari, mentre que les reparacions derivades de l'ús de l'empresa adjudicatària aniran a càrrec seu.

6.2. La dotació de la cuina (rentavaixelles, forn, escalfaplats, frigorífics, escalfador d'aigua, etc.) i la resta del material necessari per a la correcta prestació del servei correspon a l'empresa adjudicatària.

6.3. Quan el material estigui en procés de reparació o revisió, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de material de reserva propi, equivalent al substituït, per evitar interrupcions en el servei.

6.4. En el cas dels centres educatius que s'incorporin a la gestió del servei durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar l'equipament inicial dels estris de cuina i de menjador.

6.5. Qualsevol instal·lació de nou equipament o modificació en les infraestructures utilitzades requerirà l'autorització prèvia del Consell Comarcal.

7. Manteniment, reparació i reposició de material a la Cuina de Concactiva

7.1. El Consell Comarcal està obligat a dur a terme el manteniment, la reparació i la reposició, si escau, de tot el material relacionat amb el servei, així com la dotació del mobiliari i electrodomèstics bàsic de la cuina format pel material que es relaciona en l'Annex III.

El subministrament de llum, gas i aigua, anirà a càrrec del Consell Comarcal de la Conca de Barberà.

8. Planificació dels menús

8.1. La confecció i el control dels menús s'han de realitzar seguint les recomanacions nutricionals establertes pels organismes oficials de salut pública i el Departament d'Educació i Formació Professional. La planificació ha de comptar amb el vistiplau del/ de la dietista de l'empresa adjudicatària i tenir en compte les necessitats energètiques segons l'edat dels usuaris.

8.2. Cada menú ha de tenir la seva fitxa tècnica, on s'hi han d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

8.3. Els menús s'organitzaran en dues temporades: tardor/hivern i primavera/estiu, i no es podran repetir dins d'un cicle de quatre setmanes. A més, han de complir amb el programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME).

Sempre que sigui possible, es prioritzaran productes frescos, de temporada, de proximitat (Km 0) i ecològics. Així mateix, s'ha de garantir la diversificació de tècniques de cocció i elaboració. El Consell Comarcal podrà verificar, en qualsevol moment, la procedència dels productes utilitzats.

El pa serà adquirit diàriament a establiments del municipi corresponent a cada centre escolar.

8.4. Els menús estaran formats per un primer plat, un segon plat, postres, pa i aigua, seguint aquests criteris:

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

Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral. Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.

Segons plats: Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤ 6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta,

arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.

Postres: s'ha de prioritzar la fruita fresca de temporada, tot i que també es poden incloure làctics o fruita no fresca de manera equilibrada.

La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

Els fregits es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana. La freqüència recomanada dels fregits en les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana.

A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).

A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge.

En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.

En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.

8.5. S'han de preveure menús especials per a casos mèdics específics (al·lèrgies, diabetis, intoleràncies, etc.), sempre que l'usuari presenti el corresponent certificat mèdic. També s'han d'oferir menús adaptats per a indisposicions puntuals.

8.6. Es procuraran respectar els costums culturals dels usuaris, sempre que no contradiguin les necessitats nutricionals segons l'edat.

8.7. Els aliments utilitzats han de complir estrictament les condicions de salubritat i higiene establertes per la normativa vigent. No es poden utilitzar productes amb la data de caducitat o de consum preferent superada.

8.8. Els menús s'han de planificar mensualment i facilitar-ne una còpia al Consell Comarcal, al centre educatiu i a les famílies dels usuaris habituals del servei.

8.9. En els centres amb servei de transport de menús, s'han de preveure diàriament dietes toves addicionals exclusivament per a casos d'indisposicions puntuals.

8.10. L'empresa adjudicatària, per evitar el malbaratament alimentari, haurà d'implementar un pla específic, en cas que sigui necessari, que inclogui acords amb entitats socials per cedir els aliments sobrants de cada jornada escolar.

9. Trasllats dels menús a les escoles rurals

Els menús cuinats a la cuina de Conccativa hauran de ser distribuïts als centres escolars corresponents. L'empresa haurà de disposar d'un vehicle isotèrmic homologat per al transport dels menús a les escoles rurals, assegurant que els aliments es mantinguin en les condicions adequades de temperatura (entre 0 i 5 graus Celsius per als aliments refrigerats, o a temperatures per sobre de 60 graus Celsius per als aliments calents) durant tot el trajecte. A més, l'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment el compliment de la normativa sectorial vigent en matèria de seguretat alimentària i transport.

El vehicle isotèrmic haurà de complir amb les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes, incloent-hi la neteja i desinfecció diària abans de cada ús.

El temps de transport dels menús no podrà ser superior a de 90 minuts per garantir la qualitat i seguretat alimentària dels aliments.

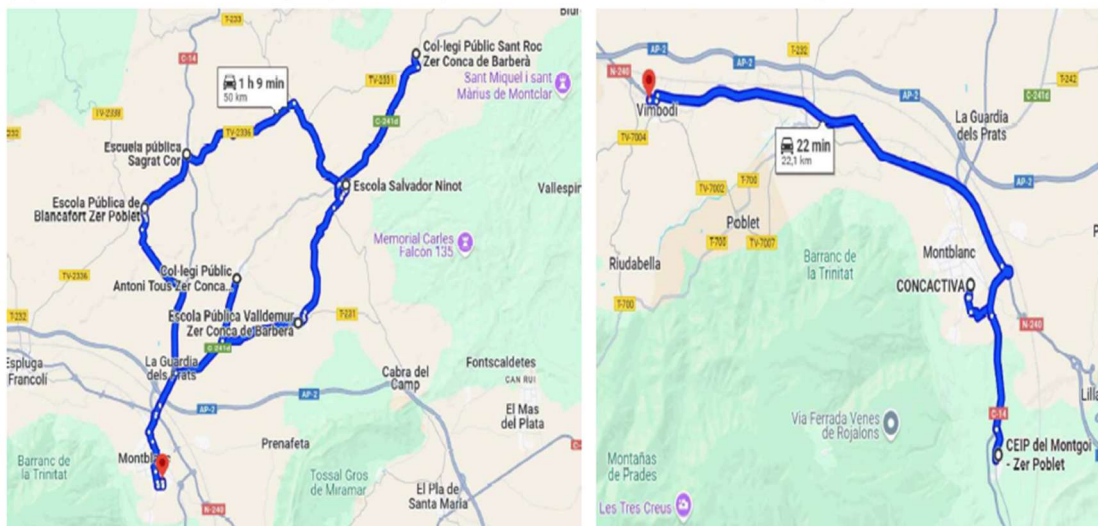
Les escoles Sagrat Cor de Solivella, Valldemur de Barberà de la Conca, Blancafort de Blancafort i Antoni Tous de Pira ofereixen el servei de llar d'infants i el seu servei de menjador comença a les 12 h., per tant els menús hauran d'estar sempre abans d'aquesta hora.

Es proposen dos itineraris per tal que el menús arribin als centres corresponents abans de l'inici del servei.

Des de Conccativa:

(aprox. 1h fins l'últim centre: 1r recorregut (6 centre) + 10m per tornar a arribar a Conccativa)

(aprox. 20m: 2n recorregut (2 centres) + 15m de tornada a Conccativa)



10. Neteja de les instal·lacions

10.1. Cuina Concactiva

L'empresa adjudicatària, un cop finalitzat el servei, serà responsable de la neteja diària de tots els estris i la maquinària utilitzats a la cuina. A més, haurà de mantenir-los guardats en els llocs corresponents i assegurar-se de netejar el terra de les instal·lacions utilitzades, mitjançant escombrat i fregat diari.

L'endemà, abans de començar el nou servei, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una desinfecció prèvia per garantir que el servei de cuina pugui iniciar-se amb els menús adaptats a les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

La cuina, disposarà d'un pla de neteja específic i individualitzat, el qual ha d'estar exposat en un lloc visible per tal de ser consultat pels òrgans d'inspecció competents.

El Consell Comarcal de la Conca de Barberà també serà responsable de dur a terme, a càrrec seu, les tasques de desinfecció, desinsectació i desratització quan es consideri necessari per mantenir els estàndards de salubritat i seguretat de les instal·lacions.

S'adjunta el Reglament de funcionament intern. (**Annex IV**)

10.2. Cuina escola les Muralles

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja diària de tots els estris i maquinària utilitzats a la cuina, així com de mantenir-los adequadament guardats en els seus llocs corresponents. Així mateix, haurà d'escombrar i fregar el terra de les instal·lacions utilitzades de manera diària. Un cop finalitzat el servei, serà imprescindible realitzar una desinfecció a la cuina, per tal de garantir que, al dia següent, es pugui iniciar el servei de cuina amb els menús adaptats per a intoleràncies i al·lèrgies.

A més de la neteja quotidiana, l'empresa s'haurà d'encarregar d'efectuar una neteja a fons de les instal·lacions de manera trimestral, i sempre que sigui necessari per garantir les condicions adequades de salubritat.

La cuina i el menjador escolar disposaran d'un pla de neteja específic i individualitzat, el qual ha d'estar exposat en un lloc visible per tal de ser consultat pels òrgans d'inspecció competents.

L'empresa adjudicatària també serà responsable de dur a terme, a càrrec seu, les tasques de desinfecció, desinsectació i desratització quan es consideri necessari per mantenir els estàndards de salubritat i seguretat de les instal·lacions.

10.3. Menjadors rurals

Al final de cada servei, l'empresa adjudicatària serà responsable de netejar tots els estris utilitzats, així com el menjador i qualsevol altra instal·lació dels centres educatius que hagi estat utilitzada per a la prestació del servei.

A banda de la neteja diària, l'empresa haurà de realitzar una neteja a fons de les instal·lacions de manera trimestral, o amb la freqüència necessària per garantir les condicions òptimes de salubritat i seguretat.

Cada menjador escolar haurà de disposar d'un pla de neteja específic i individualitzat. Aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc visible per tal que pugui ser consultat pels òrgans d'inspecció competents.

L'empresa adjudicatària també serà responsable de dur a terme les tasques de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari, per garantir els més alts estàndards de neteja i seguretat.

11 . Recollida d'escombraries

11.1. L'empresa adjudicatària ha de dur a terme la separació selectiva de les diferents fraccions de residus municipals generats durant la prestació del servei, incloent-hi els residus orgànics, envasos lleugers, paper i cartró, vidre i rebuig. Aquesta separació s'ha de realitzar diàriament i els residus han de ser dipositats als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi, d'acord amb la normativa vigent.

11.2. L'empresa adjudicatària també serà responsable de la recollida i el reciclatge de l'oli de cuina les Muralles usat generat durant la prestació del servei, en conformitat amb la normativa aplicable.

11.3. En el cas de la cuina de Concactiva, serà el Consell Comarcal qui assumirà la responsabilitat de la retirada de l'oli de cuina usat.

12. Compliment de la normativa higiènic sanitària

L'empresa adjudicatària ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària i en particular:

- Codi alimentari espanyol.
- Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener: Estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Autoritat Europea de la Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària.

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril: Relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril: Estableix normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre: De salut pública.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol: De seguretat alimentària i nutrició.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre: Estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer: Estableix els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial Decret 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, i la seva modificació (reglament 2019/229).
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre: Sobre la prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost: Dita normes per preparar i conservar les maioneses d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuren l'ou com a ingredient.
- 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 ovoproductes.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Llei 42/2010, de 30 de desembre: Modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament
- Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari
- Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME): Estableix directrius i recomanacions per a la revisió i millora dels menús escolars.

13. Control de qualitat dels aliments

13.1. L'empresa adjudicatària ha de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar i fins al seu consum als centres educatius receptors, i per aconseguir aquest objectiu ha d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

13.2. L'empresa ha de garantir mitjançant els seus propis autocontrols, i sota la supervisió de l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.

Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments en el moment de la recepció en el centre educatiu.

Circuits net/brut.

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).

Prevenió i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluita integral" (Pla de Control de Plagues).

Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de Neteja i Desinfecció).

Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.

Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.

Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

13.3. L'empresa haurà de dissenyar i implementar sistemes d'autocontrol basats en l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) i assegurar-se que tots els manipuladors d'aliments estiguin formats i compleixin les pràctiques d'higiene adequades. Les autoritats competents realitzaran inspeccions periòdiques per verificar el compliment d'aquesta normativa, establint mesures correctores en cas de detectar-se irregularitats.

13.4. Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

13.5. Cal garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre d'equivalent sense cap pertorbació del servei.

14. Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

Sens perjudici de les obligacions previstes en aquest plec i en el plec de clàusules administratives, l'empresa adjudicatària està obligada a:

14.1. Fer un seguiment "in situ" dels menjadors escolars en els quals es presta el servei per part del personal responsable de l'empresa amb una periodicitat quinzenal, com a mínim i redactar un informe d'incidències en la gestió del servei cada vegada que sigui necessari i fer l'entrega d'aquest document a l'Àrea gestora d'aquest servei del Consell Comarcal.

14.2. Comunicar al Consell Comarcal i a cadascun dels centres escolars la relació de personal adscrit al servei en cada un dels centres educatius especificant les seves funcions. Aquesta relació s'ha d'actualitzar cada cop que es produeixi una baixa o un canvi de personal, perjudici de les obligacions que respecte del personal conté el plec de clàusules administratives particulars.

14.3. Comunicar al Consell Comarcal, de forma immediata, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que li notifiquin les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

14.4. Establir una mesura alternativa a la prestació habitual del servei per als supòsits excepcionals d'interrupció del mateix.

14.5. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix o per el millor funcionament del servei. S'haurà de vetllar pel bon funcionament del menjador i organitzar, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei.

14.6. Va a càrrec de la propietat de l'edifici 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 del curs o bé durant tota la vigència del contracte, sense que es pugui repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

14.7. La utilització de les instal·lacions dels centres educatius per part de l'empresa adjudicatària està supeditada a la vigència del contracte i a la prestació efectiva del servei, i queda restringida als dies lectius del curs escolar en què hi hagi servei de menjador.

14.8. En el cas que centres educatius proposin una modificació en la modalitat de prestació dels servei, el Consell Comarcal ha d'estudiar la petició, valorar la viabilitat del canvi juntament amb l'empresa adjudicatària, i acceptar o refusar la proposta presentada.

14.9. D'acord amb les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i fer ús dels documents següents:

- Un pla d'emergència que asseguri la preparació i lliurament dels menús en cas que es produeixin incidències com el tancament de la cuina, talls de subministrament d'aigua, llum, gas o telecomunicacions, entre d'altres.
- Un protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments.
- Un protocol específic en el cas d'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.

S'enten per protocol el document on es concreten els passos a seguir per realitzar una assistència correcta, de manera que cada professional sàpiga com actuar en tot moment.

Cada protocol haurà d'incorporar els registres d'autoavaluació amb l'objectiu de deixar constància per escrit de la feina realitzada amb identificació del treballador/a que l'ha feta.

Aquests documents són susceptibles de modificació en el decurs de la durada del contracte.

14.10. Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (in situ o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment a l'escola en línia calenta o línia freda.

14.11. Cal disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari: la nova Llei 1/2025, de l'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

14.12. L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats a l'Administració i a tercers en el desenvolupament dels contractes i, per tant, l'Administració queda eximida de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, les empreses proposades com a adjudicatàries han de tenir contractada una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil.

Així mateix, l'empresa adjudicatària ha de comunicar de manera immediata al Consell Comarcal de la Conca de Barberà, qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura. Anualment aportarà còpia del rebut de pagament de la pòlissa al Consell Comarcal.

14.13. No realitzar en les instal·lacions cedides dels centres educatius adscrits al servei i la cuina cedida pel Consell Comarcal de la Conca de Barberà, cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal, de l'Ajuntament i del titular del centre.

14.14. Fer arribar els TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui al Consell Comarcal de la Conca de Barberà.

14.15. Seguir les indicacions que facin des de l'àrea d'Ensenyament del CCCB, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les instal·lacions dels centres utilitzades per al servei de menjador.

14.16. Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionari de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la contractació.

14.17. Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si s'escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de plats segons l'ús habitual al centre fins al moment.

15. Condicions del transport del menjar

L'empresa adjudicatària serà responsable del transport dels menjars preparats fora del centre, concretament dels menús de Concactiva en línia calenta.

El trasllat dels menjars des de la cuina de Concactiva fins a cada centre educatiu s'haurà de realitzar amb un vehicle adequadament equipat i amb contenidors isotèrmics que assegurin el manteniment de la temperatura correcta, segons els paràmetres establerts en el Reial decret 3484/2000. Aquest trasllat serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

A més, caldrà recollir els contenidors isotèrmics i altres estris utilitzats per al transport dels menús el mateix dia de la prestació del servei, o com a màxim l'endemà, coincidint amb el transport dels nous menús.

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei, així com el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat. Els menjars preparats per al consum en calent s'han de conservar a una temperatura superior a 60 graus Celsius.

Les dietes especials per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran de dur a terme en línia calenta i entregar als centres en safates individuals, degudament etiquetades per evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on consti, entre altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes, l'hora i les temperatures de sortida del menjar, i el número de registre sanitari de la cuina. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes, facilitant així la comunicació i el seguiment del servei amb la cuina d'origen.

En cas d'avaria del vehicle, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar un vehicle alternatiu de la seva propietat que compleixi amb les condicions establertes.

15.1. Manteniment i estacionament del vehicle:

L'empresa adjudicatària ha de vetllar per l'ús correcte del vehicle.

El Consell Comarcal cedeix a l'empresa adjudicatària un espai al pàrquing de les instal·lacions de Concactiva per estacionar diàriament el vehicle un cop finalitzat el servei de transport.

Aquesta mesura té com a objectiu garantir la seguretat del vehicle, evitar possibles danys o robatoris, i assegurar que el vehicle estigui disponible i en bon estat per al servei de transport dels menjars l'endemà.

15.2. Condicions dels espais Concactiva

L'empresa adjudicatària farà ús de l'espai Cuina de Concactiva des de l'1 de setembre al 30 de juny de cada curs escolar, amb ús exclusiu de dilluns a divendres, de les 6.00 h a les 14.00 h.

Durant aquest període, disposarà d'espais i útils amb exclusivitat, així com d'altres compartits amb diferents viveristes.

- Espais d'ús exclusiu:
 - ✓ Rebost
 - ✓ Nevera
 - ✓ Congelador
 - ✓ Estris de cuina (**Annex III**)

- Espais compartits:
 - ✓ Lavabos
 - ✓ Cambra de neteja
 - ✓ Espai d'expedició de productes
 - ✓ Espai d'entrada de productes
 - ✓ Aparcament de cotxes

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb totes les normes de neteja establertes per les instal·lacions, tant en els espais d'ús exclusiu com en els espais compartits, garantint així un entorn de treball net, segur i adequat per a l'elaboració d'aliments.

En aquest sentit, es remarca la responsabilitat de l'empresa adjudicatària de mantenir tots els espais en condicions òptimes d'higiene i seguretat, d'acord amb la normativa sanitària vigent.

16. Projecte educatiu i de lleure i Pla de funcionament

El servei de menjador escolar haurà de respectar la programació general i el desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre educatiu i s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, al calendari i a l'horari del centre escolar.

Es disposarà d'un full d'incidències per tal de poder informar a les famílies o tutors/es de les eventualitats en la prestació del servei.

Retornar en bon ús i/o reposar el material didàctic per a la prestació del servei cedit, si s'escau, pel centre educatiu.

L'empresa adjudicatària ha de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular del Centre (PCC) de cada centre educatiu. Ha de permetre dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta ha de fer referència als eixos transversals i a les finalitats educatives de currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

16.1. L'empresa adjudicatària ha de concretar una proposta amb els objectius a assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual ha de respondre als àmbits següents:

Alimentari: s'ha d'intentar que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició, com ara menjar de tot, de forma equilibrada, i fer-ho sense presses i correctament.

Higiènic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador, com ara rentar-se les mans abans i després de dinar i rentar-se les dents.

De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.

D'educació mediambiental: foment dels hàbits i sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva...).

16.2. Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquestes activitats les han d'organitzar el mateix monitoratge, i han de consistir en jocs de pati, ludoteca o similars, però també es pot preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals com ara tallers de teatre, de Nadal o danses, amb l'objectiu de promoure la vessant educativa del servei de menjador.

16.3. La persona encarregada de coordinar el menjador haurà d'informar a les famílies de l'evolució de cada començament pel que fa a la pròpia alimentació i els àmbits que es treballen al menjador.

La periodicitat és la següent:

- . Primer cicle i segon cicle: informe diari
- . Primària, informes mensuals

16.4 L'adjudicatari haurà de presentar una proposta del pla de funcionament del menjador escolar abans del 30 de setembre, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació i Formació Professional, serà aprovat pel Consell Escolar de cada centre.

El pla de funcionament haurà de preveure, com a mínim els punts següents:

- Modalitat de gestió del servei de menjador escolar.
- Calendari i horari de prestació del servei.
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per al servei, inclosos els mitjans instrumentals del centre docent que es posin a disposició del servei.
- Capacitat màxima de les instal·lacions, referida al nombre de comensals per torn, així com el nombre de torns i la previsió d'usuaris per torn, diferenciant entre personal docent, administració i serveis, i alumnat, amb indicació del nombre d'aquests últims que tinguin dret a la gratuïtat del servei.
- Personal necessari per a la correcta prestació del servei, inclòs el d'atenció a l'alumnat, en funció de la previsió d'usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
- Diferenciació dels objectius propis dins del menjador i de l'acte de menjar, així com una programació d'activitats de lleure que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte. Com a mínim, ha d'incloure els àmbits següents: alimentari, higiènic i sanitari, de relació i convivència, i d'educació ambiental.

III. PERSONAL, RATIOS I HORARI

17. Personal de cuina, neteja i monitoratge

17.1. L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i neteja i els treballadors/es de monitoratge que presten el servei als diferents centres educatius, d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives. La relació de treballadors afectats per la subrogació facilitada per l'actual empresa adjudicatària consta a l'**Annex V** (Personal a subrogar) .

17.2. El personal de cuina 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 prestació del servei.

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

17.4. Les funcions del personal 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.
- Hàbits per a una correcta alimentació, d'acord amb el que s'indica a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

c) La conducció de les activitats que es treballin al migdia.

d) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

e) Elaboració d'informes, d'acord amb la programació, on s'especifiquin els aspectes evolutius relatius a l'infant, així com aspectes de relació, comportament i hàbits.

f) El personal contractat, que tingui també les funcions de manteniment dels espais i neteja de les instal·lacions, haurà de deixar l'espai utilitzat en condicions òptimes per a ser utilitzat.

18. Formació del monitoratge

18.1. El personal que realitzi les tasques de monitoratge de menjador i de lleure ha de tenir la formació corresponent, d'acord amb les disposicions legals vigents.

18.2. L'empresa adjudicatària ha 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, el títol de monitor de menjador escolar expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya o demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove.

18.3. L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació per a tot el seu personal contractat i, per a cada curs escolar, ha de presentar un pla de formació continuada on es concretin els monogràfics, cursos o tallers que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que s'hagin de tractar, coneixements bàsics en àrees com:

Seguretat alimentària.

Primeres cures.

Gestió de grups infantils.

Comunicació i resolució de conflictes.

19. Ràtios i horaris

19.1. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador no pot ser inferior al mínim exigít d'acord amb les instruccions del Departament d'Educació i Formació Professional i amb la **Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, CVE-DOGC-A-25094063-2025**

Educació secundària obligatòria: 30 alumnes.

Educació primària: 25 alumnes.

Educació infantil segon cicle: 15 alumnes.

Educació infantil primer cicle: 8 alumnes.

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

El nombre global mínim de monitoratge s'obté de la fórmula següent, on:

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

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

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

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

(Exemple: $5,35=5$
monitoratges – $5,56=6$ monitoratges)

En tot cas, s'ha de tenir en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat.

L'empresa adjudicatària no pot demanar, en cap cas, una variació o modificació del preu adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal establertes en aquest plec.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa a l'alumnat (personal de coordinació i monitoratges, excepte el monitoratge per l'alumnat amb necessitats educatives especials) i, per tant, queda exclòs el personal de cuina i de neteja.

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes –monitoratge comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixes i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzaran per aquests efectes.

19.2. En les escoles rurals on només hi ha una persona al servei de monitoratge també s'ha de valorar la disponibilitat de l'empresa de cobrir, amb monitoratge extra, augments de comensals (esporàdics) en dies puntuals.

19.3. Donada la flexibilitat actual de l'horari dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no pot durar més de dues hores i trenta minuts, la franja horària és la determinada a l'Ordre del Departament d'Educació i Formació Professional que regula el calendari escolar als centres docents no universitaris de Catalunya.

D'acord amb el nombre de comensals i les característiques especials de l'alumnat, a aquest horari s'ha d'afegir, si s'escau, un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, de neteja, de gestió d'informes, etc.

19.4. En casos excepcionals com pot ser el període en què els centres fan jornada intensiva, el servei també es prestarà igualment com a màxim fins a dues hores i mitja després d'haver finalitzat les classes.

IV. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

20. Composició, funcions i funcionament

20.1. A cada centre educatiu s'ha de constituir una Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar que ha d'estar formada per una persona representant de l'equip directiu del centre, una persona representant de l'AFA, una persona representant de la conselleria

comarcal d'educació o en qui delegui, la tècnica d'ensenyament del Consell Comarcal i una persona representant de l'empresa adjudicatària designat/da a l'efecte.

20.2. Aquesta Comissió ha de fer el seguiment del servei de menjador escolar pel que fa a menús, activitats i altres elements del contracte, recollir i formular propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei, i també ha de resoldre conflictes o incidències que es puguin produir durant l'execució del contracte.

20.3. La Comissió ha de reunir-se, com a mínim, una vegada cada curs escolar i sempre que algun dels seus membres ho sol·liciti. La convocatòria serà responsabilitat del Consell Comarcal. Aquesta reunió tindrà lloc durant el segon trimestre, preferentment de manera presencial a cada escola. A més, s'han establert dues reunions més, una al primer trimestre i una altra al tercer, en què es convocaran conjuntament totes les AFA/AMPA per a realitzar les valoracions del començament i de la fi del curs.

21. Publicitat del plec

Aquest plec de prescripcions tècniques, una vegada sigui aprovat per l'òrgan de contractació, s'exposarà al públic mitjançant els anuncis de la licitació del procediment, pel mateix termini habilitat per a la presentació de proposicions, als efectes que les empreses interessats hi puguin presentar reclamacions, les quals s'hauran de resoldre per l'òrgan de contractació. En aquest supòsit, i sempre que resulti necessari, el procediment s'ajornarà fins que l'òrgan de contractació es pronunciï sobre les reclamacions plantejades.

La Cap del Servei d'Ensenyament
Gemma Nadal i Ortín

Diligència de Secretaria

Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques, amb els seus annexos, ha estat aprovat per acord de Ple 28 d'abril de 2025.

ANNEX I

RELACIÓ DE MENJADORS AMB EL TIPUS DE SERVEI I EL DESGLOSSAMENT DELS COMENSALS

	CENTRE	FIXES	ESPORÀDICS	GRATUITAT	BECATS	TOTAL
Cuina pròpia						
MENJ.1	Escola les Muralles	72	22	0	51	145
Càtering línea calenta						
MENJ.2	Escola Valldemur	17	3	0	10	30
MENJ.3	Escola Sagrat Cor	16	5	0	7	28
MENJ.4	Escola Antoni Tous	16	4	1	7	28
MENJ.5	Escola Salvador Ninot	10	5	0	8	23
MENJ.6	Escola Blancafort	6	2	0	1	9
MENJ.7	Escola MD dels Torrents	4	6	4	4	18
MENJ.8	Escola Montgoi	3	0	0	2	5
MENJ.9	Escola Sant Roc	0	0	0	8	8
	Total Menjadors Rurals	72	25	5	23	149
	TOTAL COMENSALS	144	47	5	98	294

ANNEX II

INVENTARI DE BENS DELS MENJADORS ESCOLARS QUE GESTIONA EL CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ

MENJ.1- Escola les Muralles, Montblanc

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	172
Plats plans	172
Plats de postres	102
Plats plans grans	137
Culleres de sopa	210
Forquilles	199
Ganivets	168
Culleres de postres	140
Gots	152
Tasses i plats cafè	18
Safates	
vidre llargues	6
vidre pirex grans	2
vidre pirex petit	2
Forn alumini plana 36 cm	1
Forn alumini plana 40 cm	1
Forn alumini fonda 54 cm	1
Servir alumini fondes 40 cm	2
Servir rodones planes 40cm	2
Servir rodones planes 54cm	2
Forn alumini fonda 60 cm	2
Paneres	7
Bols grans de vidre	8
Bols petits de vidre	4
Bols grans de plàstic colors	10
Pots tapa plàstic	4
Soperes alumini	5
Gerres d'aigua plàstic	25
Gerres d'aigua vidre	3
Gerres d'aigua alumini	3
Cafetera 6 unitats	1
Cafetera 12 unitats	1
Batedora braun 600Wats	1
Pots batedora	5
Cassoles	
diàmetre 35 cm	1

diàmetre 45 cm	1
diàmetre 47 cm	1
diàmetre 28 cm	1
diàmetre 22 cm	1
diàmetre 19 cm	1
Olles	
diàmetre 45 cm	2
diàmetre 52 cm	1
diàmetre 22 cm	1
diàmetre 18 cm	1
Paelles	
diàmetre 6 cm	1
diàmetre 24 cm	1
diàmetre 28 cm	3
planxa de peix 42 cm	1
planxa 27 cm	1
paelleres diàmetre 52 cm	1
paelleres diàmetre 67 cm	1
paelleres fondes negres diàmetre 40 cm	2
Gastrònoms	
rectangulars i fondos	3
quadrats i fondos	2
rectangulars petis fondos	3
rectangulars petits de forn	12
Tapes gastrònoms	6
Ribells de plàstic quadrats	
mitjans	4
gran	1
Ribells de plàstic rodons	
petits	2
mitjans	4
grans	11
Esacorredors de peu alumini	
petit	1
mitja	1
gran	1
Esacorredor de peu plàstic	1
Reixes fregidora	3
Tisores	3
Obridor de botelles	1
Pinces de cuina	11
Cullerots grans	4
Espàtules grans	2
Ratlladors	3
Culleres de fusta	4
Cullerots de servir	5
Batedor vari-les gran	1
Pales remenar	2
Escumadores	2
Forquilla de servir	1

Culleres de servir	4
Pela alls	1
Cullera servir gelat	1
Ma morter	1
Ma colador xines	1
Cremador crema	1
Rasqueta	3
Tallant	1
Pelador patates	1
Talladors de pa	2
Ganivets cuina	16
Colador xinès	1
Colador alumini petits	2
Colador alumini grans	2
Manyoples silicona	2
Embut plàstic petit	1
Embut alumini petit	1
Posa olles	1
Cobertes plàstic	1
Tapa microones	1
Setrillers	4
Setrill alumini	1
Saler	1
Talla films	1
Talla alumini	1
Cubells de la brossa industrial	2
Cubells de la brossa amb pedal	2
Carro de servir d'alumini gastrònoms	2
Carro de servir d'alumini, 3 prestatges	2
Carro de servir d'alumini, 4 prestatges	2
Microones sanyo	1
Microones Daewoo	1
Descalcificador	2
Cistellers de gots	10
Obridor llaunes industrial	1
Tallador de pa industrial Sanmic CP250	1
Forn per gratinar REPAGAS	1
Màquina pela patates Samnic	1
Rentavaixelles industrial Samnic	1
Safates rentavaixelles	5
Escala 6 esglaons	1
Escala 3 esglaons	1
Porta-rotlles paper de peu	2
Tamborets alumini	2
Matamosques elèctrics	3
Dispensadors de paper	6
Dispensadors de sabó	2
Escalfador elèctric	1
Batidor industrial sanmic 0,55 KW	1
Trituradora danamix 330 Kw	1
Campana extractora	1
Congelador tipus arco Whirpol	1

Nevera Comersa prime	3
Armari per les olles	1
Prestatgeries d'alumini, 5 prestatges	10
Forn mixt (convecció i vapor), Zanussi , sèrie Easy model FCZ101GCG2	1
Base oberta amb sopors per safates, Zanussi, model AOSQAC01	1
Filtre grassa per forn, Zanussi, FCVFG10	1
Graelles GN 1/1 inox, AIXI 304, Zanussi	3
Dutxa vista, Zanussi, model FCVDE	1
Descalcificador d'aigua automàtic per forn Zanussi, model SA1	1
Marmita cilíndrica de foc, Zanussi model NPGD815	1
Armari frigorífic digital de congelació, Zanussi, model RS06FX1F,	1
Fry top placa inclinada llisa de crom i control termostàtica, Zanussi model NRG8SCS	1
Base neutra vano oberta 1 mòdul, Zanussi, model VA800	1
Cuina monobloc amb 4 fogons + 1 forn, Zanussi model NCFG800	1

MENJ.2- Escola Valldemur, Barberà de la Conca

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	30
Plats plans	27
Plats de postres	22
Culleres de sopa	30
Forquilles	31
Ganivets	21
Gots de vidre	8
Safates	1
Gerres d'aigua	1
Espàtula	1
Tisores	1
Enciameres	4
Cullerot espaguetis	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	2
Setrilleres	2
Cubells de la brossa	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles industrial	1
Microones carrefour home	1
Tovalles de taula	4
Taula central Standard 70*70 sense estanteria inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1

MENJ.3- Escola Sagrat Cor, Solivella

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	27
Plats plans	27
Plats de postres	13
Culleres de sopa	36
Forquilles	47
Ganivets	17
Culleres de postres	28
Ganivets fruita	3
Ganivet pa	1
Gots vidre	9
Gots policarbonat	13
Gerres d'aigua	3
Tisores	1
Cullerot espagueti	1
Cullera gran	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Escurridor	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles	1
Microones Dolphin	1
Taula central Standard 70*70 amb postada inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1

MENJ.4- Escola Antoni Tous, Pira

MATERIAL	UNITATS
Rentaplats Nitrodenko	1
Descalsificador Adodatore d'acquer	1
Carro de servir plàstic dos alçades	1
Minipimer, Irimartex SA, TF250 Lesaga 31789	1
Batedora Fagor industrial	1
Fregidora Tefal F33-S	1
Termòmetre Matfer	1
Encenedor elèctric	1
Matamosques elèctric EDM grupo 6013	1
Caixa Tèrmina Lacor	1
Nevera amb congelador 3 portes, Infrico	1
Pica rentamants amb pedal d'alumini, Franke	1
Pica i taulell d'alumini	1
Taulells de treball d'alumini	2
Armaris d'alumini amb portes correderes	2
Cuina de gas tres fogons i forn de 2 portes	1
Campana extractora industrial alumini, Olisol, SL	1
Carretó de servir d'alumini 3 estants	1
Extintor d'incendis 2kg diòxid carboni	1
Microones Daewo, KOR B605	1
Maquina expenedora tovallons	1
Expandidor de sabó mans	1
Caixa isotèrmica (mida 3 gastrònoms) Lacor	1
Carretó pla transportar caixa isotèrmica	1
Caso alumini de 28cm, Lacor	1
Escurridor lacor 24 cm, Lacor	1
Olla alumini 18/10 amb tapa	1
Casola amb tapa 36 cm, Valira ibili	1
Olla alumini 18/10 amb tapa 36 cm, Lacor	1
Escurridor alumini 34cm	1
Casola alumini amb tapa 36 cm, Lacor	1
Escurridor rectangular alumini mida pica	1
Servidora alumini 30	1
Tapa inox 32 cm	1
Paella d'arròs 50 cm	1
Paella d'arròs 59 cm	1
Paella 24 cm	1
Paella 28 cm	1

Paelles 28 cm, lacor	2
Paella 36 cm, Pintinox A4	1
Xino alumini, 22 cm	1
Safates alumini forn amb ances (grans)	2
Escurridor rodo de peu plàstic	1
Escurridor quadrat de plàstic	1
Bol plàstic rodo	1
Safates de vidre forn Pirex	4
Gastronoms amb tapa alumini 15x30x 20 fondo	3
taula de tallar	1
Pots de plàstic amb tapa petits (tipo tupper)	2
Satrills d'alumini	2
Saler de taula de vidre	1
Saler de plàstic	1
Joc de satrilleres de plàstic	1
Pala negra Valira	1
Joc de ganivets diferents mides (total 7), padel	1
Joc de ganivets diferents mides (total 5), Arcos	1
Esmolador ganivets	1
Tisores	2
Pinses servir	2
Batedora manual d'alumini	1
Cullarots negres	2
Cullerot servir alumini	1
Cullerot industrial alumini	1
Espàtula industrial alumini	1
Obre llaunes manual	1
Colador petit de mà, plàstic	1
Pala de servir quadrada d'alumini	1
Gerres d'aigua de plàstic	2
Gots de vidre	9
Gots plàstics diferents colors	26
Forquilles	36
Ganivets	24
Culleres soperes	33
Culleres postre	26
Plats fondos blancs	38
Plats plans blancs	34
Plats postres blancs	24
Plats fondos decorats	11
Plats plans decorats	10
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1

MENJ. 5- Escola Salvador Ninot, Sarral

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	24
Plats plans	25
Culleres de sopa	43
Forquilles	36
Ganivets	14
Culleres de postres	19
Gots plàstic	20
Gots vidre	6
Gerres d'aigua	3
Escumadora	1
Tisores cuina	4
Pinces de cuina	1
Culleres de servir	2
Culleres grans pasta	2
Obridors	2
Ganivets pela fruita	2
Escura plats goma	1
Setrilleres	3
Coladors	2
Microones Orbegozo	1
Taula central standard 70*70 amb postada inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Depurador brita pel forn	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1

MENJ.6- Escola Blancafort, Blancafort

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	29
Plats plans	19
Plats de postres	4
Culleres de sopa	24
Forquilles	14
Forquilles de postres	2
Ganivets	20
Ganivets cuina	3
Culleres de postres	22
Gots	14
Safates	2
Gerres d'aigua plàstic	1
Gerres d'aigua vidre	1
Pales postres	2
Espàtula	1
Tovalles plàstic	2
Cullera de servir	1
Cullerots de servir	1
Setrilleres	1
Cubells de la brossa	3
Nevera domèstica Fagor	1
Rentavaixelles Fagor FI-30	1
Microones Daewoo K06-3Q17	1
Cuina elèctrica amb forn Fagor CE/-41	1
Campana extractora Tevex	1
Escurridor de plats	1
Escombra	1
Recollidor	1
Galleda	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, E1 SDA-304E, IPX3	1

MENJ. 7- Escola MD dels Torrents, Vimbodí

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	54
Plats plans	49
Plats de postres	38
Culleres de sopa	40
Forquilles	40
Ganivets	30
Culleres de postres	65
Gots	40
Paneres	3
Gerres d'aigua	4
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Setrillers	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles	1
Microones Sogo	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1

MENJ. 8- Escola Montgoi, Vilaverd

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	20
Plats plans	24
Plats de postres	26
Culleres de sopa	30
Forquilles	28
Ganivets	18
Ganivets serra	2
Culleres de postres	30
Gots vidre	18
Gots plàstic	9
Safates	2
Bols grans de vidre	3
Gerres d'aigua plàstic	2
Tisores	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Termòmetre de menjar	2
Microones Orbegozo	1

MENJ. 9- Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt

Material	Unitats
Nevera combi	1
Forn	1
Gots	22
Plats petits	11
Bols petits	16
Plats fondos	17
Gerres d'aigua	2
Plats plans	18
Cullerot	1
Gabinet pa	1
Espàtula	1
Tisores	1
Cullera colador	1
Culleres petites	15
Gabinets serra	4
Forquilles petites	4
Culleres	16
Pinces	1
Pela patates	1
Forquilles	14
Gabinets	11
Colador (trenca)	1
Bol gran	1
Biberons oli	2
Rentaplat	1

ANNEX III-

INVENTARI DE MATERIAL I ESTRIS EXISTENTS A LA CUINA DE CONCACTIVA

ENTRADA

- Taulell

230 cm x 70 cm (varis taulells junts 70 cm (pica) + 160 cm)



SALA RENTAT

- Taulell

235 cm x 70 cm (varis taulells junts 150 cm + 85 cm (pica))

- Rentavaixelles gran

Marca: Jemi

Model: GSP-44

Una safata per poder posar els estris dintre

- Rentavaixelles petit

Marca: Jemi

Model: GS-5AF

Una safata per poder posar els estris dintre



CUINA

- Campana extractora

Mides: 350 cm x 283 cm

- Un abatidor

Marca: Fagor Advance

Capacitat de 10 safates

- Forn

Marca: Fagor

Capacitat de 10 safates

- Forn

Marca: Angelo Po Combistar

Capacitat de 10 safates

- Marmita

Marca: Jemi

Diàmetre: 62 cm

Profunditat: 53 cm

- Dues fregidores a gas

Marca: Jemi

Serie 900 EV V10

Mides: 51cm x 30 cm cada una

- Dues planxes

Marca: Jemi

Serie 900 EV

Mides: 60 cm x 34,5 cm cada una

- Quatre focs

Marca: Jemi

Mides: 33 cm x 34,5 cm cada un

- Envasadora al buit

Marca: TekVar 430 Distform

- Una font de peu
- Dos tovallolers
- Cubells brossa

· 4 petits

· 2 grans

- Taulells

· Cuina central: 240 cm x 180 cm (inclou 4 fogons, 2 planxes, 2 fregidores i la marmita)

· Taulell paret: 565 cm x 70 cm (varis taulells junts 175 cm + 160 cm + 70 cm (pica) + 160 cm)

· Taulell dreta: 525 cm x 70 cm (varis taulells junts 200 cm + 70 cm (pica) + 255 cm)

· Un taulell mòbil al costat dels focs: 200 cm x 70 cm (tocant forns)

· Un taulell mòbil al costat dels focs: 220 cm x 90 cm (tocant finestres)







SALA FREDA

- Talladora fiambre

Marca: Lacor

- Una font de peu
- Taulell

485 cm x 70 cm (varis taulells junts 145 cm + 70 cm (pica) + 270 cm)



SALA EXPEDICIÓ

- Una font de peu
- Taulell

200 cm x 70 cm



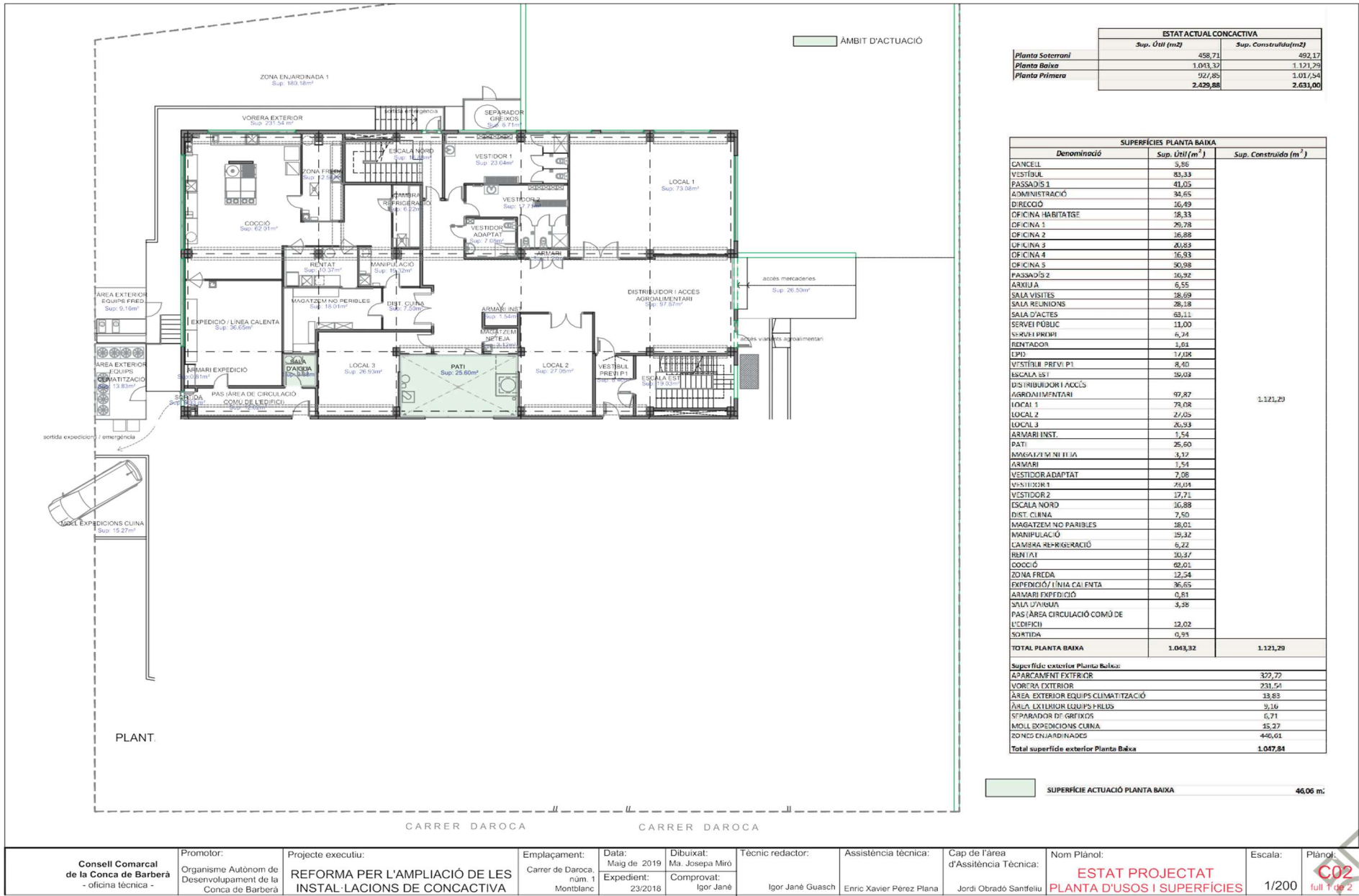
UTENSILIS DE CUINA

Material	Unitats
PINZA TECHNE SERVIR 18/10 2151	2,00
CARRO 3 ESTANTES 96x50x94	2,00
BASURERO 120lts. AZUL 81501315	1,00
BASURERO 120l. AMARILLO CRKA 12002	1,00
BASURERO 120l. VERDE 81501515	1,00
PEDAL PARA BASURERO 80-120-140-240lts.	3,00
HERMETICO 4Lts.REF.3030 ARAVEN	8,00
HERMETICO 12,5L. R.3035 ARAVEN	8,00
GASTRONORM 21l.1/1 REF.3037	4,00
CUBETA MANUTENCION 1198 BLANCA	4,00
CUBETA MANUTENCION 1199 BLANCA	4,00
LOSETA LIGERA NIDO ABEJA 618009	8,00
TAPA R.7198 GILAC (1197-98-99) BLANCA	8,00
PUNTILLA 8cm. ATLANTIC CHEF * 1805 *	2,00
CUCHILLO PANERO PLAS NYL 1514 ARCOS	1,00
CUCHILLO PLAS NYL 1505 ARCOS	2,00
CUCHILLO COCINERO 2336	2,00

CUCHILLO COCINERO 2337	2,00
TENACILLA FRITURA 30cm. INOX	1,00
ESPUMADERA ARAÑA 16cm. INOX CRISOL	1,00
CACILLO 10cm. 0,25lts. INOX CRISOL K3822	1,00
CACILLO 12cm. 0,35lts. INOX CRISOL 151545	1,00
ESPUMADERA INOX 12c.UP PUJADAS	1,00
ESPUMADERA INOX 10c.UP PUJADAS	1,00
ESPATULA 35 CM MELAMINA REF. PA-220	1,00
ESPATULA 30 CM MELAMINA REF.362	1,00
CUBETA GASTRONORM 1/3 100mm.	4,00
TAPA NORMAL GN 1/2 120.000	8,00
CUBETA GASTRONORM 1/2 150mm.	4,00
CUBETA GASTRONORM 1/2 200mm. 122.001	4,00
TAPA NORMAL GN 1/1 110.000	6,00
CUBETA GN 1/1 100mm. 111.001	3,00
CUBETA 1/1 200mm.INOX 112.001 (C.1)	3,00
CUBETA PERFORADA 1/1 100mm. INOX (C.1)	3,00
CUBETA GN 1/1 65mm. 110651	6,00
SARTEN 22 ALUM.ANTIAD.	4,00
SARTEN 26 ALUM.ANTIAD.	2,00
SARTEN 28 ALUM.ANTIAD.120028	2,00
ESPATULA PELTON POLIAMIDA 30cm. 112420	2,00
CAZO RECTO ALTO INOX 18cm. 3L.	2,00
CAZO RECTO ALTO INOX 20cm. 4L.	2,00
CACEROLA BAJA INOX 40cm.19,5L.	2,00
OLLA INOX 28cm.16,5L.PUJADAS	1,00
CACEROLA BAJA INOX 45cm 27lt C/T 207.045	2,00
CAZO 20cm RECTO ALTO INOX 4lt. 202.020	2,00
OLLA INOX 45cm 72lts. C/T 208.045	2,00
TABLA CORTE VERDE 50x30x2	1,00
TABLA CORTE AMARILLA 50x30x2	1,00
TABLA CORTE AZUL 50x30x2	1,00
ESPATULA INOX 10 cm M/POM.	2,00
RASQUETA PLANCHA 25cm.+ 10 CUCHILLAS	1,00
MIXER MX91 TOURMIX 100l.Z22	1,00
TRITURADOR JUNIOR 30lts. 203v.-200w MX020	1,00
COLADOR CHINO 24cm 303.024	1,00
ABRELATAS PROF.SOP/BRIDA 550mm.O5V55	1,00
ABRELATAS SUPER KIM IFA 05914030	1,00
TIJERA COCINA SUPREMA 9" 3CLAV 416	1,00
TIJERA COCINA INOX M.ABS 8 PUL.3CC 420	1,00
RALLADOR 4 CARAS 23x9,5cm 181/1	1,00
HORNO MICROONDAS HM-910	1,00
BÀSCULA PETITA CUINA (fins 5Kg)	1,00
ARMARI CALENT 20GN 2/1 o 40GN 1/1 (que tingui recipient d'aigua per aportar humitat)	1,00
ARCÓ CONGELADOR 500L	2,00



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de la Seu Electrònica de l'Ens amb el CVE 0E24BBF79E1045A3AFAE55137168153 i data d'emissió 29/04/2025 a les 08:32:22



Document registrat al Col·legi Oficial d'Enginyers Industrials de Catalunya en data 24/05/2019, per l'eng. Jané Guasch (14163). Per veure la informació d'aquest document es pot accedir a https://e-sist.cacat.cat/verificacio i introduir el codi: 104712300901314

ANNEX IV

REGLAMENT DE FUNCIONAMENT INTERN DEL VIVER AGROALIMENTARI DE LA CONCA DE BARBERÀ

I . – DISPOSICIONS GENERALS

- *Article 1.- Objecte*

Aquest Reglament té per objecte regular el funcionament i l'ús dels espais del Viver d'empreses especialitzat en l'elaboració de productes agroalimentaris de la Conca de Barberà. El viver està gestionat per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà (en endavant OAD) a través de la Comissió de Gestió del Viver Comarcal Agroalimentari, formada inicialment pel Consell Comarcal de la Conca de Barberà, l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà, l'Associació d'empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà i un representant de les empreses allotjades al viver.

Les normes del present reglament seran d'aplicació a tota persona que es trobi en el recinte ja en condició d'usuari, ja en la de visitants així com totes les actuacions de prestació de serveis.

Correspon a l'OAD la seva aprovació a proposta de la Comissió de Gestió i, en el seu cas, la modificació del present Reglament.

- *Article 2.- Definició de Viver Agroalimentari de la Conca de Barberà*

El viver d'empreses agroalimentàries té per objectiu impulsar el desenvolupament d'iniciatives emprenedores i proporcionar un espai de gestió i un recolzament a les empreses del sector agroalimentari.

Els espais, instal·lacions i maquinàries ubicades al viver són gestionats per l'OAD i tenen la consideració de béns de domini públic.

El viver cedirà de manera temporal l'ús dels espais i maquinària a les empreses beneficiàries. Així també el viver com a tal proporcionarà els mitjans tècnics i d'infraestructura que sigui possible per tal que cadascun dels usuaris pugui desenvolupar de manera correcta el seu projecte.

- *Article 3.- Beneficiaris del Viver Agroalimentari de la Conca de Barberà*

Poden beneficiar-se dels serveis d'aquest viver aquelles persones físiques o jurídiques sempre que la finalitat sigui el desenvolupament d'una activitat empresarial, ja sigui la pròpia d'una empresa o activitats formatives emmarcades en el sector agroalimentari.

El número total d'emprenedors i la capacitat global del viver serà definida per part de la Comissió de Gestió del viver, en funció de les disponibilitats i estratègia de desenvolupament del propi viver.

S'admetrà la participació d'empreses i entitats privades o públiques de la comarca en el viver amb la finalitat d'innovar i desenvolupar nous productes en el marc del viver.

L'OAD, de manera puntual, podrà admetre usuaris que no compleixin els requisits esmentats sempre i quan els seus objectius s'ajustin a la filosofia del viver.

Les persones responsables de cadascuna de les empreses que siguin admeses al viver signaran un còpia d'aquest reglament en mostra de la seva conformitat.

- *Article 4.- Comissió de Gestió.*

Es constituirà una *Comissió de Gestió* que esdevindrà un òrgan de suport a la presa de decisions referents al desenvolupament de l'activitat del viver i estarà encarregat de les funcions detallades a l'Article 10.

Aquesta Comissió estarà formada per:

- 1 membre designat pel Consell Comarcal i personal tècnic de suport que consideri adient, que podrà assistir a la reunió amb veu però sense vot.
- 1 membre designat per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà, en endavant OAD.

- 1 membre designat per l' Associació d'empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà i personal tècnic de suport que consideri adient, que podrà assistir a la reunió amb veu però sense vot.
- 1 membre designat pels usuaris del viver.

II . – FUNCIONAMENT DEL VIVER

- *Article 5.- Titularitat.*

El viver estarà gestionat per l'OAD conjuntament amb els membres de la Comissió de Gestió el qual es regirà pel reglament i altres normes de funcionament.

- *Article 6.- Funcions de la Comissió de Gestió*

Aquesta Comissió complirà les següent funcions:

- Avaluar la viabilitat dels projectes dels diferents emprenedors i elaborar els informes referents a la seva viabilitat.
- Realitzar un seguiment periòdic del desenvolupament i compliment de les activitats i objectius marcats.
- Avaluar la viabilitat de les peticions de pròrroga emeses pels emprenedors..
- Prendre les decisions tècniques que afectin de manera directa o indirecta al global dels usuaris del viver i al seu funcionament. A més de planificar i proposar les seves inversions.
- Autoritzar la incorporació de nous elements materials al viver per part dels emprenedors de forma independent.
- Valoració del cost de reposició, en el cas de danys o afeccions no justificades per part d'un dels emprenedors a altres usuaris o a elements del viver.
- Avaluar les faltes lleus, greus i molts greus i aplicar les sancions pertinents, si s'escau.

- *Article 7.- Reunions.*

La Comissió de Gestió es reunirà un cop cada 4 mesos de manera ordinària i extraordinàriament quan així es decideixi a petició de dos o més dels seus membres.

La convocatòria, en sessió ordinària o extraordinària, es realitzarà almenys amb dos dies d'antelació a la seva celebració. En el cas de convocatòries extraordinàries amb caràcter urgent, la convocatòria es podrà fer amb 24 hores d'antelació.

Així mateix, es realitzaran com a mínim dues reunions a l'any de la comissió de gestió amb l'assistència de tots els viveristes.

- *Article 8.- Direcció i coordinació.*

El director de l'OAD realitzarà les tasques de direcció i coordinació del viver agroalimentari.

Les funcions de direcció seran:

- Seguiment de l'evolució i compliment d'objectius dels diferents projectes.
- Realització i/o coordinació de les tasques formatives, d'assessorament i tutoratge als diferents emprenedors.
- Elaboració d'informes i peticions de la Comissió de Gestió.

Les funcions de coordinació seran:

- Coordinació i registre de calendaris i torns de treball i utilització de la maquinària i recursos del viver.
- Responsable del bon funcionament del viver i de la coordinació dels diferents serveis posats a disposició de cadascun dels viveristes.
- Supervisió de tasques de neteja i manteniment del viver.
- Control de personal amb accés al viver.

- Autoritzar i registrar la utilització dels diferents serveis i instal·lacions del viver per part dels col·laboradors externs.
- Elaboració d'informes i peticions de la Comissió de Gestió.
- Supervisió de registres i punts de control establerts pel Departament de Salut.

- *Article 9 .- Normes d'ús dels espais*

Els espais del viver estan equipats i dotats de forma correcta per a l'ús que tenen establert.

L'espai cedit a cadascuna de les persones usuàries haurà de ser utilitzat exclusivament pels promotors de la iniciativa empresarial respectiva i/o per les persones que a sol·licitud d'aquesta siguin degudament autoritzades per part del director. Per tal de rebre autorització, el peticionari haurà d'informar al director del nom, cognoms i presentació del DNI dels treballadors que realitzaran tasques al viver.

Les empreses usuàries del viver hauran de realitzar la reserva dels espais i equipaments del viver agroalimentari que vulguin utilitzar amb una antelació mínima de 24 hores. Aquesta reserva es realitzarà a través d'una aplicació informàtica que l'OAD posarà a la seva disposició, en el seu defecte, la reserva es farà mitjançant comunicació escrita al coordinador responsable. Les reserves seran efectives una vegada el coordinador les hagi validat.

Si es donés el cas que una empresa usuària reserves els espais i equipaments i no en fes ús, l'OAD emprendria les mesures adients per evitar-ne la infrautilització.

El peticionari haurà de respectar el temps indicat a la sol·licitud de reserva d'espais. En el supòsit que excedeixi l'horari autoritzat, l'OAD podrà adoptar les mesures escaients per la suspensió de l'activitat i procedir a la liquidació dels preus públics corresponents.

El beneficiari i/o usuari emprenedor accedirà al viver agroalimentari a través d'una clau d'accés que se li entregarà en el moment de la signatura del contracte.

Els usuaris del viver estan obligats a mantenir en bon estat de conservació tant els diferents locals i zones de procés com els equipaments, maquinària i mobiliari disponible. Després de la utilització dels espais i/o maquinària caldrà deixar-los en perfecte estat de

funcionament i neteja a fi que puguin estar disponibles per a futurs usos i preservar la integritat i imatge del viver.

El peticionari serà responsable dels desperfectes ocasionats pel mal ús dels espais, equipaments i maquinària. Fins que no aboni a l'OAD les despeses de reparació dels danys causats no podrà tornar a realitzar cap activitat a les instal·lacions del viver.

Tot l'equipament addicional que s'introdueixi al viver per la realització d'una activitat anirà a càrrec del peticionari i sempre haurà de ser autoritzat per l'OAD.

Els preus per a l'ús dels espais del viver estan regulats a les ordenances fiscals de l'OAD.

L'horari d'ús dels espais serà preferentment de les 6:00h a les 22:00h. L'ús dels espais fora d'aquest horari es valorarà en funció de les necessitats de l'activitat empresarial.

La maquinària i equips d'utilització comuna es detallaran en un llistat elaborat per la Comissió de Gestió i que restarà a disposició de tots els emprenedors.

A més a més, podrà proporcionar formació i assessorament continuat al conjunt dels emprenedors en les diferents vessants tècniques, econòmiques i administratives necessàries per al correcte desenvolupament dels diferents projectes.

Per assegurar una correcta gestió dels recursos del viver, aquelles instal·lacions o equips que per la seva naturalesa no estiguin incloses dins del calendari d'utilització elaborat periòdicament pel coordinador, s'hauran de reservar amb una antelació de 48 hores.

Els espais d'explotació cedits a cadascun dels usuaris hauran de ser utilitzats exclusivament per a la realització de les activitats que constitueixen l'objecte de la iniciativa empresarial de què es tracti i que estiguin reflexades al contracte d'arrendament de l'usuari.

Caldrà que l'emprenedor o empresa allotjada sol·liciti permís al director i/o coordinador l'accés a persones alienes a l'activitat pròpia de l'empresa.

Les persones usuàries disposaran d'un full de control on s'indicarà els espais i la maquinària utilitzada en cada servei.

Qualsevol incidència s'haurà d'informar el més aviat possible al director - coordinador.

Queda completament prohibit sostreure qualsevol maquinària, estri o material del Viver Comarcal Agroalimentari de la Conca de Barberà per la utilització fora del viver.

En el moment de la signatura del contracte els usuaris del Viver donen el seu consentiment per la difusió pública de la seva imatge corporativa així com d'imatges on puguin aparèixer i que s'hagin realitzat en les pròpies instal·lacions. La difusió de les imatges serà únicament amb finalitats publicitàries.

Els usuaris del Viver es comprometen a assistir en actes i actuacions dirigides a la millora competitiva de les empreses i que siguin proposats per qualsevol dels integrants de la Comissió Gestora.

Els usuaris es comprometen a realitzar tot el procés productiu, inclòs l'emmagatzematge de matèria primera i producte acabat, al Viver Agroalimentari. També es comprometen a què els proveïdors han de ser establiments autoritzats amb registre sanitari i que les etiquetes s'emmagatzemaran al Viver.

Els usuaris del Viver es comprometen a cedir a l'OAD les dades de facturació anual i resum comptable per tal que es pugui avaluar el desenvolupament de la trajectòria empresarial de les empreses usuàries.

Cada empresa allotjada al Viver Agroalimentari es compromet, sota la seva responsabilitat, al compliment de la normativa laboral, fiscal, amb la seguretat social i qualsevol altra que sigui de la seva competència com a empresa. L'OAD, no serà en cap cas responsable, ni responsable subsidiari de possibles incidències, sancions, multes o qualsevol altra infracció derivada de l'activitat empresarial que desenvolupen els viveristes.

- *Article 10.- Règim de responsabilitat de l'emprenedor o empresari*

Estaran obligats a satisfer els costos derivats de qualsevol desperfecte ocasionat, no degut al natural desgast i envelliment per l'ús dels mateixos.

En el cas que es produeixin danys o afeccions a altres usuaris, s'actuarà d'igual manera que en el cas anterior.

En situacions en les quals no es pugui avaluar de manera objectiva el cost dels danys produïts, la Comissió de Gestió serà la responsable de definir el valor de reposició.

El valor econòmic o material establert per la Comissió i acceptat per l'OAD haurà de ser abonat per l'usuari en qüestió dins del termini establert per aquesta.

- *Article 11.- Col·laboradors.*

S'entenen per col·laboradors a totes aquelles persones o institucions que mitjançant convenis aprovats per l'OAD i que no sent usuaris o emprenedors, col·laboren de forma permanent o eventual amb el desenvolupament d'un o més projectes.

Aquests col·laboradors podran actuar entre d'altres en àrees tècniques, financeres, promocionals, etc.

Els col·laboradors, prèvia autorització del Coordinador i Comissió de Gestió, podran utilitzar els serveis o espais físics del viver per a desenvolupament de la seva activitat.

III . – MESURES DE SEURETAT

- *Article 12.- Mesures de control, seguretat i higiene.*

Els emprenedors estan obligats a comunicar al coordinador del viver, que realitzarà registre, la persona o persones que formin part de cadascuna de les empreses, quedant limitat l'accés al personal autoritzat. Com empresaris, els viveristes estan obligats al compliment de la normativa aplicable de contractació de personal que treballi per ells, sent de la seva responsabilitat el compliment de la normativa laboral que els hi pugui afectar.

Els usuaris tenen prohibit l'acumulació d'elements en qualsevol de les zones comunes, sempre que no estigui expressament indicat com a punt d'emmagatzematge.

Es complirà la normativa vigent en matèria de seguretat i higiene en els llocs de treball i prevenció de riscos laborals i qualsevol altra normativa.

- *Article 13.- Infraccions i sancions.*

Infraccions molt greus

Es consideraven infraccions molt greus, sense perjudici d'altres casos concrets d'infraccions gravíssimes, els següents supòsits:

- Falta de pagament de la quota d'accés en els terminis establerts en aquestes bases.

- Falta de pagament de les despeses en concepte d'utilització d'espais, maquinària i serveis establerts a favor de l'OAD, durant el període igual o superior a dos mesos.
- Cessió, transferència o novació de la cessió sense autorització de l'entitat adjudicatària.
- Destinació de l'espai cedit, a usos diferents dels assenyalats en les presents bases d'accés, sense prèvia autorització de l'entitat adjudicatària.
- Falta d'atenció a la conservació i/o utilització indeguda dels espais i les instal·lacions.
- Infrautilització dels espais reservats del Viver Agroalimentari.
- La reiteració de sancions greus.

Infraccions greus

- Tot comportament que tingui entitat suficient per produir un descrèdit o menyspreu a la bona fama del viver.
- A la utilització indeguda del nom i la representació del viver.
- Als comportaments o accions que produeixin danys a les instal·lacions i/o usuaris del viver.
- Als comportaments reiterats que impedeixin el compliment dels objectius.
- Retard en el pagament de les quotes establertes per un període igual o superior a un mes.
- Acumulació de tres faltes lleus en 6 mesos.

El Coordinador/a registrarà per escrit cadascuna de les faltes. Aquests escrits es presentaran i registraran de manera adient.

Infraccions lleus

- Els retards simples en el compliment de les obligacions de manteniment a les que està obligat el cessionari.
- Dificultar les tasques d'inspecció del personal autoritzat.

- La desobediència de les ordres i instruccions de l'OAD, sempre i quan el seu contingut no sigui motiu de sanció greu.
- Aquells incompliments, que per la seva petita transcendència, no siguin causa de qualsevol altra sanció.

- *Article 14.- Sancions.*

- Faltes lleus: amonestació per escrit i/o advertència privada del Director o qualsevol membre de la Comissió de Gestió.
- Faltes greus: avaluació per part de la Comissió de Gestió de la gravetat i circumstàncies de la falta per tal d'aplicar la sanció econòmica adient. Les sancions seran econòmiques, avaluant el seu valor la Comissió de Gestió. En funció del tipus de falta també es contempla l'expulsió de l'emprenedor, prèvia comunicació i aprovació de la Comissió de Gestió.
- En el cas de les faltes greus derivades del impagament de quotes es fixarà un recàrrec en el primer rebut retornat del 10%, 25% en el segon i 50% a partir del tercer rebut retornat dins de l'anualitat, amb independència del tractament de la falta greu descrita en l'apartat anterior.

Aquestes sancions no exclouen, en cap cas, l'exigència del rescabament de danys i perjudicis en cas d'haver-se produït.

- *Article 15.- Extinció de la llicència d'ocupació temporal*

La llicència d'ocupació temporal s'extingirà per alguna de les següents causes:

- Revocació per motius d'interès públic.
- L'incompliment de les obligacions de l'emprenedor contingudes al present document i al corresponent acord subscrit amb el viver.
- La falta d'aprofitament de l'espai i l'absència de progrés en l'evolució de la iniciativa empresarial.
- El no pagament de les tarifes establertes per part de l'emprenedor durant 3 mesos

amb l'execució total de la fiança dipositada en favor de l'entitat gestora del viver agroalimentari.

- Qualsevol falsedat en la documentació presentada juntament amb la documentació de sol·licitud d'ingrés al viver que sigui requerida pel viver posteriorment.
- Qualsevol altra causa establerta en el corresponent acord de participació.

També seran causes d'extinció dels acords de participació:

- La finalització del termini de vigència del contracte.
- La renúncia de l'emprenedor a continuar com a participant del viver.

En cas de renúncia, l'emprenedor haurà de comunicar a la direcció de l'OAD per escrit i amb una antelació mínima de 60 dies la seva voluntat. Durant aquest període l'emprenedor complirà amb les obligacions econòmiques establertes vers al viver.

La resolució dels acords de participació implica l'abandonament per part del participant de l'espai d'explotació en termini, forma i condició establerta al corresponent acord de participació, sense que la mateixa comporti cap indemnització a favor de l'emprenedor.

ANNEX V

Personal a subrogar

TREBALLADOR/A	CENTRE	CONVENI	ANTIGUITAT	VENCIMENT DE CONTRACTE	CATEGORIA	CONTRACTE	TIPUS CONTRACTE	COEFICIENT	JORNADA H/SEM	SALARI BRUT ANUAL
1	ESCOLA ANTONI TOUS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	12/09/2018	FIXE DISCONTINU (BAIXA PER IP)	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
2	ESCOLA ANTONI TOUS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	03/10/2008	FIXE DISCONTINU (BAIXA PER IP)	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,5	20	9.996,24 €
3	ESCOLA ANTONI TOUS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	03/05/2022	FI SUSTITUCIO -TREBALLADOR/A 1	MONITOR/A TARRAGONA	510	INTERINITAT A T.PARCIAL	0,3125	12,5	5.980,80 €
4	ESCOLA ANTONI TOUS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	10/02/2023	FI SUSTITUCIO -TREBALLADOR/A 2	MONITOR/A TARRAGONA	510	INTERINITAT A T.PARCIAL	0,5	20	9.996,24 €
5	ESCOLA ANTONI TOUS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	18/09/2023	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,375	15	7.177,08 €
6	ESCOLA BLANCAFORT	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	12/09/2018	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,525	21	10.453,44 €
7	ESCOLA BLANCAFORT	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	18/09/2019	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
8	ESCOLA BLANCAFORT	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	09/09/2024	FI SUSTITUCIO	MONITOR/A TARRAGONA	510	INTERINITAT A T.PARCIAL	0,3125	12,5	5.971,48 €
9	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	14/09/2009	FIXE DISCONTINU	AYUDANTE/A COCINA TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,75	30	14.732,88 €
10	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	01/05/2012	FIXE DISCONTINU	COCINERO/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	1	40	22.955,52 €
11	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	14/09/2015	FIXE DISCONTINU	COORDINADOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,9375	37,5	20.463,12 €
12	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	10/01/2019	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
13	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	21/10/2019	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,5125	20,5	10.224,72 €
14	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	03/10/2022	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
15	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	18/10/2023	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
16	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	15/10/2024	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
17	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	23/10/2024	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
18	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	28/10/2024	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
19	ESCOLA LES MURALLES	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	09/01/2025	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
20	ESCOLA MD TORRENTS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	07/09/2010	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,5	20	9.996,24 €
21	ESCOLA MD TORRENTS	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	28/11/2022	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.980,80 €
22	ESCOLA MONTGOI	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	12/09/2013	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,35	14	6.698,52 €
23	ESCOLA SAGRAT COR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	15/09/2014	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,4375	17,5	8.853,48 €
24	ESCOLA SAGRAT COR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	21/09/2020	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,4063	16,252	8.282,88 €
25	ESCOLA SAGRAT COR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	09/09/2024	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
26	ESCOLA SALVADOR NINOT	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	06/10/2020	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,5625	22,5	11.139,00 €
27	ESCOLA SALVADOR NINOT	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	07/10/2024	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,3125	12,5	5.971,48 €
28	ESCOLA VALDEMUR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	12/09/2013	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,4063	16,252	8.282,88 €
29	ESCOLA VALDEMUR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	17/09/2019	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,375	15	7.177,08 €
30	ESCOLA VALDEMUR	COLECTIVIDADES DE CATALUÑA (2021)	23/10/2023	FIXE DISCONTINU	MONITOR/A TARRAGONA	300	FIXE DISCONTINU	0,25	10	4.784,76 €



Consell Comarcal
de la Conca de Barberà

ANNEX VI:

Estudi de costos



ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	45	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	95	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	145	
Previsió nombre de menús:	25810	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Cuina Pròpia	
Codi del centre:	43001553	LES MURALLES

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	8	6

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	18.651,36 €	11.663,53 €
Cost Seguretat social anual	6.341,46 €	4.286,35 €
Vestuari cost anual	120,00 €	120,00 €
Prevenió de riscos	100,00 €	100,00 €
...		
...		
...		
Total:	25.212,82 €	16.169,88 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	43.877,00 €	1,70 €
Altres subministraments (no aliments)	7.352,00 €	0,28 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.432,92 €	0,06 €

...		- €
...		
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	5.700,00 €	0,22 €
Total:	58.361,92 €	2,26 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	25.212,82 €	0,98 €
Ajudant/a de cuina	16.169,88 €	0,63 €
Despeses àmbit 1.2	58.361,92 €	2,26 €
IVA 10%	9.974,46 €	0,39 €
Total cost "plat a taula":		4,25 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	7	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,75	7

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	44.385,64 €	17.009,97 €
Cost Seguretat social anual	15.534,97 €	6.763,49 €
Vestuari cost anual	420,00 €	60,00 €
Prevenió de riscos	700,00 €	100,00 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	61.040,61 €	23.933,46 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	61.040,61 €	2,36 €
Coordinador/a	23.933,46 €	0,93 €
Total cost monitoratge:		3,29 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:	7,54 €
---	---------------

Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	2	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	3	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	5	
Previsió nombre de menús:	890	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43005017	MONTGOI

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	1.824,50 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	2,52 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	1,69 €

		- €
		- €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	850,00 €	0,96 €
Total:	6.427,54 €	7,22 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	3,72 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	3,18 €
Despeses àmbit 1.2	6.427,54 €	7,22 €
IVA 10%	1.256,99 €	1,41 €
Total cost "plat a taula":		15,54 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	
Nre. d'hores per dia persona *	2,8	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	5.442,55 €	
Cost Seguretat social anual	1.850,47 €	
Vestuari cost anual	60,00 €	
Prevenió de riscos	100,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	7.453,02 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	7.453,02 €	8,37 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		8,37 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:	23,91 €
---	----------------

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	9	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	21	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	30	
Previsió nombre de menús:	5340	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43000470	VALLDEMUR

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	10.947,00 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	0,42 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,28 €

...		- €
...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	5.650,00 €	1,06 €
Total:	20.350,04 €	3,81 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	0,62 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	0,53 €
Despeses àmbit 1.2	20.350,04 €	3,81 €
IVA 10%	2.649,24 €	0,50 €
Total cost "plat a taula":		5,46 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	3	
Nre. d'hores per dia persona *	2,75	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	16.448,84 €	
Cost Seguretat social anual	5.592,60 €	
Vestuari cost anual	180,00 €	
Prevenió de riscos	300,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	22.521,44 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	22.521,44 €	4,22 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		4,22 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 9,67 €

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	11	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	17	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	28	
Previsió nombre de menús:	4984	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43001954	ANTONI TOUS

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	10.217,20 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	0,45 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,30 €
...		- €

...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	1.850,00 €	0,37 €
Total:	15.820,24 €	3,17 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	0,66 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	0,57 €
Despeses àmbit 1.2	15.820,24 €	3,17 €
IVA 10%	2.196,26 €	0,44 €
Total cost "plat a taula":		4,85 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	3	
Nre. d'hores per dia persona *	3,17	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	18.812,72 €	
Cost Seguretat social anual	6.396,33 €	
Vestuari cost anual	180,00 €	
Prevenió de riscos	300,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	25.689,05 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	25.689,05 €	5,15 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		5,15 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:	10,00 €
---	----------------

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	4	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	19	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	23	
Previsió nombre de menús:	4094	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43003069	SALVADOR NINOT

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Previsió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	8.392,70 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	0,55 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,37 €

...		- €
...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	4.500,00 €	1,10 €
Total:	16.645,74 €	4,07 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Cuiner/a	3.307,81 €	Cost unitari 0,81 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	0,69 €
Despeses àmbit 1.2	16.645,74 €	4,07 €
IVA 10%	2.278,81 €	0,56 €
Total cost "plat a taula":		6,12 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	
Nre. d'hores per dia persona *	3,5	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	13.902,27 €	
Cost Seguretat social anual	4.726,77 €	
Vestuari cost anual	120,00 €	
Prevenió de riscos	200,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	18.949,04 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Monitor/a	18.949,04 €	Cost unitari 4,63 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		4,63 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 10,75 €

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	4	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	9	
Previsió nombre de menús:	1602	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	4300603	BLANCAFORT

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Previsió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	3.284,10 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	1,40 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,94 €
...		- €

...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	2.650,00 €	1,65 €
Total:	9.687,14 €	6,05 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	2,06 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	1,77 €
Despeses àmbit 1.2	9.687,14 €	6,05 €
IVA 10%	1.582,95 €	0,99 €
Total cost "plat a taula":		10,87 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	
Nre. d'hores per dia persona *	3,35	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	13.352,82 €	
Cost Seguretat social anual	4.539,96 €	
Vestuari cost anual	120,00 €	
Prevenió de riscos	200,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	18.212,78 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	18.212,78 €	11,37 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		11,37 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:	22,24 €
---	----------------

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	16	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	12	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	28	
Previsió nombre de menús:	4984	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43003124	SAGRAT COR

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**

Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	10.217,20 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	0,45 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,30 €
...		- €
...		- €
...		- €

Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	5.050,00 €	1,01 €
Total:	19.020,24 €	3,82 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Cuiner/a	3.307,81 €	Cost unitari 0,66 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	0,57 €
Despeses àmbit 1.2	19.020,24 €	3,82 €
IVA 10%	2.516,26 €	0,50 €
Total cost "plat a taula":		5,55 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	3	
Nre. d'hores per dia persona *	3,09	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	18.775,12 €	
Cost Seguretat social anual	6.383,54 €	
Vestuari cost anual	180,00 €	
Prevenió de riscos	300,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	25.638,66 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Monitor/a	25.638,66 €	Cost unitari 5,14 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		5,14 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:

10,70 €

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	9	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	9	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	18	
Previsió nombre de menús:	3204	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43005081	MD TORRENTS

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	6.568,20 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	0,70 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	0,47 €
...		- €
...		- €
...		

Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	3.700,00 €	1,15 €
Total:	14.021,24 €	4,38 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	1,03 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	0,88 €
Despeses àmbit 1.2	14.021,24 €	4,38 €
IVA 10%	2.016,36 €	0,63 €
Total cost "plat a taula":		6,92 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	
Nre. d'hores per dia persona *	3,25	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	12.981,35 €	
Cost Seguretat social anual	4.413,66 €	
Vestuari cost anual	120,00 €	
Prevenió de riscos	200,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	17.715,01 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	17.715,01 €	5,53 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		5,53 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:

12,45 €

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	178	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	3	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	8	
Previsió nombre de menús:	1424	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43006371	SANT ROC

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1	1

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.447,99 €	2.094,83 €
Cost Seguretat social anual	832,32 €	712,24 €
Vestuari cost anual	15,00 €	15,00 €
Prevenió de riscos	12,50 €	12,50 €
...		
...		
...		
Total:	3.307,81 €	2.834,57 €

** Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	2.919,20 €	2,05 €
Altres subministraments (no aliments)	2.245,12 €	1,58 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.507,92 €	1,06 €
...		- €

...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	2.070,00 €	1,45 €
Total:	8.742,24 €	6,14 €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	3.307,81 €	2,32 €
Ajudant/a de cuina	2.834,57 €	1,99 €
Despeses àmbit 1.2	8.742,24 €	6,14 €
IVA 10%	1.488,46 €	1,05 €
Total cost "plat a taula":		11,50 €

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	
Nre. d'hores per dia persona *	3	

* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	5.831,38 €	
Cost Seguretat social anual	1.982,67 €	
Vestuari cost anual	60,00 €	
Prevenió de riscos	100,00 €	
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
Total:	7.974,05 €	- €

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	7.974,05 €	5,60 €
Coordinador/a	- €	- €
Total cost monitoratge:		5,60 €

Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia:	17,10 €
---	----------------