



Consell Comarcal
del Priorat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL SERVEI EDUCATIU DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA SERRA MAJOR DE LA VILELLA BAIXA, PELS CURSOS 2025-2026 I 2026-2027, PRORROGABLE PELS CURSOS 2027-2028 I 2028-2029.

CAP. 1: OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

Secció 1. Disposicions generals.

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

1.- El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei de menjador escolar per l'alumnat que correspon al servei d'elaboració i transport dels menús del menjador escolar, així com servei de monitoratge, pels cursos 2025-2026 i 2026-2027, prorrogable pels cursos 2027-2028 i 2028-2029. Aquest servei es durà a terme durant els dies lectius d'acord amb l'Ordre per cada curs que estableix el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als diferents centres escolars i llurs municipis.

El servei integral consisteix en el servei d'elaboració i transport dels menús en línia calenta, i en el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat durant tot el període que dura una vegada han dinat i fins l'inici de les classes per al menjador escolar del centre Serra Major de La Vilella Baixa:

Adreça Escola Serra Major : Crtra de Gratallops sn, de La Vilella Baixa
Horari general del servei amb alumnes: de 13.00 a 15.00h
Número estimat d'alumnes diaris del servei :12
Preu/menú transportat 15,00 € (IVA no inclòs)

Aquest preu supera els imports de la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, 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 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2025-2026.

El preus es revisaran cada curs escolar per tal d'obtenir l'autorització d'increment de preu per part del Departament d'Educació i Formació Professional, i que variarà en funció de les necessitats específiques (necessitat d'un segon monitor ateses les peculiaritats del centre, nombre alumnes, i/o qualsevol circumstància a valorar pel Departament d'Educació i Formació Professional.

2.- S'adjunta com a annex I del plec de prescripcions tècniques la relació de personal





Consell Comarcal del Priorat

actualment adscrit a la prestació del servei de monitoratge, personal del Consell Comarcal del Priorat, i que cal subrogar d'acord al que regula el conveni col·lectiu corresponent i la legislació laboral aplicable.

3.- El nombre d'usuaris és orientatiu, s'ha obtingut tenint en compte el nombre d'usuaris del curs 2024-25, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes i centres docents que efectivament tinguin dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del contracte amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

4.- S'estableix com a modalitat d'elaboració dels menús el càtering línia calenta, on es farà us de les instal·lacions cedides per l'Ajuntament.

5.- Aquest contracte es podrà modificar d'acord amb l'article 204 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractació del Sector Públic (LCSP).

6.- S'entén per període lectiu el que estableix per a cada curs el Departament d'Educació i Formació Professional, mitjançant la resolució corresponent.

CLÀUSULA 2. CONDICIONS GENERALS

1.- El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal del Priorat doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal.

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.

3.- Els drets i les obligacions del Consell Comarcal del Priorat i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la LCSP i 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.

4.- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica amb subjecció del règim jurídic del servei aprovat pel Consell Comarcal i sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven al Consell Comarcal del Priorat.

5.- El Consell Comarcal vetllarà per la qualitat del servei al llarg de la duració del contracte i utilitzarà les eines i inspeccions necessàries per a la comprovació que tots els aspectes recollits als plecs de clàusules administratives i tècniques es realitzen els termes establerts.

6.- 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.





**Consell Comarcal
del Priorat**

CLÀUSULA 3. USUARIS I PREU DEL SERVEI

Tal i com queda establert a la RESOLUCIÓ EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025/2026 i, el preu del servei del menjador quedat estipulat en:

	Preu sense IVA	Preu amb IVA
Preu usuaris fixes	15,00 €	15,50 €
Preu usuaris esporàdics	15,00 €	15,50 €

Els usuaris fixes són aquells que segons el que determina la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, fa ús del servei tres dies a la setmana o més i els usuaris beneficiaris d'un ajut de menjador.

Els usuaris esporàdics segons el que determina la Resolució EDF/1222/2025, 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.

Aquests preus superen els imports de la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, 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 el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2025/2026.

Els preus es revisaran cada curs escolar d'acord amb l'autorització d'increment de preu per part del Departament d'Educació i Formació Professional, i que variarà en funció de les necessitats específiques de cada centre (necessitat d'un segon monitor ateses les peculiaritats del centre, nombre alumnes, i/o qualsevol circumstància a valorar pel Departament).

En el cas d'alumnes becats per motius socioeconòmics pel Consell Comarcal del Priorat que necessitin compactar la beca de menjador, el preu del servei diari a aplicar-los serà el de comensal fix.

El professorat o el personal administratiu del centre educatiu poden ser usuaris del servei de menjador, i han de pagar com a màxim 4,95 €/menú.

Aquest contracte contempla la revisió de preus, de conformitat amb el que assenyala la clàusula 6a del Plec de Clàusules Administratives

CLÀUSULA 4. FUNCIONAMENT DEL SERVEI

S'estableixen els següents aspectes en relació al funcionament per a la gestió entre l'empresa adjudicatària i el Consell Comarcal per tal de garantir la qualitat i el bon





Consell Comarcal del Priorat

funcionament del servei de menjador. Es detallen a continuació circuits i documents per a la gestió i seguiment del contracte:

1.- Gestió dels usuaris diaris del servei.

- a) L'empresa adjudicatària i el Consell Comarcal establiran el sistema més àgil per tal que els usuaris fixes i esporàdics puguin avisar a l'empresa adjudicatària de forma diària de les assistències i tots aquells aspectes relacionats amb les incidències dels usuaris del servei. Aquest procediment establirà una hora límit per a les comunicacions.
- b) 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.

2.- L'empresa adjudicatària farà la gestió de tota la informació d'usuaris diàriament i determinarà el monitoratge d'acord a la ràtio que s'estipula a la clàusula 17 del present plec.

3.- Mensualment i com a annex a la factura, l'empresa adjudicatària presentarà :

- Llistat dels usuaris amb el detall de dies d'utilització, total dels serveis prestats per cada usuari i l'especificació de la tipologia d'usuari (fix, esporàdic, beca 70% beca 100%).
- Resum del total de serveis per tipologia d'usuari.

Tal i com s'especifica per al document 1 de l'annex II.

4.- L'empresa adjudicatària realitzarà gestió de cobrament als usuaris dels serveis prestats. L'empresa adjudicatària presentarà al registre del Consell Comarcal una liquidació (en format electrònic) corresponent a cada mes que contindrà:

- La relació dels imports cobrats a cadascun dels usuaris del servei.
- Relació dels rebuts que han resultat impagats i la relació de gestions de cobrament realitzades per l'empresa adjudicatària. En el cas d'existir rebuts que han resultat impagats dues vegades s'inclourà sol·licitud de que el Consell Comarcal assumeixi la gestió d'aquests rebuts impagats.
- El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun dels usuaris becats i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCP.

Tal i com s'especifica per al document 2 de l'annex II.

5.- L'empresa adjudicatària remetrà al Consell Comarcal del Priorat un informe trimestral (en format electrònic) (document núm.3 relacionat a l'annex II) en el qual hi constin:

- El total dels usuaris becats i no becats.
- Un llistat amb el total d'usuaris dividits per fixes i esporàdics.
- Un llistat amb el total d'usuaris d'infantil i el total d'alumnes de primària.

6.- 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.

7.- No es podrà facturar el servei, ni part del mateix: en sortides en què no calgui pícnic, en festivitats escolars, en festes locals, en dies de lliure disposició, etc., o per si una incidència pròpia de l'empresa, no es pot prestar el servei de menjador.

En cas de sortides, excursions i colònies escolars que estan prèviament programades i comunicades a l'empresa concessionària només es facturarà el servei de monitoratge als alumnes que no assisteixin al servei de menjador per aquest motiu, sense perjudici de la previsió continguda en la clàusula vuitena d'aquest plec pel que fa als pícnic. En aquest cas, aquells dies el servei de monitoratge assistirà al seu lloc de treball ja sigui per prestar atenció a la resta d'alumnat del menjador que romandrà al





Consell Comarcal del Priorat

centre, o a realitzar les tasques que li encomani el/la coordinador/a.

8.- El cobrament dels alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador d'acord amb el Decret 160/1996, i els imports corresponents als Ajuts Individuals de Menjador (sempre que ho autoritzin les famílies), és realitzarà directament al Consell Comarcal del Priorat.

Secció 2. Règim econòmic

CLÀUSULA 5. 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.
- Salari i seguretat Social del personal.
- Gestió del cobrament dels menús dels usuaris.
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.
- Compra de material lúdic i didàctic, per les activitats del període lectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei
- IVA

CLÀUSULA 6. FORMA DE COBRAMENT

Com a annex a la factura, l'empresa adjudicatària presentarà:

- Llistat de tots els usuaris del servei amb el detall de dies d'utilització, total dels serveis prestats per cada usuari i l'especificació de la tipologia d'usuari (fix, esporàdic, beca 70% o beca 100%).
- Resum del total de serveis per tipologia d'usuari.

Tal i com estableix la clàusula 1 d'aquest plec, l'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament als usuaris o a les seves famílies i establirà les condicions de pagament tenint en compte:

- a) en els casos que l'usuari no faci ús del servei de menjador, i ho notifiqui al centre abans de l'hora establerta, no se li cobrarà l'àpat d'aquell dia, cobrant-se únicament el servei de monitoratge.

Només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia i els serveis d'aquells usuaris fixes que no hagin comunicat, dins l'horari establert, que no faran ús del servei de menjador.

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

En el cas que la forma de cobrament sigui a través d'una entitat bancària, l'empresa





Consell Comarcal del Priorat

serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports als usuaris del servei.

En el cas que un usuari no atengui el pagament de 2 rebuts mensuals, l'empresa adjudicatària comunicarà aquesta situació al CCP per tal que aquest intervingui en la gestió d'aquests impagats.

L'empresa adjudicatària presentarà al registre del CCP una liquidació corresponent a cada mes que contindrà: (document 2 de l'annex II del plec prescripcions tècniques particulars)

- La relació dels imports cobrats a cadascun dels usuaris del servei.
- Relació dels rebuts que han resultat impagats i la relació de gestions de cobrament realitzades per l'empresa adjudicatària. En el cas d'existir rebuts que han resultat impagats dues vegades s'inclourà sol·licitud de que el Consell Comarcal assumeixi la gestió d'aquests rebuts impagats.
- El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun dels usuaris becats i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCP.

L'empresa adjudicatària percebrà del CCP la diferència entre el import facturat i el gestionat directament, efectuant-se la compensació dels imports a pagar pel proveïdor per la gestió de cobrament i a cobrar pel total de la factura emesa.

CAP. II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Secció 1. Servei de menjador

CLÀUSULA 7. INSTAL·LACIONS, MATERIALS I EQUIPAMENTS

1.- L'ajuntament posa a disposició de la empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat i en els períodes estipulats, la utilització dels aparells, estris de cuina i parament necessaris pel bon funcionament del servei, i que figurin adscrits al servei de menjador.

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.

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

3.- L'ajuntament haurà d'assumir la neteja fons de la cuina, els estris i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més, en cas de la cuina l'Ajuntament serà responsable del manteniment higiènic d'aquesta.

Anirà a càrrec de l'adjudicatari:

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de





Consell Comarcal del Priorat

- l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
 - Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
 - El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei.
 - El material i estris homologats per al transport del àpat aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.
 - L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Departament d'Ensenyament, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

En el cas que per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària s'hagi de substituir algun dels elements cedits, l'empresa adjudicatària assumirà 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.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altre equipament que sigui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia de l'Ajuntament i/o del Consell Comarcal del Priorat.

CLÀUSULA 8. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

1.- Es requereix la utilització de productes frescos i/o de temporada (estacionals), sempre que sigui possible.

Es consideraran productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses, carns, peixos, ous, làctics), els productes que no han estat congelats o ultracongelats. No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà de presentar al registre del CCP la següent documentació ens els terminis que es detallen:

- Productes frescos i/o de temporada: : Informe trimestral de productes frescos utilitzats i documentació que acrediti el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, (document núm. 5 relacionat a l'annex II del present plec de





**Consell Comarcal
del Priorat**

clàusules).

2.- Respecte la proposta de les postres, l'empresa adjudicatària haurà de garantir oferir als comensals un mínim de 5 varietats de fruita per trimestre.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà de presentar al registre del CCP la següent documentació ens els terminis que es detallen:

- Varietats de fruita: Informe trimestral de productes frescos utilitzats documentació que acrediti el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, (document núm. 5 relacionat a l'annex II del present plec de clàusules).

3.- S'aprofitarà el potencial educatiu que té pels alumnes conèixer els diferents productes que són característics de cada estació de l'any, a més de garantir la qualitat dels mateixos.

4.- Respecte els plats, s'hauran d'incorporar un mínim de 4 productes setmanals que compleixin com a mínim un dels requisits següents:

- Ecològic (1),
- De proximitat (2),

(1) Concepte de producte de ecològic: D'acord al que regula el Reglament (CE) nº 834/2007 i que disposa del corresponent certificat acreditatiu.

(2) Concepte de producte de proximitat: "venta de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària". Definició del Departament d'agricultura, ramaderia, pesca i alimentació d'acord amb el que s'estableix al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà de presentar al registre del CCP la següent documentació ens els terminis que es detallen:

Productes de proximitat i/o ecològics: Informe trimestral de productes de proximitat i/o ecològics i/o del Priorat utilitzats i documentació que acrediti el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, (document núm. 5 relacionat l'annex II del present plec de clàusules).

5.- La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i de la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020". Tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat. S'haurà de presentar la documentació acreditativa d'aquest requeriment al CCP(document núm. 6 relacionat l'annex II del present plec de clàusules).

Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per l'edat, o bé, un primer plat i un segon plat, postres i pa.

La programació mensual dels menús es farà arribar en format digital a cadascun dels centres i al CCP un mes abans de començar el trimestre següent (document núm. 7 relacionat a l'annex II del present plec de clàusules).

Amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes





Consell Comarcal del Priorat

que s'utilitzaran per a la seva elaboració, tals com marques, procedència, composició, forma de cuinat i demés.

6.- Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà que l'empresa adjudicatària segueixi les indicacions l'Agència de Salut Pública de Catalunya publicades a la guia de "L'alimentació saludable en l'etapa escolar, edició 2020" i les "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a les escoles"

7.- Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús no es podran repetir abans de transcorregudes 5 setmanes.

8.- A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, 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.

En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es valorarà com a millora la capacitat de l'empresa per realitzar-les sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova per a trastorns gastrointestinals lleus.

Cal preveure atendre la necessitat dels diferents menjars per raó de religió.

9.- D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà utilitzar sal iodada i oli d'oliva verge, a excepció dels menús adreçats als infants de les escoles bressol que es cuinaran sense sal.

10.- S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

11.- L'empresa adjudicatària facilitarà un romanent de fruita proporcional al número habitual d'usuaris que els permeti atendre incidències. El personal de monitoratge s'ocuparà de la rotació d'aquesta fruita per evitar el malbaratament.

12.- En el cas que el centre docent organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus de pícnic (entrepà, aigua petita i fruita) pels alumnes que hi assisteixin, caldrà comunicar-ho a través de la canal indicat per l'adjudicatari amb l'antelació que l'adjudicatari determini. Així mateix, l'adjudicatari no està obligat a servir els pícnic si el seu nombre total no supera els 6. Pel que fa al preu d'aquest servei serà el mateix que tingui fixat l'usuari i el pícnic que es lliurarà s'adequarà a les exigències sanitàries.

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

Qualsevol canvi en l'exposat en aquest apartat haurà de ser acordat prèviament amb





Consell Comarcal del Priorat

la direcció del centre i el Consell Comarcal.

13.- Cal disposar d'un pla de reducció del **malbaratament alimentari**: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, 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.

CLÀUSULA 9. MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

Càtering total (transportat en línia calenta)

- a. L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment al menjador del centre educatiu amb mitjans adequats.

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques així com la normativa vigent emesa per l'autoritat competent al llarg de la vigència del contracte.

- b. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar, segons els horaris establerts per a cada centre, seguint en tot moment la normativa vigent emesa per l'autoritat competent a llarg de la vigència del contracte.
- c. Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), no es 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.

TRASLLAT DELS MENÚS

El trasllat dels menús des de la cuina central de l'empresa a l'escola anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària o si s'escau, de l'empresa a qui ho subcontracti. En aquest cas, caldrà recollir els contenidors isoterms i demés estris utilitzats per al transport dels menús el mateix dia de la prestació del servei (o màxim a l'endemà just 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 específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals i hauran d'estar etiquetades per a evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions





**Consell Comarcal
del Priorat**

per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

El trasllat del menjar des de les cuines a l'escola es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent.

CLÀUSULA 9. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICO SANITÀRIA I CONTROL DE QUALITAT

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 els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- a) Codi alimentari espanyol.
- b) Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'Abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- c) Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'Abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- d) Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per 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).
- e) Reial decret 191/2011, sobre Registre Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- f) Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- g) Reglament 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat europea de seguretat alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- h) 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
- i) 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 ovoproduïts i el Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figurei l'ou com a ingredient.
- j) Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
- k) 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).
- l) Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- m) Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris i les seves modificacions.
- n) Reial decret 308/1983, de 25 de gener, de reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles i les seves modificacions, i la seva modificació amb el RD 1716/2010.
- o) Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- p) Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- q) Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i





**Consell Comarcal
del Priorat**

- nutrició.
- r) Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
 - s) Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
 - t) Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
 - u) I demés normativa concordant i aplicable.

2.- En cas que el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, s'acordarà amb el titular de les instal·lacions l'execució de les mesures que s'hagin requerit.

3.- 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 establertes en la normativa vigent. A tall d'exemple, els presenten els següents plans de control:

- El pla de control de l'aigua potable, si s'escau.
- Pla de control de neteja i desinfecció.
- Pla de formació i capacitació del personal.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de traçabilitat.
- Pla de control al·lèrgens. S'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.
- Pla de control de residus.
- Control de temperatures.
- Mostres testimoni del menjar suficients segons el marc legal vigent.
- Prevenció de legionel·la.
- (L'acreditació d'aquest punt es farà per mitjà del document núm. 8 relacionat a l'annex II del present plec de clàusules).
- L'ajuntament 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 establertes en la normativa vigent. A tall d'exemple, els presenten els següents plans de control:
 - a) Pla d control de l'aigua potable
 - b) Pla de manteniment de les instal·lacions, equips i estris
 - c) Pla de control de plagues i altres animals indesejables, si s'escau

4.- L'adjudicatari haurà de presentar al Consell Comarcal un informe explicatiu (document núm.9 relacionat l'annex II del present plec de clàusules) dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, 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.





Consell Comarcal del Priorat

5.- En el cas del 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 els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

6.- Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques (document núm.10 relacionat a l'annex II del present plec de clàusules) que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

7.- L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Ensenyament i/o del Consell Comarcal.

8.- 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. Condicions de la recollida de mostres:

- Es farà en condicions d'asèpsia.
- A cada bossa de mostres o pot de cada plat s'hauran d'anotar la numeració de la mostra, la data de recollida i el nom del plat (les mateixes dades hauran de constar al registre corresponent).
- Les mostres s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

CLÀUSULA 10. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS.

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

2.- L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària de la cuina, els estris i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei. A més, en cas de la cuina l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquesta.

3.- En cap cas les tasques de neteja que assumeixin el personal amb atenció directe de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

4.- El Consell Comarcal del Priorat, durant tota la prestació del servei, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei, vetllant pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec.

5.- En el cas de la cuina central, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa adjudicatària.





CLÀUSULA 11. RESPONSABILITAT CIVIL

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 del Priorat 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(document núm.11 relacionat a l'annex II del present plec de clàusules).

CLÀUSULA 12. ALTRES OBLIGACIONS

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Fer com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa de tots els menjadors escolars objecte d'aquest plec i dels possibles menjadors que puguin incorporar-se en un futur i elaborar un informe trimestral (document núm. 12 de l'annex II del present plec) que inclogui:
 - Relació del personal per centre, especificant les funcions.
 - Incidències en la gestió del personal i directrius de millora adoptades per a resoldre la incidència.
 - TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui al Priorat.

Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

- b) Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
- c) Oferir i facilitar l'assistència dels treballadors de la plantilla dels menjadors de la comarca del Priorat a la formació que s'ofereixi des del Consell Comarcal.
- d) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- e) Designar un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment de Servei de menjador.
- f) Seguir les indicacions que facin des de l'àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les instal·lacions dels centres utilitzades per al servei de menjador.
- i) 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 substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió. Secció 2. Organització del servei i plans que regulen els servei educatius.





CLÀUSULA 13. DEFINICIÓ DEL SERVEI

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en que el migdia és un espai per gaudir d'un temps de lleure de qualitat i per alimentar-se de forma sana i equilibrada, sense perdre de vista l'adquisició d'uns hàbits. El Pla de funcionament del servei haurà de respondre aquests principis.

CLÀUSULA 14. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

L'atenció a l'alumnat comprendrà portar a termes les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- a) 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 safates d'autoservei o plats segons l'ús habitual al centre fins al moment.
- b) Dur a terme el control i seguiment del 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 actituds cíviques, socials i respectuoses amb els hàbits saludables en l'àmbit alimentari.
- c) Organitzar l'espai de menjador, procurant que cada alumne tingui un espai fix i adequat a les seves necessitats.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que conformarà cada centre educatiu, si és el cas.
- e) En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura del alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

CLÀUSULA 15. PLANS QUE REGULEN ELS SERVEIS EDUCATIUS

1.- Pla de funcionament del servei de menjador (document núm.13 de l'annex II del present plec de clàusules).

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu i al calendari escolar del centre. 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'Ensenyament, 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, diferenciat personal docent, el de l'administració i serveis i l'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





Consell Comarcal del Priorat

l'alumnat, en funció de la previsió d'usuaris.

- Preu (d'acord al que s'estableix a la clàusula 3 del present plec de clàusules dels diferents usuaris (alumnat, personal docent i PND). Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
- Cal diferenciar els 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 convivència, d'educació ambiental.

2.- Programació educativa anual del servei de menjador (document núm. 14 de l'annex II del present plec de clàusules).

- a) L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de Programació educativa anual que s'adeqüin i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permetin dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, com l'educació per al consum i l'educació per a la salut. Aquesta programació haurà de tenir en compte els aspectes següents:
 - Facilitar i coordinar Implicació del menjador a les activitats complementàries i comuns de centre (decoració, estudi...)
 - Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higiènic, saludables i de descans.
 - Elaborar una programació diferenciant clarament els diferents moments del temps del migdia. (Dinar: Preparació -Dinar -Recollida; Descans; Esbarjo i/o Activitat educativa -extraescolars). Tenir en compte que l'ordre i intensitat variarà en funció de les edats, torns...
 - La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la metodologia, seqüenciació de les activitats, recursos didàctics i sistemes d'avaluació, seguiment i valoració.
 - Cada una de les activitats proposades hauran de detallar: descripció de l'activitat, objectius, metodologia, continguts, recursos (humans, materials i temporals) i avaluació.
- b) La proposta de programació educativa anual de les activitats s'ha de validar i treballar amb la comissió comarcal de seguiment del servei de menjador la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador i el seguiment del servei en general.
- c) La programació de les activitats s'haurà de presentar al CCP.

3.- Pla de comunicació (document núm.15 de l'annex II del present plec de clàusules).

- a) La importància del servei de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.
En aquest sentit s'exigirà a l'empresa adjudicatària que elabori un pla de comunicació a entregar abans de l'inici del contracte, on hi constin, com a mínim, els següents elements:
 - L'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. el primer any de la concessió.
 - 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





Consell Comarcal del Priorat

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

- Informació diària de l'evolució dels alumnes de I1, I2 i 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. Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per que coneguin servei de menjador.
- La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.
- L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.
- Incorporar l'ús de xarxes socials per fer difusió de les activitats interlectives, així com de la informació dels àpats que s'ofereixen als alumnes de fàcil accés per a les famílies

No obstant el que recullen els punts anteriors, si es produeix alguna incidència rellevant l'informe serà del mateix dia.

Pel què fa al material adreçat a les famílies es valorarà la seva qualitat, la periodicitat amb la que es lliura, la seva capacitat de sensibilitzar i d'informar de les diverses dimensions del servei de menjador (educatiu, lúdic, alimentari, etc) així com que es contempli un espai per a la participació dels membres dels diferents membres de la comunitat educativa implicats (alumnes, professorat, famílies, etc).

Secció 3. Personal, ràtios i horaris.

CLÀUSULA 16. PERSONAL

1.- L'adjudicatari haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici de la concessió del servei de menjador està en possessió de la formació següent:

- Els monitors que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del títol de monitor o director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.
- Tot aquell personal considerat de cuina o manipulador d'aliments, és a dir, totes les persones que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, haurà d'estar format amb la tasca que realitza i serà convenientment format en la manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponents. A més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

En el cas que el personal que no disposi de la formació requerida en el moment de la subrogació, l'empresa adjudicatària es compromet a proporcionar la formació per tal que aquestes persones hi puguin accedir.





Consell Comarcal del Priorat

2.- 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.

3.- 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, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.
- e) Elaboració d'informes, d'acord amb la programació, on s'especifiqui els aspectes evolutius relatius a l'infant i així com aspectes de relació, comportament i hàbits.
- f) El personal contractat que tingui a més a més les funcions de manteniment dels espais (i per tant, inclòs dins la seva jornada laboral) i neteja de les instal·lacions haurà de deixar l'espai utilitzat en condicions òptimes per a ser utilitzat.

4.- Les comeses relatives a vigilància i activitats interlectives les han de realitzar monitors amb domini de la llengua catalana que tinguin la formació adient.

5.- L'adjudicatari haurà de designar qui assumeix les funcions de coordinació al centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC i amb el PCC. Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vistiplau del centre educatiu.

6.- L'adjudicatari haurà d'establir un coordinador de comarca que s'encarregaran de la direcció tècnica i pedagògica del servei de menjador als centres docents de la seva zona. L'adjudicatari haurà de garantir que el personal que assumeixi aquesta direcció tècnica estigui en disposició del títol de director de lleure o bé, d'alguna titulació d'estudis universitaris de les especialitats d'Humanitats, com Magisteri, Educació social o Pedagogia, entre d'altres.

7.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal i que tingui disponibilitat geogràfica per a la realització d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, augments de ràtios, etc. Abans de realitzar qualsevol canvi en els equips de monitors o personal de cuina dels centres d'ensenyament l'adjudicatari haurà de comunicar-ho amb antelació al centre i comptar amb el vistiplau del Consell Comarcal del Priorat.

8.- No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'annex I d'aquest plec, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.





Consell Comarcal del Priorat

9.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de proporcionar la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

10.- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell 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.

11.- La idoneïtat dels treballadors que hagi de contractar de nou es farà palesa presentant al CCP un currículum de cada un, en què hi haurà de constar:

- Nom i cognoms de cada persona.
- Número de document d'identitat i número de la Seguretat Social.
- Estudis realitzats i experiència laboral, si s'escau, esmentant especialment aquelles tasques desenvolupades relacionades amb el servei a realitzar.
- Certificat de delictes de naturalesa sexual.
- Antiguitat del treballador.

CLÀUSULA 17. RÀTIOS I HORARIS

1.- En les dotacions de personal per atendre directament als alumnes del servei educatiu del menjador del centre docent complir amb els requisits establerts als presents plecs, s'atendrà les ratis següents:

- La ràtio d'alumnes per educació primària serà de 25 alumnes 1 monitor.
- La ràtio d'alumnes per educació infantil, segon cicle serà de 15 alumnes 1 monitor.
- La ràtio d'alumnes per educació infantil, primer cicle serà de 8 alumnes 1 monitor.

El nombre global mínim de monitors 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

$\text{Nombre de monitors} = q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors)

Les ratis a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar seran les que determini la direcció del centre; en qualsevol cas es garantirà que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació dels centres.

En les escoles considerades com a rurals, d'acord amb els criteris fixats pel Departament d'Educació i Formació Professional, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei i d'acord amb les ratis fixades en el punt 4 d'aquesta Resolució, quan només correspongui un sol monitor/a, es podrà autoritzar per part dels serveis territorials d'Educació, un segon





**Consell Comarcal
del Priorat**
monitor.

2.- S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes -monitors 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.

3.- El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directe a l'alumnat.

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

CAP.III. ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIÓ DELS SERVEI DE MENJADOR

Secció 1. Comissió de centre per al seguiment del servei de menjador escolar

CLÀUSULA 18. COMPOSICIÓ

La comissió de menjador de centre estarà formada per un membre de l'AFA, una persona representant de les famílies usuàries del servei, un membre de l'equip directiu o del professorat designat pel Consell Escolar, un representant de l'empresa adjudicatària del servei. La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se'n aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal a efectes del seu seguiment. Representants del Consell Comarcal del Priorat podran assistir a les comissions del Menjador sempre i quan ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb els serveis com Ajuntament, vetlladors/es, monitors/es, professors, tècnics de serveis socials... en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió justificadament.

CLÀUSULA 19. OBJECTE I FUNCIONS

1.- La comissió de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal és un espai de participació de caràcter informatiu, consulta seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei a cadascun dels centres educatius. Els seus acords, afecten les obligacions de les parts segons les clàusules establertes dins el contracte del servei, s'hauran d'aprovar pels òrgans competents del centre-direcció i/o consell escolar, Consell Comarcal del Priorat i empresa segons correspongui.

2.- Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- a) Coneixement, validació i aprovació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents





Consell Comarcal del Priorat

- dimensions que compren el servei. Un cop validat i aprovat per la comissió de Menjador el Pla de Funcionament del servei s'haurà d'elevat al Consell Escolar Centre, entregar per registre a Serveis Territorial de la Catalunya Central i entregar al Consell Comarcal la còpia un cop validada per serveis territorials.
- b) Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
- Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes
 - Esporàdicament, si s'escau, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
 - Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AFA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
 - Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
- c) Elaboració de propostes de millora si s'escau.
- Elevar propostes, tant al representant de la Direcció del centre com al representant dels pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar de Centre.
- d) Valoració del servei.
- Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
 - Fer una valoració a final de curs
- e) Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.

CLÀUSULA 20. FUNCIONAMENT

El funcionament d'aquesta comissió de seguiment del servei de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels consells escolars, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, es recomanen com a mínim fer 3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, proposant una temporalitat recomanada: Inici de curs (planificació), mig curs (seguiment) i final de curs (avaluació).





**Consell Comarcal
del Priorat**

ANNEX I. RELACIÓ DEL PERSONAL VINCULAT AL SERVEI

Conveni Aplicació actual	Categoria professional	Tipus de Contracte	Data inici contracte	Data venciment contracte	Hores setmanals	Base de cotització/mes
Conveni col·lectiu del personal laboral del Consell Comarcal del Priorat	Monitora	300	01/04/2024	N/A	10	475,39 €
Conveni col·lectiu del personal laboral del Consell Comarcal del Priorat	Monitora	510	09/09/2024	N/A	10	475,39 €





Consell Comarcal
del Priorat

ANNEX II . DOCUMENTS PER A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

	DOCUMENT	TEMPORALITAT
1	Informe d'ús del servei dels que contingui la informació següent: - Llistat dels usuaris amb el detall de dies d'utilització, total dels serveis prestats per cada usuari i l'especificació de la tipologia d'usuari (fix, esporàdic, beca 50% o beca 100%). - Resum dels serveis per tipologia d'usuari.	Mensual
2	Informe de les liquidacions que contingui la informació següent: - La relació dels imports cobrats a cadascun dels usuaris del servei. - Relació dels rebuts que han resultat impagats i la relació de gestions de cobrament realitzades per l'empresa adjudicatària. En el cas d'existir rebuts que han resultat impagats dues vegades s'inclourà sol·licitud de que el Consell Comarcal assumeixi la gestió d'aquests rebuts impagats. - El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun dels usuaris becats i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCM.	Mensual
3	Informe que contingui la informació següent: - Nombre de becats i no becats, detallant els de cadascun dels centres. - Nombre d'usuaris fixes i esporàdics, detallant els de cadascun dels centres. - Nombre d'infantil i primària, detallant els de cadascun dels centres. - Nombre d'usuaris de les llars d'infants, detallant els de cadascun dels centres. e. Incidències en la gestió del servei	Mensual
4	Inventari de material de les instal·lacions	Inici i fi de la prestació del servei.
5	Informe amb la relació dels plats i els productes i/o serveis utilitzats: - Frescos. - Varietats de fruita. - De proximitat - Ecològic - Alternatius per intoleràncies i/o al·lèrgies. - Provenients d'empresa d'economia social Amb la relació de factures, documents acreditatius, números de registre i segells que certifiquin la condició requerida.	Mensual
6	Currículum vitae on hi consti el número de col·legiat/da el dietista o documentació anàloga.	Inici del contracte
7	Planificació mensual dels menús.	Un mes abans començar el trimestre
8	Plans de control APPC.	inici del contracte
9	Informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat.	inici del contracte
10	Pla d'anàlisi microbiològiques	inici del contracte
11	Còpia del rebut de pagament de la pòlissa.	Annual
12	Informe de seguiment del servei, que inclogui: -Relació del personal per centre. - Incidències en la gestió del personal i directrius de millora. - TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui als menjadors del Priorat.	Trimestral, o cada cop que hi hagi una baixa, alta, o modificació
13	Pla de funcionament del servei de menjador.	Inici del curs escolar
14	Programació anual educativa del servei de menjador	Inici del curs escolar
15	Pla de comunicació	Inici del contracte

