



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA LA BAUMETA.

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS.

PRIMERA.- Objecte del Contracte.

1.1. L'objecte d'aquest contracte és la prestació amb finalitats educatives del servei escolar de menjador al centre públic La Baumeta d'educació infantil primer i segon cicle i primària, amb criteris saludables, sostenibles i de proximitat, per al curs escolar 2025-2026 i 2026-2027, i la possible pròrroga per als cursos 2027-2028; 2028-2029; i 2029-2030.

1.2 El servei educatiu de menjador objecte del contracte inclou les prestacions següents:

- El transport diari, en la modalitat de línia calenta, de conformitat amb la normativa vigent que determini les condicions higièniques i sanitàries corresponents. La prestació també inclou el lliurament dels menús i el servei, de forma individualitzada.
- L'elaboració i el lliurament dels àpats, i transportar-los a l'escola bressol de conformitat amb la normativa vigent que determini les condicions higièniques i sanitàries corresponents.
- Atenció directa a l'alumnat (suport, supervisió i control, a través del personal monitor), durant el temps de la prestació del servei de menjador. També inclou els períodes de temps necessaris per a la preparació i tancament del servei, d'acord amb les instruccions recollides en aquest Plec de Prescripcions Tècniques particulars (en endavant, PPTP).

1.3 El servei contractat ha de garantir la prestació durant tots els dies lectius del calendari escolar que el Departament d'Educació i Formació Professional estableixi per cada curs escolar.

1.4 A l'**Annex** s'estableixen els costos del servei del menjador. La informació dels menjadors és orientativa i es fonamenta en les necessitats concurrents en el moment de redactar aquests plecs. En tot cas, el contractista s'haurà d'adaptar a les necessitats reals del servei en cada moment.

SEGONA.- Condicions generals de la prestació del servei.

2.1 El contracte s'executarà amb subjecció a aquest PPTP, al plec de clàusules administratives particulars (PCAP) i d'acord amb les instruccions que l'Ajuntament doni al contractista per interpretar-les.

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

2.3 Els drets i les obligacions de l'Ajuntament i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la LCSP i la legislació sectorial vigent aplicable o normativa que la substitueixi, especialment la Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'educació, el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.

2.4 L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, amb subjecció al contracte del servei subscrit amb l'Ajuntament i sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que legalment corresponen a l'òrgan contractant.



Ajuntament Santa Maria de Besora

TERCERA.- Usuaris.

Són usuaris del servei de menjador escolar:

- L'alumnat matriculat a l'escola La Baumeta, i que hagi formalitzat la inscripció a l'Ajuntament per tal de fer ús del servei de menjador.

Es consideren **usuaris fixos** els que en facin ús tres o més dies a la setmana. En tot cas, tindrà la consideració de fix l'usuari que tingui concedit un ajut de menjador.

Es consideren **usuaris esporàdics** aquells que facin ús del servei menys de tres dies a la setmana, i sempre que el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

SECCIÓ 2. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI.

QUARTA.- Ús efectiu del servei.

4.1 El contractista establirà el mecanisme més adient per tal que els usuaris puguin avisar-lo de forma diària de les possibles absències i de tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. En tot cas, l'hora límit per comunicar les absències serà les 10:00h del matí.

Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de facturar. No es podrà facturar l'import del menú referit a absències comunicades abans de l'hora establerta com a límit (10:00 hores), respecte als dies que els usuaris hagin escollit fer-ne ús en el formulari de sol·licitud del servei.

4.2 El contractista remetrà a l'Ajuntament dins del termini de 2 dies hàbils des de la finalització del mes natural, un llistat amb el detall dels dies d'utilització efectiva del servei per part de tots els usuaris.

En el cas de les excursions escolars en les quals no calgui pícnic, el servei no es facturarà.

4.3 En el cas que el servei no es pugui prestar per causes imputables al contractista (vaga de personal, avaria, problemes amb els proveïdors, etc.) no es facturarà el servei de menjador.

CINQUENA.- Organització del servei.

5.1 Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són, a més de proporcionar una alimentació adequada, l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i gaudir d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei haurà de donar resposta a aquests principis.

5.2 L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador, i l'organitzarà establint el sistema més adequat de manera que el servei es pugui desenvolupar en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais i el material de què disposi.

5.3 L'empresa adjudicatària procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint sempre en compte els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials.



Ajuntament Santa Maria de Besora

5.4 El contractista designarà la figura d'un/a coordinador/a, que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal (monitors), amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei amb els estàndards de qualitat requerits.

5.5 El contractista vetllarà per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu, l'Ajuntament i les famílies de les persones usuàries del servei.

5.6 El contractista establirà les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme durant la prestació del servei i en supervisarà la seva execució, tant pel que fa a l'elaboració, recepció, control i distribució del menjar, com a l'atenció a l'alumnat i la realització de tallers o a la neteja de les instal·lacions que s'utilitzin per a la prestació del servei.

5.7 El contractista ordenarà l'espai utilitzat durant el servei de menjador i les activitats de lleure educatiu (recollir, ordenar, pujar cadires, etc.). Es podrà implicar als usuaris del servei per a la realització d'aquestes tasques, sempre i quan tinguin una finalitat educativa i no substitutòria.

SISENA.- Plans de funcionament .

Amb independència dels plans que es preveuen en aquesta clàusula, també caldrà tenir en compte els que es preveuen en el PCAP.

6.1. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar, abans de l'inici de curs, una proposta del pla de funcionament del menjador escolar, d'acord amb les indicacions i informació proporcionada per la direcció del centre.

El Pla de funcionament haurà d'incloure tota la informació necessària per tal de garantir l'òptim funcionament del servei de menjador i el compliment de les especificacions d'aquests plecs.

6.2. Programació educativa anual del servei de menjador.

El contractista haurà de presentar, abans de l'inici de curs, la Programació educativa anual que s'adeqüi i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) del centre educatiu, 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 les finalitats educatives del currículum, com l'educació dels valors democràtics i l'educació per a la salut.

Aquesta programació haurà de tenir en compte els aspectes següents:

- Facilitar i coordinar la implicació del menjador a les activitats complementàries i comunes del centre (decoració, estudi, etc.).
- Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higiènics, saludables i de descans.
- Elaborar una programació diferenciant els moments de l'espai migdia (Preparació - Dinar - Recollida; Descans; Esbarjo i/o Activitat educativa - extraescolars). Caldrà tenir en compte que l'ordre i intensitat variarà en funció de les edats, torns, etc.
- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la metodologia, la seqüenciació de les activitats, els recursos didàctics i els sistemes d'avaluació, seguiment i de valoració.



Ajuntament Santa Maria de Besora

- Caldrà detallar cada una de les activitats proposades: descripció de l'activitat, objectius, metodologia, continguts, recursos (humans, materials i temporals) i avaluació.

6.3. Pla de comunicació

La importància del servei de menjador escolar requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

En aquest sentit el contractista haurà de presentar un pla de comunicació, que s'haurà de lliurar abans de l'inici del contracte, on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- Identificació de l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. (Únicament el primer any del servei).
- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar, 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, presentaran el servei educatiu de menjador de l'escola: organització, programa educatiu, etc.
- Informació diària de l'evolució dels alumnes d'I1, d'I2 i d'I3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre.
- Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei.
- Informació trimestral dels alumnes d'educació primària.
- Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per tal que coneguin el servei de menjador.
- Programació d'un espai de tutoria per atendre les famílies.

Si es produeix alguna incidència rellevant durant el servei, caldrà avisar la direcció del centre i l'Ajuntament i presentar un informe el mateix dia que es produeixi la incidència.

6.4 Pla de transport.

Caldrà presentar un pla de transport dels àpats elaborats. El transport s'ha d'efectuar minimitzant el temps de viatge i, en conseqüència, l'emmagatzematge dels àpats s'ha de fer en recipients calents, garantint també la qualitat organolèptica dels aliments.

Aquest pla es presentarà abans de l'inici de la prestació del servei (curs 2025-2026).

SETENA.- Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat.

7.1 L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb la normativa sectorial vigent que li sigui d'aplicació.

En particular, haurà de complir amb tota la normativa relativa a l'elaboració, manipulació, i si escau, trasllat dels aliments.

7.2 El contractista ha de garantir, mitjançant la implantació d'autocontrols basats en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), que els productes que es serveixen són segurs. S'entregaran abans de l'inici de la prestació del servei.

7.3 Control de temperatures: és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments, des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme les actuacions necessàries perquè es compleixi i disposar dels corresponents mecanismes de control. En el cas que



Ajuntament Santa Maria de Besora

calgui fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament, aquestes aniran a càrrec del contractista.

7.4 El contractista haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats. S'entregarà abans de l'inici de la prestació del servei.

7.5 El contractista es sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i Formació Professional i de l'Ajuntament.

7.6 Recollida de mostres: pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hagin preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa del servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits. Les condicions per a la seva recollida i conservació es regiran per la normativa que resulti d'aplicació.

7.7 El contractista haurà de comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

7.8 En els casos en què sigui necessari el transports dels menús elaborats caldrà complir els requeriments tècnics sanitaris previstos a la legislació vigent.

VUITENA.- Tractament de les deixalles.

8.1 El contractista haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries que es generin durant la prestació del servei per fraccions, i traslladar-les als punts de recollida selectiva establerts per l'Ajuntament. Per als residus orgànics, l'empresa haurà d'utilitzar bosses compostables.

8.2 L'empresa contractista serà responsable de la recollida i el reciclatge dels olis de cuina usats que es generin per la prestació del servei.

8.3 De conformitat amb la condició especial d'execució prevista en el PCAP, el contractista haurà de presentar abans de l'inici del contracte un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim, el següent:

a) La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.

b) La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva. Les fraccions a recollir selectivament de forma obligatòria són: paper i cartró, envasos (plàstics, llaunes, brics, porexpan), vidre, matèria orgànica, residus especials (com olis usats i altres), i el rebuig.

SECCIÓ 3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL I SUBMINISTRAMENTS.

NOVENA.- Instal·lacions.

9.1 L'empresa adjudicatària en el moment d'iniciar i en el moment de finalitzar el contracte, haurà d'efectuar un inventari del material i equipaments del menjador i l'haurà de presentar a l'Ajuntament. En el cas que s'hagi produït una disminució quantitativa o qualitativa diferent de la motivada pel bon ús, el contractista haurà d'efectuar la corresponent reposició.

9.2 L'empresa adjudicatària, excepte autorització expressa per part de l'Ajuntament, no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres finalitats diferents a les establertes al present plec de clàusules.



Ajuntament Santa Maria de Besora

9.3 L'empresa adjudicatària no permetrà l'accés de persones alienes a l'activitat, dins de les instal·lacions de l'office del menjador escolar, a excepció del personal de l'ajuntament i del personal autoritzat a fer inspeccions, de la Generalitat de Catalunya.

La cessió d'ús de les instal·lacions serà vigent des de l'inici fins a la finalització del contracte. Tot i així, la utilització quedarà limitada als dies lectius.

DESENA.- Material

10.1 Abans de començar el curs escolar es farà una relació del mobiliari, equipament d'aparells i estris que disposa l'Ajuntament.

10.2 Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, el manteniment i la reparació de tot el mobiliari, equipament, aparells i el parament.

També anirà a càrrec del contractista el següent:

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar), així com el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar i envasos per a la recollida de mostra del menjar.
- S'haurà de disposar i reposar el material de parament (vaixel·la, coberts, gots, estris, etc.), en la quantitat necessària pel nombre real d'usuaris. En el cas que el nombre d'usuaris sigui superior a l'inicialment previst, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixel·la i resta d'elements de parament de la taula necessaris per a la correcta prestació del servei.
- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats que s'efectuïn durant el servei s'haurà d'adaptar a les necessitats i característiques de l'escola, al nombre d'usuaris de menjador, al tipus d'alumnat, edat o nivell educatiu, etc.

En el moment en què el contractista entregui el material al centre educatiu, aquest haurà d'anar acompanyat d'un albarà o document equivalent on hi consti la relació del material que es lliura, i el centre en donarà el vistiplau.

El contractista també entregarà la factura a l'Ajuntament, per tal que pugui comprovar el tipus de material servit i la despesa efectuada.

- L'adjudicatària haurà d'assumir el cost de la resolució de les incidències i les millores en el funcionament del servei que s'ordenin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que calgui corregir, l'empresa haurà de presentar davant de l'Ajuntament un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i donar compliment dins del termini atorgat.



Ajuntament Santa Maria de Besora

- En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.
- En el cas que per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua i, quan no sigui possible la reparació, assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.
- Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades, requeriran l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
- La resta de material que consideri necessari per a la prestació del servei i el que també sigui necessari per al compliment de la normativa higiènicosanitària que es pugui aprovar.
- El vehicle, el material i estris homologats per al transport dels àpats aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.

10.3 El nou equipament en què s'hagi invertit, així com les dotacions de material de parament per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, revertirà en el servei.

ONZENA.- Neteja.

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

- L'espai d'office i les respectives dependències i lavabos, així com l'equipament d'aquests espais: aparells, finestres, terres, superfícies de treball en general, armaris, piques, etc. En tot cas, el contractista haurà de netejar els espais que siguin d'ús exclusiu dels usuaris del servei de menjador i del personal adscrit al servei.
- La sala de menjador i el seu equipament (terra, taules, cadires, finestres, armaris, etc.).
- En el cas del transport d'aliments, cal desinfectar el vehicle utilitzat, de manera que durant el transport no hi hagi brutícia ni contaminació dels aliments transportats.

11.2 El contractista haurà de tenir un protocol de neteja, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin. S'entregarà abans de l'inici de la prestació del servei.

Així mateix, al finalitzar el servei diari, haurà de netejar diàriament els estris i les altres instal·lacions utilitzades durant la prestació del servei.

A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons de les instal·lacions i el material del servei.

L'empresa haurà de complir les mesures higiènicosanitàries i de seguretat vigents en cada moment, i ajustar els protocols a les modificacions legals i recomanacions dictades, tant pel Departament d'Educació i Formació Professional com pel de Salut.

11.3 Els productes de neteja utilitzats gaudiran d'etiqueta ecològica europea o equivalent i no portaran disruptors endocrins.



Ajuntament Santa Maria de Besora

L'empresa adjudicatària, abans de l'inici del servei, ha de presentar una declaració responsable amb la relació de tots els productes de neteja que utilitza, amb fotografies de cadascun.

11.4 Està prohibida la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

SECCIÓ 4. MENÚS

DOTZENA.- Característiques dels menús

12.1 L'empresa adjudicatària ha d'elaborar els menús que han d'estar subscrits per una dietista nutricionista i elaborats de conformitat amb la normativa vigent de seguretat alimentària i nutrició. S'ha tingut en compte la Guia més recent de "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Edició 2020 i també s'han observat els "*Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius*" elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en el marc del Programa de Revisió de menús Escolars (PreMe).

12.2 Els menús estaran compostos per un primer plat, un segon plat, postres, aigua i pa.

12.3 Els menús han de ser dels següents tipus:

A) Menú genèric tardor-hivern

- 1) Gramatges 1-6 anys menú genèric tardor-hivern
- 2) Gramatges 6-12 anys menú genèric tardor-hivern

B) Menú genèric primavera-estiu

- 1) Gramatges 1-6 anys menú genèric primavera-estiu
- 2) Gramatges 6-12 anys menú genèric primavera-estiu
- 3) Menú pícnic

La temporada de tardor-hivern, correspon als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril.

La temporada de primavera-estiu, correspon als mesos de setembre, octubre, maig i juny.

En relació a tots aquests menús, s'han d'establir els gramatges separats pels infants de 1 a 6 anys, i de 7 a 12 anys. Les racions subministrades de cada plat hauran de ser proporcionades al grup d'edat a qui vagi dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant. En tots els casos s'haurà de preveure que els usuaris puguin repetir.

Els menús específics resultants seran validats per un dietista-nutricionista de l'empresa adjudicatària del servei.

Pels dies de sortides escolars, i sempre i quan el centre ho demani amb una antelació mínima de 2 dies lectius, el contractista haurà de garantir el menú pícnic al mateix preu que per la resta de menús del menjador. Per elaborar aquest menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i recomanacions establertes en aquests casos.

El contractista haurà d'entregar el pícnic en uns envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.



Ajuntament Santa Maria de Besora

En el cas que el contractista vulgui efectuar algun canvi en els menús, ho haurà de comunicar prèviament, i l'Ajuntament ho haurà d'autoritzar. En qualsevol cas, la proposta del contractista haurà de respectar la freqüència dels aliments en la confecció del menú. Així mateix, el menú que es presenti haurà d'estar avalat per un tècnic en nutrició i dietètica, de conformitat amb el contingut dels plecs i les instruccions del Departament d'Educació i Formació Professional i/o Salut de la Generalitat de Catalunya.

En el cas que el contractista canviï els dies dels menús però no el seu contingut, caldrà que ho comuniqui a l'Ajuntament. Per exemple, si el que està previst pel dilluns es serveix el dimarts, i el que estava previst pel dimarts es serveix el dilluns.

12.4 Abans del dia 25 de cada mes, el contractista haurà d'entregar els menús definitius del mes al centre i a l'Ajuntament.

12.5 La redacció del menú haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:

El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).

La cocció utilitzada (p.ex. forn, bullit, etc.).

El tipus d'aliment (p.ex. filet de lluç, en lloc de peix).

A l'imprès també hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat.

12.6 En el cas dels menús que es serveixen als infants d'I1 i I2, també hauran de tenir en compte, les recomanacions de la guia "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" i els aspectes següents:

- Els menús s'adaptaran a les necessitats dels menús dels usuaris del menjador de 0 a 3 anys, amb la previsió de fer menús triturats, si és el cas.
- Les postres làctiques per als infants d'I1 i I2 s'hauran d'adaptar a l'edat dels infants i no portaran sucre.
- Els menús es cuinaran sense sal.

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

Es requereix la utilització de productes frescos i/o de temporada (estacionals), sempre que sigui possible. Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i s'oferirà la màxima varietat possible.

A continuació es detalla el calendari de temporada de Catalunya:

Els productes frescos compliran amb el Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol, el Reglament (CE) nº 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i la resta de normativa sectorial que resulti d'aplicació.



Ajuntament Santa Maria de Besora

12.8 S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn, com a mínim, per la Castanyada, Nadal, dijous llarder, i Sant Jordi.

Els menús es basaran amb la cuina tradicional catalana, tant pel que fa als productes com a les elaboracions. A la web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, s'hi troben exemples de plats catalans: <https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/estrategia-alimentaria/actuacions-assolides/plats-catalans-cada-dia/index.html>

12.9 S'ha de preveure que els usuaris del servei puguin repetir algun plat, sense cap cost addicional, sempre i quan s'hagi menjat els plats que li corresponen i s'hagi quedat amb gana.

12.10 S'evitaran els aliments ultraprocessats, entesos com les formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'hi inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctiques, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

TRETZENA.- Aliments d'obligat compliment

13.1 A continuació es defineixen els aliments, i les característiques dels mateixos, que hauran de servir-se als menjadors escolars de conformitat amb els menús genèrics establerts:

A) CARNS

Vedella: el 100% del producte serà no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabors). Només es permet sal i pebre en l'elaboració de les hamburgueses i la carn picada. Serà de venda de proximitat i ecològica sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

2 S'entén per aliment processat: aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Porc: s'incorporarà en format d'hamburguesa, llançonisseta o llom. Serà de venda de proximitat i ecològica sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

Xai: serà de venda de proximitat i ecològica sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

Poltre: serà de venda de proximitat i ecològica sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.



Ajuntament Santa Maria de Besora

La freqüència en què s'hauran d'incloure aquests productes anteriors (porc, vedella, xai i poltre) al menú serà cada dos mesos: un mes caldrà incorporar dos dels productes, i el mes següent la resta, i així successivament durant tot el curs. Per tant, en tots els casos, la freqüència en què s'oferiran els productes serà cada dos mesos.

Pollastre: el 100% del producte serà no processat.

B) LÀCTICS

logurt: ha de ser natural, sense sucre ni edulcorant.
Es permetrà l'envàs individual.

C) PEIX

En el menú es preveuen les varietats de peix blanc i peix blau. En cap cas es podran servir espècies com el perca, la panga, la tilàpia, ni les que no siguin recomanades pel PreMe. Tampoc es podrà servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*thunnus thynnus*), tauró i espècies derivades (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu o luci.

En tot cas, el peix s'haurà de presentar sense espines.

D) VERDURA

Verdura fresca i de temporada: En aquest enllaç hi ha el calendari de les hortalisses i la seva temporalitat: <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruities-hortalisses/calendari-temporada/index.html>

E) FRUITA

Es serviran 4 varietats diferents de fruita a la setmana en funció de la temporada (tardor-hivern; primavera-estiu). Pel cas que no es puguin garantir quatre varietats diferents a la setmana per dificultats en la producció, només es podrà repetir una varietat i no de manera consecutiva. Per exemple, no es podrà servir poma, poma, plàtan i pera, però sí poma, plàtan, pera i poma.

A continuació es detalla el calendari de la fruita, i la seva temporalitat:

Tot el curs: plàtan, poma i pera

Temporada tardor-hivern: mandarina, taronja i kiwi.

Temporada primavera-estiu: síndria, meló, raïm, pruna i préssec.

F) PASTA I ARRÒS

Pasta i arròs: serà integral en els casos previstos en el menú genèric.

G) LLEGUM

El llegum es comprarà sec o fresc i es cuinarà les instal·lacions de la cuina central

H) PA

És obligatori acompanyar el menú amb pa integral tots els dies de la setmana. Es prohibeix el pa precuit o congelat, sinó que ha de ser del dia.

I) SAL

La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima, i cal emprar-hi sal iodada.

J) OLI D'OLIVA



Ajuntament Santa Maria de Besora

Cal utilitzar sempre l'oli d'oliva extra verge o verge, tant per amanir com per cuinar, a excepció dels fregits (sempre que es faci amb fregidora) on es permet l'ús d'oli de gira-sol alto oleic (proporció d'oleic superior al 75%).

K) AIGUA

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. Es servirà de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, en gerres o ampolles de vidre reutilitzables. Serà aigua filtrada sempre i quan el licitador ho hagi ofert a l'oferta.

13.2 L'Ajuntament podrà demanar les factures dels aliments que contenen els menús per tal de verificar que es compleixen amb les especificacions tècniques i amb els criteris d'adjudicació i l'oferta.

CATORZENA.- Elaboració dels menús

14.1 Pel que fa al tipus de cocció i tècniques culinàries, s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:

És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, al vapor, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.

En el cas dels aliments fregits, que es limitaran a la freqüència que detalla aquesta mateixa clàusula, en cap cas es podrà sobrepassar el percentatge de compostos polars d'acord amb la normativa vigent.

Les tècniques i coccions següents s'hauran de limitar com a màxim, a la freqüència especificada en el quadre: Tècniques culinàries	Freqüència
Precuinats industrials	1/mes
Fregits	1/mes

ESCOLA LA BAUMETA	Codi Centre 8038201
-------------------	---------------------

ESTUDI DE COSTOS	
Nombre de dies lectius:	177
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	11
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	8
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0
Mitjana d'alumnes NEE (inclou els esporàdics):	0
Nombre total d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	19
Previsió nombre de menús:	3363
Nombre monitors** = $q \cdot 0,125 + n \cdot 0,067 + y \cdot 0,040 + z \cdot 0,033$	1,057
Durada de l'espai de migdia	2 hores
Tipus de servei	Catering

**De conformitat amb l'Ordre
EDU/104/2024, de 6 de maig

17,0%

**De conformitat amb la
Resolució EDF/1222/2025, de 2
d'abril

PERSONAL	Cost anual	Hores/dia jornada directa	Hores/dia jornada indirecta	Total hore	Fracció	Persones
Cuiner/a	14.562,09 €	5,00	0	5,00	0,67	1
Ajudant/s de cuina	5.312,60 €	2,00	0	2,00	0,27	1
Coordinador	- €	0	0	0	0,00	0
Monitor/s	15.997,27 €	2	1	3	0,40	2
Total	35.871,96 €					
Absentisme	1.793,60 €					
TOTAL	37.665,56 €					

21843,135
19922,2563
23304,3035
19996,5888

ESTRUCTURA	
Direcció empresa	37.160,23 €
Administratiu	24.242,61 €
Lloguer oficina	12.733,38 €
Gestoria	2.101,01 €

Gestió bancària rebuts	100,89 €
Estudis, projectes i altres	6.174,00 €
Altres	1.591,68 €
TOTAL	84.103,80 €
Imputació 1 centre	8.410,38 €

0,03 *menú

COSTOS D'ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

Matèria primera alimentació	7.028,67 €
Altres subministraments (no aliments)	504,45 €
Manteniment i reposició estris	672,60 €
Transport	1.500,00 €
TOTAL	9.705,72 €

unitari

2,09 *menú

0,15 *menú

0,2 *menú

es comptabilitza 150€/mes

ALTRES COSTOS

Vestuari	49,20 €
Prevenió de riscos	210,91 €
Benefici industrial	470,82 €
Marge comercial	470,82 €
TOTAL	1.201,75 €

145 *cuiner i ajudant

90,16 * cuina i monitoratge

0,14 *menú

0,14 *menú

COST TOTAL (sense IVA)	56.983,40 €
-------------------------------	--------------------

Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	15.997,27 €
Cost resta conceptes (IVA: 10%)	40.986,13 €
IVA	4.098,61 €

COST TOTAL (Amb IVA)	61.082,01 €
-----------------------------	--------------------

COST MENÚ	18,16 €
------------------	----------------

Paràmetres:**- Personal de cuina:**

Cuiner: 5 h fins a 35 alumnes, 1 hora més fins a 50 i jornada completa a partir de 51

Ajudant: 2 h per cada 25 alumnes, començant a 66

- Contracte del personal de cuina i monitoratge:

Contracte fix discontinu: 11,67 pagues

*****La resta de paràmetres s'han establert de conformitat a l'establert a la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025-2026, i que es resumeixen a continuació:**

Estructura empresarial:	1 director/a i un administratiu/va poden gestionar 10 menjadors d'aquest volum
Taxa d'absentisme:	5,00%
Benefici:	0,28 €/menú
Gestió bancària facturació:	0,5% sobre import
Matèria primera alimentària:	2,09 €/menú
Manteniment i reposició d'estris:	0,20 €/menú
Vestuari:	145,00 €/any per persona (cuiners i ajudants de cuina)
Prevenió de riscos:	90,16 €/any per persona (cuina i monitoratge)
Subministraments no alimentaris:	0,15 €/menú
<u>Fonts d'informació:</u>	
Nòmines	Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2025, 2026, 2027 i 2028
Absentisme:	Informe PIMEC "Absentisme laboral en temps de crisi" (dades de 2010) Barómetro de absentismo Ayiming 2015 (dades de 2015) V Informe ADECCO sobre absentismo (dades de 2015)
Matèria primera alimentària, subministraments no alimentaris	Enquesta

