



Exp: 08076510/2025/01

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE SERVEIS DE MENJADOR I CANTINA A L'INSTITUT ESCOLA PLA DE L'AVELLÀ DE CABRERA DE MAR QUE S'HA D'ADJUDICAR MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA (CURS 2025-2026)

SECCIÓ 1

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador i cantina que inclou, l'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives i pedagògiques.

Els infants dediquen una tercera part del temps que romanen a l'escola a l'estona del migdia. Per aquest motiu, l'espai de menjador és de vital importància per al desenvolupament integral de l'infant i haurà d'estar planificat i organitzat seguint les pautes del projecte educatiu del centre.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2024/2025, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a L'INSTITUT ESCOLA PLA DE L'AVELLÀ, ubicat a l'Avinguda Burriac, nº 33, de Cabrera de Mar (Barcelona).

Clàusula 3. Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei comprèn el curs escolar 2025/2026 i la possibilitat de fer pròrroga.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Educació i Formació professional de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin el centre escolar.



En cas que s'acompleixin activitats de caràcter complementari aprovades pel Consell Escolar, l'empresa contractada podrà oferir el servei de menjador i/o cantina.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

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

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.

SECCIÓ 2

Clàusula 5. Preu del contracte

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

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

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

Clàusula 6. Finançament

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

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salari i Seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixela, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Gestió del cobrament de menús als usuaris.



- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.
- Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost indirecte del centre (fotocòpies, material del centre, etc.)
- Inversions de menjador i cuina.
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei.
- IVA.

Clàusula 7. Forma de cobrament

- a. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut, i cobrarà a l'alumne la resta del preu fins a completar l'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per la totalitat del preu de menjador, l'adjudicatari percebrà del Consell Comarcal aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.
- b. Quan els usuaris siguin els alumnes sense ajut, els professors o el personal administratiu i altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

Es regularà un procediment per tal que l'empresa disposi de la informació diària necessària del nombre d'usuaris fixos i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin.

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

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

SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 8. Característiques del servei.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 565 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 297 alumnes (315 alumnes: dilluns, dimarts i dimecres; 251 alumnes: dijous i divendres) i 63 professors dels quals es queden a dinar una mitja de 5 cada dia.

Aquells dies en els quals l'alumnat tingui una sortida fora del centre de tot el dia, l'empresa haurà d'oferir per a l'alumnat que així ho vulgui una alternativa de menjar per emportar.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Clàusula 9. Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (frigorífics, superfícies de treball, microones, forn, congelador, bany maria, nevera, peladora i talladora de patates, olles, safates, gerres d'aigua, talla embotit, cubs d'escombraries, carros metàl·lics, fregidora doble, cuines amb 2 fogons, planxa amb forn, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista la seva reposició o reparació.

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

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

El rentavaixelles que disposa actualment el centre estat aportat per l'empresa anterior amb una amortització del 50% i que en caldrà assumir l'altra 50% o aportar-ne un de nou. Per amortitzar el rentavaixelles l'import restant és de **4.706,17 euros + 21% d'IVA**.



Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al centre escolar.

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

Clàusula 10. Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec i, per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec s'extreuen del document: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1847.2/menus_escola_2017.pdf?sequence=6&isAllowed=y

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

Clàusula 11. Característiques i elaboració dels menús

Apartat A - ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

1. La major part de la fruita servida de postres serà de circuit curt, d'acord amb el què es disposa als Plecs Administratius.

S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari entre el cultiu i el consum al menjador. Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

El percentatge es calcularà amb relació al volum de producte subministrat.

2. La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.



S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

3. Es procurarà que la major part del peix servit com a plat principal sigui fresc.

Es considera peix fresc aquell que, sencer o preparat, no està transformat. S'inclouen els productes envasats al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació.

El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible.

Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.”

4. Els ous seran ecològics o del Grup 1. Acreditació amb l'etiqueta corresponent.

5. No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.

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

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

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

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

Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir els criteris d'ecotoxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.



L'empresa licitadora haurà de presentar el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la UE, Cigne Nòrdic o equivalent), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.”

Igualment, l'empresa adjudicatària haurà de seguir la guia d'ambientalització de menjadors col·lectius, que s'acompanya als presents plecs tècnics com a **Annex II**.

Apartat B - ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE CANTINA

Clàusula 12. Objecte

L'objecte d'aquesta prestació de servei és que els centres públics on es contracta el servei de cantina tinguin a la seva disposició la possibilitat de poder subministrar a tota la comunitat educativa del centre productes per esmorzar.

Horari d'atenció al públic de l'institut-escola: de dilluns a divendres 10 h a 12h.

L'horari es podrà ampliar segons la demanda prèvia i sol·licitud al Consell Escolar. Mantenir la cantina oberta en jornades extraordinàries d'obertura del centre, com ara les jornades de portes obertes.

Queda exempt del servei els mesos de juliol i agost, considerat vacacional pels alumnes i durant el qual el centre no tindrà activitat lectiva. L'empresa també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i de Setmana Santa i dels dies de lliure elecció que corresponguin al centre, si en vol fer ús.

Clàusula 13. Menús especials

A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

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



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

Clàusula 14. Elaboració dels menús

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús:

- Farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als usuaris del mateix centre (modalitat cuina *in situ*).

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

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

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar o d'activitat educativa aprovada pel Consell Escolar.

A) El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'**Annex I**.

B) El centre, en el cas de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

Clàusula 15. Trasllat i manipulació d'aliments

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

- a. El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.

- b. En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- c. Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estrís (bruta)
- d. Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures).
- e. Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats. (pla de neteja i desinfecció)
- f. Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- g. Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- h. Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

Clàusula 16. Neteja de les instal·lacions

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

Es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta, haurà de disposar d'un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat a un lloc visible per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció competents.

Igualment, també haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats), que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

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

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors



diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

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

Clàusula 17. Compliment de la normativa higienicosanitària.

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

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

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

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

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

Clàusula 18. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, al centre, còpia del rebut corresponent al pagament d'aquesta.

Clàusula 19. Riscos laborals

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

Clàusula 20. Control de qualitat dels aliments.

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

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

Clàusula 21. Personal de cuina.



1. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
2. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors.

Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

3. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
4. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que presten el servei amb l'empresa RECREA GASTRONOMIA
5. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació amb el públic i usuaris/es.
6. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 22. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Assumir, la part proporcional de la despesa que correspongui a la utilització de la cuina/office pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas i electricitat, aigua, etc.
- b) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- c) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- d) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el



rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

- e) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap mena d'obra sense l'autorització prèvia del centre escolar.
- f) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- g) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- h) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal s'informarà a la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.
- i) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- j) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu.

SERVEI DE MONITORATGE

Clàusula 23. Organització del servei.

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs, que inclourà les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.



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

Clàusula 24. Projecte educatiu i curricular de centre

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

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

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

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

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

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per tal que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de



centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.

c) La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.

d) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, el seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària.

Clàusula 25. Personal monitor

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

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

- a) La vigilància i cura de l'alumnat.
- b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - Adquisició d'hàbits socials
 - Correcte ús i conservació del parament
- c) El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental.
- d) Activitats per a potenciar la millora de la convivència vinculades al PEC.

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

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

4. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.

En el cas que el coordinador/a del menjador, juntament amb la Direcció del centre escolar, consideri que un alumne no compleix amb les normes d'organització i funcionament del centre, es reserva el dret d'expulsar-lo del servei de menjador.



5. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
6. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que presten el servei amb l'empresa RECREA GASTRONOMIA.
7. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació amb el públic i usuaris/es.
8. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol mena d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.
9. En les sortides escolars el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador.

En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

Clàusula 26. Idoneïtat dels monitors.

1. El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:
 - Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
 - Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.
2. Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vistiplau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.

Clàusula 27. Horaris

La prestació d'aquest servei serà de:

Infantil i primària (2h i 30'):

- De dilluns a divendres: 12:30 a 15:00 hores per tot l'alumnat del centre.

Secundària (2h):



- De dilluns a dimecres: 13:00 h a 15:00 hores per tot l'alumnat del centre. Dijous i divendres: 14:30 a 16:30 per l'alumnat de secundària que faci servir el servei de menjador.

La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder acomplir tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts diaris per cada 10 alumnes usuaris del servei de menjador. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions.

En cas que el Consell escolar aprovi realitzar jornada intensiva en algun període, l'empresa haurà de dur a terme les modificacions pertinents al servei per adaptar-se al nou horari.

COMISSIÓ DEL MENJADOR

Clàusula 28. Objecte i funcions

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. A l'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ràtio de monitoratge, la formació del personal i l'espai interlectiu. La seva composició serà acordada en el si del Consell Escolar.

2.- La comissió té les facultats següents:

- Formular propostes de millora que afectin el servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general.
- Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- Traslladar la informació als col·lectius que representen els diferents membres.
- Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions generals que hagi dictat el Consell Escolar.
- Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu.



- Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.

Cabrera de Mar, 12 de maig de 2025

Secretària del centre: Immaculada Sastre González

Annex núm. 1 Inventari que disposa el centre educatiu

QUANTI TAT	ELEMENTS
1	Congelador vertical 12 calaixos
1	Nevera industrial inox. 2 portes vertical FAGOR
1	Nevera industrial inox. 2 portes vertical FAGOR
1	Nevera vertical OLITREV 4 prestatges
1	Bagul congelador petit
1	Pelador de patates industrial sammic
1	Marmita de cocció industrial FAGOR
1	Fregidora industrial FGOR
1	Cuina central 4 focs, 4 planxes, 2 forns
3	Armaris baixos inox.
8	Metres de superfície de feina d'acer inox. amb 2 piques
1	Armari calent EDESA
1	Turmix us domestic
2	Setrilleres cuina
1	Taula amb pica zona rentaplats
1	Túrmix industrial Metro Professional
1	Microones
2	Coladors xinesos
1	Prestatgeria de neteja
2	Escumadores grans
11	Raseres cuina
25	Ganivets de cuina diverses mesures
10	Tisores inox
20	Safates de servir inox. GRANS
39	Safates de servir inox. MITJANES
60	Soperes de servir inox.
45	Gerres d'aigua inox.
350	Ganivets
350	Culleres grans
350	Forquilles
350	Culleretes postres
5	Cassoles de cuina inox
7	Rostidora forn diferents mides
14	Safates GASTRONORM
4	Escorredors
30	Paneres d'acer inox.
5	Plàstics diversos
7	Cambreres de servir
4	Carros d'escombraries inox.
1	Taquilla de 4 portes
2	Mosquiteres Porta sortida
2	Prestatgeries de plàstic dur rebost
1	Taula rodona inox

1	Planxa inox paret 3mts x 1,50 alçada
1	Taula inox rentavaixelles
15	"Llengüetes" neteja plats
25	Cullerots per servir
7	Safates rentaplots / rentagots
15	Pinces cuina
10	Pinces per servir
35	Culleres grans de server
2	Estanteries inox paret
1	Suport imant de paret per ganivets
1	Campana industrial +14 filtres
8	Taules de tallar de polietilè
7	Paelles domèstiques diferents mides
9	Cullerots industrials cuina
1	Cassola baixa d'inox de 50 cm
2	Cassola baixa d'inox de 45 cm
1	Cassola baixa d'inox de 40 cm
460	Plats fondos de PC
460	Plats plans de PC
460	Plats de postres de PC
400	Gots de PC de 250 cc



Annex núm. 2 Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius

[Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius](#)