

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DEL CONTRACTE DEL SERVEI EDUCATIU I D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE DE L'ESPAI DEL MIGDIA DELS CENTRES DE SEGON CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL I PRIMÀRIA (I DE PRIMER CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL I SECUNDÀRIA ALS CENTRES QUE CORRESPON) I DE LA LICITACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING SALUDABLE DELS CENTRES ADSCRITS A LA LICITACIÓ DE PRIMER CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL DE LA COMARCA DEL MOIANÈS DURANT EL PERÍODE LECTIU PEL CURS 2026-2027 I AMB OPCIÓ A PRÒRROGA PER AL CURS 2027-2028, 2028-2029, 2029-2030, 2030-2031.

Expedient: 53/2026

ÍNDEX

CAP. I: OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.....	2
Secció 1. Disposicions generals.....	2
Clàusula 1. Objecte del contracte.....	2
Clàusula 2. Tipologia d'usuaris.....	6
Clàusula 3. Condicions generals.....	7
Clàusula 4. Gestió del servei.....	8
Secció 2. Règim econòmic.....	9
Clàusula 5. Retribució a l'empresa adjudicatària.....	9
CAP II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	12
Secció 1. Servei de menjador.....	12
Clàusula 7. Instal·lacions, materials i equipaments.....	12
Clàusula 8. Característiques dels menús.....	15
Clàusula 9. Sobre la programació mensual dels menús.....	18
Clàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat.	22
Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions.....	24
Clàusula 12. Altres obligacions.....	25
Secció 2. Personal, ràtios i horaris.....	27
Clàusula 16. Personal.....	27
Clàusula 17. Ràtios i horaris.....	30
Secció 3. Organització del servei i plans que regulen els servei educatius.....	32
Clàusula 13. Tasques del personal del contracte.....	32
Clàusula 14. Plans que regulen els serveis educatius.....	34
Clàusula 15. Comunicació.....	36
CAP. III.-ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR.....	37
Secció 1. Comissió de centre per al seguiment del servei de menjador comarcal....	37
Clàusula 18. Composició.....	37
Clàusula 19. Objecte i funcions.....	37
Clàusula 20. Creació.....	38
Clàusula 21. Funcionament.....	39
Secció 2. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal.....	39
Clàusula 22. Composició.....	39
Clàusula 23. Objecte i funcions.....	39
Clàusula 24. Funcionament.....	39
ANNEX I. RELACIÓ DE CENTRES ADSCRITS I ESTIMACIÓ USUARIS CURS 2026-2027..	41
ANNEX II. INFORMACIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR.....	42
ANNEX III. CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA.....	52
ANNEX IV. DOCUMENTS PER A L'EXECUCIÓ DEL SERVEI.....	53

CAP. I: OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

Secció 1. Disposicions generals.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte del contracte que es presenta és el Servei educatiu i d'alimentació saludable¹ de l'espai del migdia² dels menjadors escolars, als centres d'educació infantil i primària del Moianès que formen part del servei de menjador del Consell Comarcal del Moianès (d'ara en endavant CCM), amb criteris de fomentar el consum de productes de proximitat i la sostenibilitat social i ambiental.

La prestació del present contracte inclou:

a. Servei educatiu i d'alimentació saludable de l'espai del migdia per als centres de segon cycle d'educació infantil i primària (i primer cycle a les escoles rurals que el tenen implantat).

El servei bàsic educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludable en línia calenta per a totes les escoles.
- Transport diari sostenible en els casos que no es tracti de cuina in-situ en les condicions higiènica sanitàries adients i servei, de forma individualitzada, a cada menjador escolar.
- El servei bàsic educatiu de monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador, i els períodes de temps adequats per a la preparació i tancament del servei, d'acord a les instruccions recollides al Plec de Prescripcions Tècniques (d'ara en endavant PPT).

Aquest servei educatiu de monitoratge complirà estrictament les ràtios de monitoratge establertes en 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 i Formació Professional per al curs 2026-2027" (excepte a l'IE Castellterçol atesa la disposició i característiques del centre i les característiques especials de les escoles rurals) d'acord amb l'establert en la clàusula 18. Ràtios i horaris.

- La gestió del servei i el cobrament a les famílies.
- Aquest servei es prestarà per tots els dies lectius de les escoles incloses en la prestació, d'acord amb l'ordre de calendari escolar que anualment publica el departament competent en matèria d'educació de la Generalitat de Catalunya.

Els centres adherits a l'espai del migdia de la comarca del Moianès són:

- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola La Popa de Castellcir.
- Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)
- Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Josep Orriols i Roca de Moià (cuina in-situ).
- Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant).

¹ Segons la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020", es defineix alimentació saludable com aquella que és satisfactòria, suficient, adaptada al comensal i a l'entorn sostenible i assequible.

² S'entén per espai del migdia el temps educatiu intel·lectual comprès entre el temps lectiu del matí i el temps lectiu de la tarda (si s'escau).

- Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló.
- Institut Escola Castellterçol (cuina in-situ).

Es classifiquen els centres educatius en funció de les hores de prestació del servei d'acord al que s'estableix a la "Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, 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 l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertat i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027", i per tant, hi ha centres amb dues hores de prestació i centres amb dues hores i mitja de prestació.

Al Moianès, les hores de prestació de l'espai del migdia per centre educatiu són les següents:

Centre educatiu	Hores de prestació
Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant)*	2 hores
Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)*	
Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)*	
Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant)*	
Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)*	
Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló*	2,5 hores
Institut Escola Castellterçol	
Escola La Popa de Castellcir*	
Escola Josep Orriols i Roca de Moià	

*Consten com a escola rural per part del Departament d'Educació i Formació Professional al document "Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar. Curs 2025-2026."

Els dies de prestació del servei i les ràtios estaran subjectes al nombre de comensals diaris.

b. Servei de càtering saludable:

- **Per als centres de primer cicle d'educació infantil de titularitat municipal.**

El Servei de càtering saludable a les llars d'infants o escoles bressol municipals es prestarà durant els dies lectius tal i com disposa l'ordre del calendari escolar del Departament d'Educació, a més dels dies que s'estableixi amb cadascun dels Ajuntaments adherits a la licitació, sempre i quant hi hagi un mínim de 15 comensals entre tots els centres educatius de primer cicle d'educació infantil adherits.

El servei càtering saludable de la llar infants inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludables en línia calenta.
- Transport sostenible diari a cadascuna de les llars d'infants o escoles bressol municipals en les condicions higiènic sanitàries adients en els casos que no es tracta

de cuina in-situ i deixar-lo en les condicions higièniques sanitàries adequades a cadascun dels centres.

Aquest servei es prestarà a les següents llars d'infants i/o escoles bressol:

- Escola Bressol El tren blau de Calders.
- Escola Bressol l'Espurna de Castellterçol.
- Escola Bressol Garrofins de Moià.
- Llar d'infants el Cuc de Santa Maria d'Oló

Aquest servei es prestarà els dies lectius que estableixin els Ajuntaments contractants del servei i els dies que no coincideixin, es garantirà el servei sempre que entre els quatre centres hi hagi un mínim de 15 àpats.

- **Per a usuaris adults de tots els centres educatius inclosos a la licitació del servei de menjador.**

El Servei de càtering saludable als centres educatius per a usuaris adults que es prestarà durant els dies lectius del curs escolar. Aquest servei inclou les prestacions següents:

- Elaboració de l'àpat saludables en línia calenta.
- Transport sostenible diari en les condicions higièniques sanitàries adients en els casos que no es tracta de cuina in-situ i deixar-lo en les condicions higièniques sanitàries adequades a cadascun dels centres.
- Aquest servei es prestarà per tots els dies lectius de les escoles incloses en la prestació, d'acord amb l'ordre de calendari escolar que anualment publica el departament competent en matèria d'educació de la Generalitat de Catalunya.

c. Servei complementari de monitoratge per a centres amb característiques particulars.

Dins l'objecte del present contracte s'inclou també la prestació complementària de reforç de monitoratge per als menjadors amb característiques particulars dels equipaments. Aquesta despesa anirà a càrrec íntegrament del CCM.

Alguns dels centres educatius de la comarca, per les seves característiques particulars, disposen d'espais que dificulten la prestació del servei en les condicions de seguretat i qualitat que es determinen per l'espai del migdia comarcal.

En aquests casos, i fruit del treball amb la comunitat educativa i els prestadors del servei, es podrà tenir en compte la incorporació de monitoratge que complementi els determinats a la ràtio que es defineixen a la present licitació.

En aquesta situació hi ha l'Escola Anton Busquets i Punset de Calders, l'Escola La Popa de Castellcir i l'Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló, en les quals resulta de l'aplicació estricta de les ràtios determinades pel Departament d'Educació un nombre de monitors/es que no proporciona el servei amb garanties de qualitat i seguretat desitjables.

Les hores de la prestació del servei que es detalla, correspon a les hores diàries del servei de cadascun dels centres:

Centre educatiu	Hores de prestació
Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant)*	2 hores
Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló*	2,5 hores
Escola La Popa de Castellcir*	

*Consten com a escola rural per part del Departament d'Educació i Formació Professional al document "Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar. Curs 2025-2026."

Els dies de prestació del servei i les ràtios estaran subjecte al nombre de comensals diaris.

Aquest servei complementari es finançarà en la seva totalitat pel CCM d'acord amb el que s'estableix a la clàusula 4 del PCAP i a la clàusula 4 del present document i a l'informe econòmic del present contracte.

La prestació d'aquest servei inclou el reforç de monitoratge als centres esmentats, si és el cas.

Altres característiques objecte de la prestació:

1. Les característiques inicials del servei, tals com el **nombre de centres, modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del que es disposa per prestar el servei**, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte per part de l'empresa adjudicatària, etc. són les establertes a **l'annex I i l'annex II** adjunt. No obstant això, al llarg dels curs escolar aquestes circumstàncies es podrà adaptar a les necessitats reals del servei.
2. El nombre d'usuaris que figura en **l'annex I** és estimatiu, s'ha obtingut tenint en compte el nombre d'usuaris del curs 2024-2025 i l'estimació mitjana dels usuaris del curs 2025-2026 (de setembre a desembre), tot i que s'ha tingut en compte també el nombre d'usuaris i l'evolució del servei des de l'inici de la prestació el curs 2018-2019.

Atenent tot l'exposat, 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.

3. S'estableix com a modalitat d'elaboració dels menús saludables per part del contractista la modalitat de cuina central i cuina in-situ.

Es farà ús de les instal·lacions de la cuina central ubicada a l'Escola Josep Oriols i Roca de Moià per a totes les escoles i en el cas de l'Institut Escola de Castellterçol es realitzarà la prestació del servei en la modalitat de cuina in-situ.

El CCM i l'empresa adjudicatària del servei, per necessitats del servei, període no lectiu, casos excepcionals i/o d'emergència, podrà determinar altres instal·lacions i organització dels detallats als presents plec on s'elaborin els menús.

4. Les dues cuines hauran d'elaborar i servir el mateix menú als comensals de totes les escoles de forma diària.
5. L'horari del servei de menjador per a les llars d'infants i les escoles es detalla per cada centre a **l'annex II**.

Clàusula 2. Tipologia d'usuaris.

El servei educatiu i d'alimentació saludable de l'espai educatiu del temps del migdia del Moianès atindrà a diferents usuaris en funció del centre educatiu, de les característiques de la prestació i dels dies de prestació del servei.

En relació a les característiques dels usuaris, es distingeixen els següents tipus d'usuaris:

1. Usuaris I1 i I2.

Usuaris del servei educatiu i d'alimentació saludable dels centres educatius dels cursos **segon i tercer dels ensenyaments de primer cicle, en les escoles de segon cicle d'educació infantil i primària** que s'hagi implantat el primer cicle d'educació infantil.

En els centres en els que els alumnes de primer cicle d'educació infantil (I1 i I2) estan escolaritzats a l'escola, **s'ofereix el servei amb les característiques més assimilables de la resta de comensals possible o en el cas que l'escola així ho determini, el mateix àpat diari que realitzen els alumnes dels mateixos cursos (I1 i I2)** de les llars d'infants i escoles bressol de la comarca.

L'import del servei distingirà entre fixe i esporàdic, segons el que s'indica a la "Resolució ENS/483/2026, de 20 de febrer, 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 2026-2027" per al curs 2026-2027 o posteriors aprovades pel departament competent en matèria d'educació per a la resta de cursos. L'import de l'usuari esporàdic augmenta en un 10% l'import del servei per als usuaris fixes.

2. Usuaris de I3 a sisè.

Usuaris del servei educatiu i d'alimentació saludable dels centres educatius de segon cicle d'educació infantil i primària.

L'import del servei distingirà entre fixe i esporàdic, segons el que s'indica a la "Resolució ENS/483/2026, de 20 de febrer, 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 2026-2027" per al curs 2026-2027 o posteriors aprovades pel departament competent en matèria d'educació per a la resta de cursos. L'import de l'usuari esporàdic augmenta en un 10% l'import del servei per als usuaris fixes.

3. Usuaris del servei càtering saludable:

3.1 Per als centres de primer cycle d'educació infantil de titularitat municipal.

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat b. de l'objecte del contracte** i a les escoles bressol i llars d'infants que es detallen a l'apartat esmentat.

3.2 Professorat. Usuaris sense prestació de monitoratge de tots els centres educatius.

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat b. de l'objecte del contracte, per a totes les escoles del servei.**

A mode de resum establim el següent quadre per tipologia d'usuari en funció de les característiques de centre, abonament del servei i distinció entre fixe i esporàdic, si és el cas:

Característiques usuari	Tipologia d'usuari	Periodicitat del servei
I1 i I2 I3 a sisè	Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 100%	Fixe
	Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 70%	Fixe
	Alumnes Menjador Preceptiu	Fixe
	Alumnes usuaris del servei sense AIM ni servei de menjador preceptiu	Fixe Esporàdic
	Usuaris sense prestació de monitoratge (Professorat)	Preu únic
Llars infants Professorat	Usuaris del servei càtering saludable dels centres de primer cycle d'educació infantil (llars d'infants i escoles bressol).	Preu únic

Veure clàusula finançament d'aquest document, per la tipologia d'usuaris segons finançament. S'exposa en la clàusula esmentada el finançament del servei segons la tipologia d'usuaris.

Clàusula 3. Condicions generals.

1. El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i a les establertes en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP), i d'acord amb les instruccions que el CCM doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Educació del CCM.
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. **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, sinó està expressament autoritzat pel CCM.

4. L'empresa haurà de permetre que representants de les AMPA's i/o AFA's puguin comprovar el funcionament del servei in-situ i de les qualitats organolèptiques dels àpats servits, amb les condicions de seguretat alimentària pertinents en cada cas.

S'informarà al CCM de les peticions que es realitzin en aquest sentit per part de les associacions de famílies, de les visites acordades i de les mesures de protecció i seguretat alimentària realitzades.

5. Així mateix, en el cas que es vulgui realitzar també per part de l'associació de famílies pertinent també una comprovació del servei en l'àmbit educatiu i de lleure, s'haurà d'informar a la direcció del centre educatiu i al CCM de la petició de la visita, la data i hora acordada i en cap cas es permetrà la interacció per part de les persones visitants amb els infants del servei sense el consentiment previ del centre educatiu i/o de la família si és el cas.

Clàusula 4. Gestió del servei.

S'estableixen els següents aspectes en relació al funcionament per a la gestió entre l'empresa adjudicatària i el CCM per tal de garantir la qualitat i el bon funcionament del servei de menjador. Es detallen a continuació circuits i documents per a la gestió i seguiment del contracte:

1. Facturació dels àpats.

L'empresa adjudicatària facturarà el servei a qui correspongui per àpat efectivament servit o dels comensals que no hagin avisat de la no utilització del servei, ens els termes que s'estableixen en la present clàusula.

2. Gestió dels usuaris diaris del servei. Menjador.

L'empresa adjudicatària, el centre educatiu i el CCM hauran d'establir en cada cas el sistema més àgil per tal que els usuaris fixes i esporàdics (tal i com es defineix a la clàusula 2 del present plec) 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 fixarà les 9.30h com hora límit per a les comunicacions.**

Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa contractista d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats. L'empresa adjudicatària no podrà cobrar cap import als usuaris que, abans de l'hora establerta en el procediment, hagin comunicat que no faran ús del servei.

3. Gestió documentació trimestral. L'empresa adjudicatària remetrà al CCM un informe trimestral (en format paper i format electrònic) (document nº relacionat a l'annex IV) 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 (dividit entre primer cicle i segon cicle), el total d'alumnes de primària, el total d'usuaris de secundària i el total d'usuaris de menjador preceptiu.
- El nombre d'usuaris de les llars d'infants o escoles bressol.
- La relació de l'alumnat per centre i la dotació de monitoratge determinada als presents plecs.
- Incidències en la gestió del servei (tant en pel que fa a aspectes relacionats amb els àpats com pels temes relacionats amb el personal adscrit al serveis, coordinació, responsables servei, etc.).

- Un llistat amb el total de serveis facturats a tots els comensals de les escoles rurals.
4. L'adjudicatari es posarà en contacte amb tots els centres educatius a fi 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.
 5. 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.
 6. Per la gestió de les beques menjador l'adjudicatari haurà d'utilitzar el programa informàtic del Consell Comarcal, si és el cas. El programa en qüestió és una eina de gestió dels AIM's i per tant, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar les tasques relacionades amb la gestió per mitjà del programa. Entre les tasques hi haurà el control i gestió dels àpats servits a l'alumnat.

Secció 2. Règim econòmic

Clàusula 5. Retribució a l'empresa adjudicatària.

5.1 La retribució del servei bàsic a l'empresa adjudicatària es realitzarà de la següent forma, segons la tipologia d'usuari i d'escola:

Escoles ordinàries:

Tipologia d'usuari	Facturació	Pagament a l'empresa adjudicatària?
Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 100%	Factura del 100% del preu del servei a l'alumne i relació d'aquestes al Consell Comarcal.	El Consell Comarcal paga la relació de factures emeses als alumnes amb beca del 100%
Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 70%	Factura del 70% del preu del servei a l'alumne i relació d'aquestes al Consell Comarcal Factura del 30% del preu del servei a l'alumne.	El Consell Comarcal paga la relació de factures emeses a alumnes amb beca del 70% Alumne paga la factura del 30% del preu del servei.
Alumnes Menjador Preceptiu	Factura del preu del servei al Consell Comarcal.	El Consell Comarcal paga factura del servei a usuaris preceptiu.
Alumnes usuaris del servei sense AIM ni servei de menjador preceptiu	Factura del 100% del preu del servei a l'alumne, segons les condicions d'usuari fixe i esporàdic	Alumne paga la factura del preu del servei
Usuaris sense prestació de monitoratge (Professorat)	Factura del 100% del preu del servei a l'usuari	L'usuari paga la factura del preu del servei

Escoles rurals:

Tipologia d'usuari	Facturació	Pagament a l'empresa adjudicatària?
Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 100%	<p>Factura a l'usuari del 100% del preu màxim del servei establert pel Departament d'Educació i Formació Professional i relació d'aquestes factures al Consell Comarcal.</p> <p>Factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte del CCM i el preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional al Consell Comarcal (mesures rurals).</p>	<p>El Consell Comarcal paga la relació de factures emeses als usuaris amb beca del 100% .</p> <p>El Consell Comarcal paga la factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte i el preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional (mesures rurals).</p>
Alumnes amb Ajut Individual de Menjador (AIM) del 70%	<p>Factura del 70% del preu del servei a l'usuari becat i relació d'aquestes factures al Consell Comarcal.</p> <p>Factura del 30% del preu màxim establert pel departament a l'usuari.</p> <p>Factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte del CCM i el preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional al Consell Comarcal (mesures rurals).</p>	<p>El Consell Comarcal paga la relació de factures emeses a alumnes amb beca del 70%.</p> <p>L'usuari paga la factura del 30% del preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional.</p> <p>El Consell Comarcal paga la factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte i el preu màxim establert pel departament (mesures rurals).</p>
Alumnes usuaris del servei sense AIM ni servei de menjador preceptiu	<p>Factura del preu màxim establert pel departament a l'usuari.</p> <p>Factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte del CCM i el preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional al Consell Comarcal (mesures rurals).</p>	<p>L'usuari paga la factura del preu màxim establert pel departament.</p> <p>El Consell Comarcal paga la factura de la diferència de l'import d'adjudicació del contracte i el preu màxim establert pel departament (mesures rurals).</p>
Usuaris sense prestació de monitoratge (Professorat)	Factura del 100% del preu del servei a l'usuari.	L'usuari paga la factura del preu del servei.

Escoles bressol o llars d'infants municipals:

<p>Usuaris del servei càtering saludable dels centres de primer cycle d'educació infantil (llars d'infants i escoles bressol).</p>	<p>Segons allò acordat amb el corresponent Ajuntament.</p>	<p>Segons allò acordat amb el corresponent Ajuntament.</p>
---	--	--

En relació als quadres anterior, es defineix:

- **Usuari escola ordinària i escola rural:**

En el marc del document "Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar. Curs 2025-2026", s'estableix que les escoles de la ZER Moianès Llevant (Escola Anton Busquet i Punset, Escola L'Esqueix), de la ZER Moianès Ponent (Escola Els Ventets, Escola de Sant Quirze Safaja, Escola de L'Estany) i l'Escola La Popa i l'Escola Sesmon d'Oló són escoles rurals. Per tant, en aquest sentit, les escoles restants, l'institut Escola Castellterçol i l'Escola Josep Orriols tindran la consideració d'escoles ordinàries.

- **Usuari esporàdic i usuari fixe.**

S'estableix al punt 3 de la "Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, 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 2026-2027", que els usuaris esporàdics seran els que fan ús de menys de tres dies la setmana i en el cas de l'alumnat d'educació secundària el qui en fa ús menús de dos dies la setmana. S'indica també, que en ambdós casos, l'usuari no ha de gaudir d'un ajut de menjador.

L'import del comensal esporàdic suposa un 10% més de l'import del comensal fixe.

- **Alumne AIM 100%.**

Alumnes usuaris amb dret a un Ajut Individual de Menjador (AIM) del 100%. El CCM comunicarà a l'empresa adjudicatària la relació d'alumnes amb dret a l'ajut i aquesta abonarà l'import total de l'àpat servit (o en el seu defecte, l'àpat no servit i no comunicat per part de la família segons es defineix a la clàusula 4 del present plec) al CCM.

La comunicació amb la relació de l'alumnat que compleix amb aquesta condició es realitzarà, en la mesura del possible, abans d'iniciar el curs o quan el Consell Comarcal disposi de la informació al llarg de tot el curs escolar.

- **Alumne AIM 70%**

Alumnes usuaris amb dret a un Ajut Individual de Menjador (AIM) del 70% (o altres en el cas que així ho determini el departament competent en matèria d'educació de la Generalitat de Catalunya). El CCM comunicarà a l'empresa adjudicatària la relació d'alumnes amb dret a l'ajut i aquesta abonarà l'import total de l'àpat servit (o en el seu defecte, l'àpat no servit i no comunicat per part de la família segons es defineix a la clàusula 4 del present plec) al CCM.

En aquest cas, el CCM assumirà la despesa de l'import de l'ajut, i la família la diferència fins a l'import màxim determinat pel Departament, si s'escau .

- **Usuari menjador preceptiu.**

Tal i com s'estableix a l'article 2 del "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'Ensenyament", es garanteix la prestació del servei de menjador als alumnes escolaritzats en ensenyament de caràcter obligatori en els centres docents públics, quan l'alumnat ha de desplaçar-se fora del seu municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta educativa del nivell educatiu corresponent o bé quan, estan escolaritzats en centres o d'educació o acció especial.

En el moment de la redacció dels presents plecs, es troben en aquesta situació els alumnes residents a Granera que cursen estudis de segon cicle d'educació infantil, primària o secundària a l'Institut Escola de Castellterçol i els alumnes de secundària residents a Castellcir i a Sant Quirze Safaja que cursen els estudis a l'Institut Escola de Castellterçol. En el cas que des del Departament es produeixin canvis en les adscripcions o altres condicions que afectin la condició dels alumnes esmentats o altres, s'haurà de tenir en compte les noves condicions.

- **Alumne sense AIM ni servei de menjador preceptiu.**

Usuaris del servei que no tenen dret a l'ajut Individual de menjador (beca menjador), **la família es farà càrrec de l'import del servei**, tenint en compte que aquest no podrà ser mai superior a l'import màxim del servei que estableix la Resolució del preu màxim que cada any aprova el Departament competent en matèria d'educació de la Generalitat de Catalunya

- **Professorat. Usuaris sense prestació de monitoratge.**

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat b. de l'objecte del contracte** i en aquest cas, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'establir les formes de pagament d'aquesta tipologia d'usuaris.

- **Usuaris llar d'infants o escola bressol municipal.**

Els usuaris d'aquest servei faran ús de les prestacions esmentades **a l'apartat b. de l'objecte del contracte** i en aquest cas, cada Ajuntament adherit determinarà la forma de pagament dels usuaris del servei en el contracte que es formalitzi entre l'empresa adjudicatària i l' Ajuntament corresponent.

Es detallen a l'Annex IV els documents pel procediment de facturació i abonament per cada tipologia d'usuari.

5.2 Pel que fa la **retribució del servei complementari de monitoratge de reforç**, l'empresa adjudicatària facturarà el preu del servei al Consell Comarcal.

CAP II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.

Secció 1. Servei de menjador.

Clàusula 7. Instal·lacions, materials i equipaments.

1. L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari (document nº5 relacionat l'annex IV) del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar, en acabar la prestació del servei al finalitzar l'adjudicació i entregar-lo al CCM.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules i als períodes que s'estableix.

2. L'empresa adjudicatària farà ús de les **instal·lacions de les cuines centrals i office i menjadors** i el mobiliari d'aquests espais.
3. **L'elaboració dels àpats es farà des de la cuina central ubicada a Mojà i cuina in-situ per l'elaboració dels àpats de l'IE Castellterçol.**

Des de la cuina central de Mojà es serviran els àpats en línia calenta de forma diària a tots els centres educatius de la comarca, inclòs el mes de juliol en el cas de les llars d'infants i escoles bressol.

Elaboració d'àpats des de la cuina Central de Mojà (ubicada a l'Escola Josep Orriols i Roca):

- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola de L'Estany. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Josep Orriols i Roca de Mojà.
- Escola L'Esqueix de Monistrol de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló.
- Escola Anton Busquets i Punset de Calders. (ZER Moianès Llevant).
- Escola Bressol El tren Blau de Calders.
- Escola Bressol Garrofins de Mojà.
- Lla d'Infants El cuc de Santa Maria d'Oló.
- Escola La Popa de Castellcir.
- Escola Els Ventets de Collsuspina. (ZER Moianès Ponent)
- Escola de Sant Quirze Safaja. (ZER Moianès Ponent)
- Escola Bressol L'Espurna de Castellterçol.

Elaboració d'àpats en la modalitat de cuina pròpia de Castellterçol (ubicada a l'IE Castellterçol):

- Institut Escola de Castellterçol.

Aquesta proposta de distribució dels àpats restarà subjecte a canvis en el cas que l'empresa que resulti adjudicatària elabori una nova proposta que respongui a criteris objectius i sigui autoritzada amb la persona responsable del contracte del CCM.

4. En cas d'incidència a la cuina central o qualsevol altre problema es podrà tenir en compte la cuina de l'IE Castellterçol per a l'elaboració dels àpats transportats.
5. En cas que la cuina de l'IE Castellterçol pugui actuar de cuina central, l'empresa adjudicatària i la persona responsable del contracte podran acordar una nova proposta d'organització, elaboració i distribució dels àpats.
6. El CCM posa a disposició de les empreses adjudicatàries, **durant la prestació del servei contractat i en els períodes estipulats**, la utilització dels aparells, estris de cuina i parament que figurin adscrits a cada espai educatiu i d'alimentació saludable adscrits al servei i que es relacionen a l'**annex II**.

7. Anirà a càrrec de l'adjudicatari, tan per la prestació als centres educatius de segon cycle d'educació infantil i primària (i de primer cycle d'educació infantil i secundària que correspongui) com per als centres de primer cycle d'educació infantil i per tant, en el marc dels contractes subscrits amb els Ajuntaments dels municipis:
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, mascaretes, material EPI's, gel hidroalcohòlic, 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.
 - La reparació de l'immobilitzat, reparacions relacionades amb el funcionament del servei, la reposició del parament i estris de cuina aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.
 - En el cas de les reparacions o actuacions que puguin sorgir que no estiguin incloses en l'apartat anterior, el CCM i l'empresa que resulti adjudicatària acordaran qui assumeix la despesa en qüestió.
 - El material i estris homologats per al transport del àpats 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 CCM i a la direcció del centre educatiu, 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 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.
 - La reposició del parament i la compra del parament necessari per a projectes concrets aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
 - Els equips de protecció individual necessaris per garantir la seguretat del personal i dels infants enfront a possibles malalties emergents o pandèmies, d'acord al que reguli la normativa per aquest servei.

8. 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.
9. L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altres equipaments que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat sempre que aquests compleixen la normativa vigent, previ acord amb el CCM.

Clàusula 8. Característiques dels menús.

1. En relació a les característiques dels menús, s'ha donar compliment el que disposa el Reial Decret 315/2025, de 15 d'Abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible als centres educatius.
2. Es requereix, com a mínim, la utilització en cada àpat d'un **producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca)**.

Es consideraran productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses) i que els productes que no hagin estat congelats o ultracongelats.

No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats, els productes processats o ultraprocessats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al CCM la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta disegni podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

3. Es requereix, com a mínim, la utilització de 5 productes a la setmana sigui **de circuit curt**³.

S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari (tenen la consideració de persona intermediària els establiments minoristes, les agrupacions de productors agraris quan comercialitzin productes que provenen de productors no associats, els establiments de turisme rural, els establiments de restauració inclosos els de restauració col·lectiva, quan venen productes directament als consumidors finals, d'acord amb l'article 2.g del Decret 24/2013) entre el cultiu i el consum al menjador.

Aquesta consideració es podrà acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través de possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquestes condicions.

4. Es requereix, com a mínim, la utilització en cada àpat d'un **producte de temporada (estacionals)**.

³ Concepte segons «Model de clàusules alimentàries. Catalunya. Direcció General de Contractació. P(2022). Models de clàusules alimentàries. Generalitat de Catalunya. Departament d'Economia i Hisenda. Direcció General de Contractació Pública».

S'entén per producte de temporada⁴ la fruit o verdura que comprèn els mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Les fruites i verdures de temporada i/o frescos seran les que es recullen a l'Annex III d'aquests plecs, publicat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

A més a més, 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.

5. 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 CCM la següent documentació ens els terminis que es detallen:

- Varietats de fruita: Informe trimestral de productes frescos utilitzats i documentació que acrediti el compliment d'aquest criteri per part de l'empresa, (document nº 6 relacionat a l'annex IV del present plec de clàusules).

Les fruites i verdures de temporada i/o frescos seran les que es recullen a l'Annex III d'aquests plecs, publicat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al CCM la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta dissenyi podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

6. Respecte els plats, s'hauran d'incorporar un mínim de **5 productes setmanals que compleixin el requisit d'ecològic**⁵.

S'entén com a producte ecològic tots aquells productes que compleixen amb les condicions del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al CCM la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que

⁴Concepte segons «Model de clàusules alimentàries. Catalunya. Direcció General de Contractació. P(2022). Models de clàusules alimentàries. Generalitat de Catalunya. Departament d'Economia i Hisenda. Direcció General de Contractació Pública».

⁵ Concepte de producte de ecològic, segons «Model de clàusules alimentàries. Catalunya. Direcció General de Contractació. P(2022). Models de clàusules alimentàries. Generalitat de Catalunya. Departament d'Economia i Hisenda. Direcció General de Contractació Pública».

aquesta designi podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

7. Cal que s'inclougui **almenys 1 cop per setmana** o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.

Per fer el control d'aquests requeriments s'haurà d'indicar al menú que es proporciona a les famílies, als centres educatius i al CCM la indicació dels productes que compleixen aquestes característiques.

A més a més, el responsable del contracte o la persona del Consell Comarcal que aquesta designi podrà fer la valoració en qualsevol de les dues cuines des d'on s'elabora d'aquest requisit.

8. 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.

9. D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació **dels àpats caldrà utilitzar el mínim de sal possible i caldrà que sigui sal iodada**. En el cas de l'oli ha de ser oli d'oliva verge en el cas de l'utilitzat per amanir i en totes les coccions i en els fregits també és el més recomanable. El cas que no sigui possible, cal que sigui oli d'oliva o oli de gira-sol alto oleic.

10. **L'aigua ha d'estar sempre present a l'àpat i a l'abast dels infants i adolescents**, provinent de la xarxa de distribució pública, sempre que sigui apta i saludable en tots els centres educatius.

11. En la mesura del possible, sempre que compleixin amb les disposicions del Reial Decret 315/2025, la "*Guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020*" i de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" que siguin factibles i viables. S'hauran d'incorporar, també, les característiques dels menús **les consideracions i/o aportacions que es facin conjuntament en el marc de la comissió comarcal del menjador**.

12. **Assimilació dels menús a les intoleràncies i al·lèrgies**. Les derivacions dels menú per a intoleràncies i al·lèrgies s'han d'assimilar al menú sense derivacions, és a dir i a mode d'exemple, en el cas dels alumnes amb celiàquia, el dia que el menú sense derivacions hi hagi un plat amb pasta, s'haurà d'elaborar un menú que contingui pasta apte per a celíacs.

13. S'introduiran elements orientats a la reducció al **mínim de la generació de residus i el desaprofitament alimentari, la recollida selectiva i productes amb el menor impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei**, de conformitat amb el previst a la Llei 7/2022, de 8 d'abril de residus i sols contaminats per una economia circular.

14. **Es prioritzaran les tècniques culinàries més saludables** com el forn, el vapor, bullit, planxa, sofregits i salses de tomàquet casolana, davant de arrebossats, fregits i altres tipus de salses.

15. **Es limitarà l'ús de concentrats de caldo i potenciadors de sabor**, i en el cas de fer-se servir s'hauran d'utilitzar opcions existents al mercat amb el 25% reduït de sal.

16. L'oli que s'haurà d'utilitzar serà **oli d'oliva verge o verge extra per a les amanides i per cuinar o fregir s'utilitzarà preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic**.

17. L'oli culinari sobrant s'haurà de reciclar.
18. Sempre que es pugui es faran servir envasos el més grans possible i, en cap cas, es podran utilitzar envasos monodosi per oli, sal, vinagre o sucre, atès el seu impacte ambiental.
19. No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran cobert, plats, palles ni bastonets per remoure begudes d'un sol ús.

Clàusula 9. Sobre la programació mensual dels menús.

1. Criteris generals sobre la programació dels menús:

- 1.1. L'adjudicatari haurà de complir amb les programacions i el que s'indica al Reial Decret 315/2025, de 15 d'Abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible als centres educatius.
- 1.2. L'adjudicatari es compromet a seguir les recomanacions recollides a la "Guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les actualitzacions de les mateixes que puguin editar-se mentre duri el contracte.
- 1.3. En el cas dels menús que es serveixen a les llars d'infants, s'haurà de tenir en compte, també les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" i els aspectes següents:
 - o 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.
 - o Els postres làctics per als infants de les escoles bressol s'hauran d'adaptar a l'edat dels infants i no portaran sucre.
 - o Els menús es cuinaran sense sal i cal evitar el consum excessiu de sal oferint aliments salats (snacks, bastonets salats,...)
 - o Cal diversificar les fonts proteiques, donar més protagonismes a les llegums i evitar el consum excessiu de carn.
 - o Oferir els productes de cereals amb la seva modalitat integral.
 - o S'hauran de servir àpats triturats en aquells casos que s'acordi.
- 1.4. La confecció dels menús, anirà a càrrec de l'adjudicatari i 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 de la legislació vigent i les que es proposen des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- 1.5. Tots els menús hauran **d'estar validats per un/a persona acreditada en Nutrició Humana i Dietètica** (o en el seu defecte formació i/o acreditació anàloga), 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 CCM (document nº8 relacionat l'annex IV del present plec de clàusules). Amb la presentació mensual hi haurà de constar el nom i cognoms i titulació o el número de col·legiat/da i la signatura.
- 1.6. 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 i el que s'estableix al Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la llei abans esmentada, **menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria**, i que, mitjançant el **certificat mèdic corresponent**, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

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**.

- 1.7. Tal i com s'indica també, a la normativa esmentada al punt anterior, cal preveure **atendre la necessitat dels diferents menjars per raó de religió o per motius ètics** (tals com menús sense carn de porc, vegetarians o vegans). I en el cas que sigui necessària, es disposarà de les mesures de refrigeració i escalfament adequats per tal que pugui conservar-se i consumir-se el menú especial proporcionat per l'entorn familiar.
- 1.8. En relació a la periodicitat, les **programacions han de constar d'un mínim de menús per a quatre setmanes (un mes)**, que es poden anar repetint amb petites valoracions corresponents a l'adaptació dels aliments de temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any) a les festivitats, etc.
- 1.9. Cal garantir que el menjador siguin espai lliure de qualsevol tipus de publicitat. No podran constar doncs, al menú les marques dels productes que es serveixen.
- 1.10. S'ha d'adaptar els quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats, seguint les recomanacions indicades a la "Taula orientativa de gramatges en funció de l'edat. Maig 2020" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- 1.11. 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.
- 1.12. Les freqüències dels aliments han de respondre a les freqüències d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús del menjador escolar⁶ que es presenta a continuació:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ⁷	1-2 setmana
Llegum	1-2 setmana

⁶ Incloses a la Guia " L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020".

⁷ No inclou patates.

Arròs ⁸	1 setmana
Pasta ⁹	1 setmana
Segons plats	
Aliments proteics vegetals(llegum i derivats)*	1-5 setmana
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum, derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	
Carns ¹⁰	1-2 (≥ 6 al mes)
Carns blanques	1-2 setmana
Carns vermelles i processades	0-1 setmana
Peixos	1-3 setmana
Ous	1-3 setmana
Guarnicions	
Amanides variades	3-4 setmana
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2 setmana
Postres	
Fruita fresca	4-5 setmana
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca,...)	0-1 setmana
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc)	≤ 1/mes
Fregits	≤ 1/setmana
Altres	
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	Mínim 2 setmana
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat

⁸ O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

⁹ O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals

¹⁰ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers inclouent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus així com la de conill. La carn processada que ha estat transformada a través de salaó, el curat, la fermentació el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc).

Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
------------------------------------	-------------

El barem escollit està fet amb els barems de l'ASPCAT d'acord amb els límits fixats al decret.

1.13. En el cas que el centre docent o de la ZER organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus **de pícnic** 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** (en el cas de les escoles rurals el nombre total es comptabilitza de forma conjunta amb les escoles que formen part de la seva ZER). 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, anar a altres escoles, etc. En cap cas l'empresa adjudicatària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

1.14. S'haurà de realitzar, en la mesura del possible i en el marc de la normativa vigent, propostes realitzades i consensuades en el marc de la comissió comarcal de menjador. Aquestes propostes, podran ser de menús a realitzar de forma esporàdica per festes, temàtiques culturals i/o altres que puguin tenir un objectiu pedagògic prèviament acordat.

Qualsevol canvi en l'exposat en aquest apartat haurà de ser acordat prèviament amb la direcció del centre i el CCM.

2. Sobre la informació i difusió de la proposta de menús.

2.1. 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.

2.2. **La programació mensual dels menús** es farà arribar en format digital a cadascun dels centres i al CCM **un mes abans de començar el trimestre següent, com a mínim** o bé estarà accessible en una plataforma o aplicació d'internet (document nº9 relacionat a l'annex IV del present plec de clàusules). La informació que ha d'incloure és:

- La data.
- La informació de ser completa, entenedora i fàcil de llegir.
- Els dibuixos i les imatges que poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure marques d'aliments.
- Nom i cognoms i titulació o el número de col·legiat/da i la signatura.
- Indicació dels productes que compleixen amb els requisits de proximitat, ecològic, de proximitat que suposi baixes emissions de CO2 i els productes provinents d'empreses d'economia social.

2.3. S'haurà de lliurar mensualment les **programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials** (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin). S'entenen també els menús per motius religiosos com a àpats de comensals amb necessitats especials.

- 2.4. S'hi ha d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc...així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- 2.5. En la mesura del possible les estructures dels menús han d'evitar la repetició per dia de la setmana, per exemple, el dia que toca pasta que no coincideixi tot el curs el mateix dia de la setmana. L'objectiu d'aquest apartat és donar la oportunitat de gaudir de diferents tipus d'àpats als alumnes que fan ús del servei un dia concret de la setmana.
- 2.6. L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, tenir-ne una còpia a les cuines i presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- 2.7. Limitació de la presència d'aliments precuinats industrials (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, etc) s'ha de limitar a una vegada al mes com a màxim. En el cas que s'introdueixin al menú s'haurà d'indicar a la proposta de menús i en el cas que sigui com a substitut per alguna raó o incidència, s'haurà d'informar a les famílies del canvi.
- 2.8. En el cas, d'un canvi de menú, per necessitats del servei, l'empresa adjudicatària informará a totes les famílies no més tard de les 8h del vespre del canvi de menús realitzat a l'espai del migdia.

Clàusula 10. Compliment de la normativa higienicosanitària i control de qualitat.

L'empresa adjudicatària han d'estar inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) del Departament Salut de la Generalitat de Catalunya i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.
- Reglament (CE) 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reglament (CE) 1333/2008, sobre additius alimentaris.
- Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.
- Reglament (UE) 2023/915 de la Comissió, de 25 d'abril de 2023, relatiu als límits màxims de determinats contaminants en els aliments i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 1881/2006.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

- Reial decret 191/2011, sobre Registre Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
 - Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, d'adaptació normativa en matèria sanitària.
 - Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i greixos escalfats.
 - Codi alimentari espanyol.
 - Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia en menús d'institucions públiques.
 - I la resta de normativa concordant i aplicable.
1. **En cas que el Departament de Salut de la Generalitat** comuniqui millores 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 l'adjudicatari l'execució de les mesures que s'hagin requerit.
 2. L'empresa adjudicatària presentarà al CCM **un pla d'acció resultat de les inspeccions sanitàries** de tots els espais del migdia de les escoles de la comarca, indicant les actuacions a realitzar per la millora de les no conformitats detectades i l'ens/entitat responsable de cadascuna de les accions.
 3. Serà responsabilitat de l'empresa la formació contínua en l'àmbit de seguretat alimentària del personal adscrit al projecte.
 4. **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.
 - El pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.
 - Pla de control de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau.
 - 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 nº10 relacionat a l'annex IV del present plec de clàusules).
 5. L'adjudicatari haurà de presentar al CCM un **informe explicatiu** (document nº11 relacionat l'annex IV 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.
 6. 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. Aquest control s'haurà de realitzar per als menjadors de les escoles i per a les escoles bressol i llars d'infants de la comarca.

7. Haurà de disposar d'un **pla d'anàlisis microbiològiques** (document nº12 relacionat a l'annex IV del present plec de clàusules) que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.
8. **L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions** del Departament de Salut, del Departament d'Ensenyament i/o del CCM.
9. 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.
10. Altres mesures o requisits que siguin d'aplicació per la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut i altres relacionades amb l'activitat i seguretat alimentària en especial d'aplicació per al control de pandèmies o altres malalties emergents.

Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions

1. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un **pla de neteja individualitzat per a cada centre**, 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 i a fons de les cuines, els estris i les altres instal·lacions utilitzades** en la prestació del servei (acordades amb cada centre educatiu i/o Ajuntament), en finalitzar aquest. A més, en cas de la cuina central l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquesta.
3. En cap cas les tasques de neteja que assumeixin el personal amb atenció directa de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.
4. El CCM, 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 les dues cuines centrals, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries o que es determini per part de la persona responsable del contracte i anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.
6. Seran d'aplicació les mesures i recomanacions que es dictin per part de les autoritats sanitàries per al control de pandèmies o altres malalties emergents.
7. Per a la **fracció orgànica, les bosses d'escombraries¹¹ que s'utilitzaran seran compostables** d'acord amb la norma UNE-EN 1342:2001. **Per la resta de**

¹¹ Segons «Model de clàusules alimentàries. Catalunya. Direcció General de Contractació. P(2022). Models de clàusules alimentàries. Generalitat de Catalunya. Departament d'Economia i Hisenda. Direcció General de Contractació Pública».

fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a **mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum**. Les bosses hauran de complir amb els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sac de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 134232:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

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

8. **Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir amb els criteris d'ecotoxicitat** (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) **i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes**¹², tal i com es descriuen en alguna etiqueta ecològica del Tipus I.

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

Clàusula 12. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a. **Assumir, la part proporcional a la utilització de la despesa que correspongui a la utilització de les cuines centrals** pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas, electricitat, calefacció, aigua, alarmes contra incendis i assegurances i altres despeses relacionades directament amb la prestació del servei.
- b. **Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries, altres residus i reciclar** tal i com s'estableix a la clàusula 20a del PCAP.
- c. **Elaborar un pla d'estalvi de l'aigua.**
- d. **Elaborar un pla de malbaratament alimentari**, tal i com s'estableix a la clàusula 19a del PCAP.
- e. **Reparar amb caràcter immediat**, i a càrrec de l'adjudicatari, **qualsevol desperfecte que es produeixi** en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- f. **No realitzar en les instal·lacions cedides dels centres educatius adscrits al servei cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del CCM, de l'Ajuntament i del titular del centre.**
- g. **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 en el cas que sigui requisit per la

¹² Segons «Model de clàusules alimentàries. Catalunya. Direcció General de Contractació. P(2022). Models de clàusules alimentàries. Generalitat de Catalunya. Departament d'Economia i Hisenda. Direcció General de Contractació Pública».

persona responsable del contracte un informe 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.
- Incidències en la gestió de conflictes amb famílies que s'hagin pogut produir als centres educatius.
- TC de cadascun dels treballadors que l'empresa adjudicatària tingui al Moianès.

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

- h. **Comunicar de forma immediata al CCM qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar** que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.
- i. **Oferir i facilitar l'assistència dels treballadors** de la plantilla dels menjadors de la comarca del Moianès a la formació que s'ofereixi des del CCM, des del Consorci del Moianès, des de l'Ajuntament del municipi o des del propi centre educatiu i/o associació de famílies del centre.
- j. L'empresa haurà de garantir que es treballadors/es tenen la formació que s'estableix a l'apartat 20 del PCAP.
- k. Establir una **mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència** l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- l. Designar **un representant de l'adjudicatari per a formar part de les Comissions de Seguiment de Servei de menjadors dels centres educatius i comarcal** i en els casos que sigui necessari, incorporar altres professionals (dietista, responsable de compres, responsable de cuina,...) per atendre les consultes, demandes i/o propostes de les famílies, els centres o els infants.
- m. Designar un representant de l'adjudicatari per formar part de les **comissions de seguiment de casos concrets** en cas que s'hagin de realitzar per donar cobertura i servei a necessitats concretes dels infants que assisteixen al servei de menjador amb necessitats específiques de qualsevol àmbit.
- n. **Promoure trobades i/o reunions i designar un o varis representants de l'empresa** en el cas de conflicte o disconformitat amb el servei per part de famílies usuàries del servei.
- o. Informar amb al CCM amb la màxima celeritat possible d'incidents o conflictes greus que s'hagin produït als espais del migdia de la present licitació.
- p. Designar una persona de referència i comptar el personal necessari per fer front a les situacions que es puguin derivar de conflictes en la gestió del personal i recursos humans, gestió de conflictes derivats de situacions del menjador amb les famílies i altres que es puguin esdevenir al llarg de la realització del contracte.
- q. Designar un representant de l'empresa en el cas que s'hagi de convocar una reunió i seguiment de la comissió d'emergències (en el marc del [Protocol de coordinació del servei de transport i menjador escolar gestionats pel CCM davant situacions de risc](#)

[per afectació de la xarxa viària](#) o altres situacions d'emergència que es puguin donar).

- r. Seguir les indicacions que facin des de l'àrea d'Ensenyament del CCM, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les instal·lacions dels centres utilitzades per al servei de menjador.
- s. 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 del contracte.
- t. Comunicar a la persona responsable les incidències en relació en l'àmbit de les relacions laborals, tals com situacions de conflicte entre el personal de l'empresa adscrit al servei així com els procediments interns realitzats per donar resposta a la incidència.
- u. Complir en tots els àmbits (alimentaris, mesures de prevenció i protecció laborals i de prestació del servei, etc) per a la prevenció de pandèmies o altres malalties emergents.
- v. Seguir les indicacions recollides al "Reglament del servei de menjador comarcal" vigent i del "Protocol de coordinació del servei de transport i menjador escolar gestionats pel CCM davant situacions de risc per afectació de la xarxa viària".
- w. Facilitar les inspeccions a la cuina i als menjadors per part de la persona responsable del contracte o a qui aquesta designi del CCM.
- x. Presentar davant del CCM i a totes les persones que formen part de l'equip educatiu del Moianès, el protocol d'actuació de l'empresa en cas d'accident i el protocol d'actuació en cas d'incidents amb infants, abans d'iniciar el servei. (document 18 de l'annex IV).
- y. Presentar davant del CCM la relació del personal que no realitza les tasques d'atenció directe als infants i les seves dades de contacte. (document 19 de l'annex IV).
- z. Utilitzar els programes i/p aplicacions informàtiques que el CCM posi a disposició de l'empresa adjudicatària per a la gestió i organització del servei, si és el cas.

Secció 2. Personal, ràtios i horaris.

Clàusula 16. Personal

El personal de l'espai del migdia comarcal, vinculat al present contracte està format per l'equip de monitoratge (persones que realitzen les tasques d'atenció directe a l'alumnat), l'equip de cuina (persones que realitzen les tasques relacionades amb l'elaboració i el transport dels àpats) i les persones que realitzen les tasques de

coordinació i supervisió dels equips de treball de monitoratge i cuina.

1. L'adjudicatari haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici del contracte 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** i en el cas que hi hagi persones que no en disposin s'haurà de vetllar per que almenys el 60% del personal disposi de la titulació. En el cas de 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 en el termini màxim d'un any.**
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 monitoratge i del personal d'atenció directa a l'alumnat comprendran:
 - a. Vigilància i cura de l'alumnat.
 - b. Orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - c. Conducció de les activitats que es treballin al migdia.
 - d. 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. En el cas que els informes estiguin integrats als que es realitzen des dels centres educatius el persona adscrit al centre treballarà amb el personal educatiu del temps lectiu per a incorporar la informació.
 - 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.

Es detallen les tasques a la clàusula 13 del present plec.

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

5. L'adjudicatari **haurà de designar qui assumeix les funcions de coordinació a cada 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 de designar 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. Aquesta condició no l'eximeix de les tasques de monitoratge diàries o puntuals.

Les funcions d'aquesta figura es detallen a continuació:

- Coordinació periòdica amb la responsable del contracte.
- Coordinació de les tasques de l'equip de monitoratge.
- Gestió de les incidències amb el monitoratge.
- Gestió de les ràtios diàries.
- Seguiment de les inspeccions de sanitat dels centres i gestió del procediment d'informació.

Es preveu una dedicació de jornada completa per a la realització de les funcions i tasques associades.

Es detallen les tasques a la clàusula 13 del present plec.

7. L'adjudicatari haurà d'establir un **coordinador de comarca** en l'àmbit de la cuina que s'encarregui de la gestió dels àpats i de la qualitat alimentària de les dues cuines de l'espai del migdia del Moianès.

Les funcions d'aquesta figura es detallen a continuació:

- Coordinació periòdica amb la responsable del contracte.
- Coordinació de les tasques de l'equip de cuina.
- Gestió de les incidències amb l'equip de cuina i gestió de les tasques derivades de les inspeccions de sanitat .

Es preveu una dedicació parcial de la jornada per a la realització de les funcions i tasques associades.

Es detallen les tasques a la clàusula 13 del present plec.

8. 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 amb la major brevetat possible i comptar amb el vistiplau del CCM.

L'adjudicatari es compromet a comunicar les ofertes laborals al Servei d'Ocupació del Moianès i a incorporar persones demandants d'ocupació que preferiblement es trobin inscrites al SOM.

9. L'adjudicatari es responsabilitzarà de **proporcionar la roba de treball i equips de protecció individual** 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 penalitats que corresponguin a cada cas concret.
11. En el cas que l'empresa adjudicatària del servei tingui cinquanta treballadors o més, haurà de donar compliment a les modificacions de la "*Llei orgànica 3/2007, de 22 de març, per la igualtat efectiva de dones i homes*", regulades al "*Reial Decret llei 6/2019. D'1 de març, de mesures urgents per a la garantia de la igualtat de tracte i d'oportunitats entre dones i homes en el treball i l'ocupació*".
- L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar el moment d'inici de la prestació del servei el pla d'igualtat (document nº 17 de l'Annex IV) de l'empresa amb el número de registre de la inscripció al Registre i dipòsit de convenis col·lectius, acords col·lectius de treball i plans d'igualtat (REGCON).
12. En el cas que l'empresa iniciï algun procediment intern en relació als treballadors i a la seva conducta vers els infants o vers la resta de companys i companyes de qualsevol naturalesa, l'empresa informará al CCM de la situació i del procediments i/o actuacions que es realitzaran per donar resposta a la situació.
13. Correspondrà al personal de l'empresa la realització de les tasques de gestió i seguiment dels àpats servits i el cobrament a qui correspongui en cada cas.

Clàusula 17. Ràtios i horaris.

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

La ràtio d'alumnes per les escoles s'estableix segons la "*Resolució EDU/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim 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 curs escolar 2026-2027*", per a tots els centres educatius del Moianès.:

- i. La ràtio d'alumnes **per educació infantil de primer cicle**, per a escoles de titularitat del Departament d'educació on s'hagi implantat, **serà de 8 alumnes 1 monitor.**
- ii. La ràtio d'alumnes **per educació infantil serà de 15 alumnes 1 monitor.**
- iii. La ràtio d'alumnes **per educació primària serà de 25 alumnes 1 monitor.**
- iv. La ràtio d'alumnes **per educació secundària obligatòria serà de 30 alumnes 1 monitor.**

ETAPA EDUCATIVA	NOMBRE	NOMBRE DE
-----------------	--------	-----------

	ALUMNES	MONITORS
EDUCACIÓ INFANTIL DE PRIMER CICLE	1-8 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ INFANTIL	1-15 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ PRIMÀRIA	1-25 ALUMNES	1 MONITOR
EDUCACIÓ SECUNDÀRIA	1-30 ALUMNES	1 MONITOR

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

3. El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

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

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

y = nombre de comensals d'educació primària.

z = nombre de comensals d'educació secundària.

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 immediatament inferior quan la part decimal és inferior a 0,5, i al nombre enter immediatament superior quan la part decimal és igual o superior al 0,5.

L'aplicació de la ràtio i per tant, el nombre de monitors i monitores que l'empresa assignarà a cada centre educatiu es farà segons el nombre de comensals diaris.

4. A les escoles rurals, on per ràtio toqui un monitor, s'incorporarà un segon monitor d'acord amb les indicacions de les mesures rurals determinades pel departament competent en matèria d'educació de la Generalitat de Catalunya.

5. En el cas específic del centre Institut Escola de Castellterçol, en el que la disposició dels espais i edificis del centre actualment, no permeten la cura, control i vigilància dels infants amb les garanties necessàries, s'afegeix un monitor als que resulten d'aplicació de la fórmula.

6. En el cas de situacions específiques de centres que disposen d'alguna circumstància especial que posi en risc l'alumnat amb les ràtios determinades en la present clàusula, el CCM acordarà amb l'empresa l'assignació de més monitoratge el cost del qual, l'assumirà el Consell Comarcal íntegrament.

S'ha tingut en compte per al càlcul econòmic d'aquesta prestació complementària, assumida pel CCM, les circumstàncies en les que es troben les escoles següents:

Centre educatiu	Hores de prestació
Escola Anton Busquets i Punset de Calders.	2 hores
Escola Sesmon de Santa Maria d'Oló	2,5 hores
Escola La Popa de Castellcir	

La determinació dels horaris i dies de prestació de servei es determinarà per part del CCM acordat amb la direcció del centre i l'empresa que resulti adjudicatària de la present licitació.

7. El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directe a l'alumnat.
8. 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. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts diaris per a cada 15 alumnes. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.

Secció 3. Organització del servei i plans que regulen els servei educatius.

La present secció del capítol II, exposa les qüestions organitzatives i reguladores del servei de l'espai del migdia al Moianès. Aquestes són fruit del treball realitzat a l'espai del migdia des que la gestió del servei és comarcal i s'incorporen també aspectes destacats de departaments de la Generalitat de Catalunya implicats en el servei de menjador.

La comunitat educativa del Moianès (centres, famílies, regidors i regidores, conselleria comarcal, infants,...) estan implicats amb el servei i es treballa de forma conjunta per arribar a trencar la distinció entre l'espai lectiu i no lectiu en l'espai del migdia de forma real. A més a més, la voluntat d'aquest consell comarcal en la gestió del servei de menjador és que els espais del migdia esdevinguin el màxim de participatius per part dels infants i les seves famílies i que en el moment de l'àpat els infants gaudeixin d'un moment tranquil, agradable, educatiu i respectuós amb cadascuna de les singularitats que tenen cadascun d'ells.

És per aquest motiu, que la present secció té per objectiu recollir la interrelació de l'adjudicatari amb tota la comunitat per a l'elaboració dels projectes educatius a desenvolupar a la comarca i cada centre, més que sol·licitar projectes educatius de l'adjudicatari a implementar al servei.

En el cas de projectes per part de l'adjudicatari s'hauran de proposar i decidir en el marc de les comissions de centre o en el marc de a comissió comarcal si es realitzen.

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en que l'espai del migdia és un **temps per gaudir d'un espai de lleure de qualitat, per alimentar-se de forma sana i equilibrada, aprendre hàbits higiènics i de seguretat i la utilització correcte dels estris del menjador, i de relacions personals saludables.**

Per a una bona organització i gestió del servei, l'empresa adjudicatària haurà de seguir les indicacions del document "[Acompanyar els àpats del infants](#)" de l'ASPCAT ens aquells consells i indicacions que facin referència als menjadors escolars i que s'acordin amb el Consell Comarcal i els altres òrgans de participació que s'estableixen als presents plecs.

El Pla de funcionament del servei per a cada centre que haurà de respondre aquests principis.

Clàusula 13. Tasques del personal del contracte.

13.1 Coordinador/a comarcal equip de monitoratge.

La coordinadora comarcal vinculada al present contracte es coordina directament la

persona responsable del present contracte del Consell Comarcal Moianès. Aquesta figura ha de tenir el coneixement de la realitat de totes les escoles i estar també en contacte directe amb els i les monitores de menjador de totes les escoles i també amb les direccions dels centres educatius i dels serveis relacionat amb el servei tals com personal responsable de seguretat alimentària, coordinació de cuina, responsables de l'empresa adjudicatària, etc.

Les tasques concretes a realitzar per la persona que realitzi les funcions de la coordinació comarcal de monitoratge són les següents:

- Atendre les demandes i consideracions de la persona responsable del contracte.
- Assistència a les reunions de les comissions de menjador de centre.
- Reunions presencials periòdiques amb la persona responsable del contracte.
- Vetllar pel compliment de les ràtios diàries a tots els centres.
- Vetllar pel bon funcionament del servei a totes les escoles de la comarca.
- Vetllar pel desenvolupament dels projectes educatius dels espais del migdia comarcals.
- Organització i gestió de les reunions amb el personal que realitza les tasques de monitoratge.
- Coordinació amb els centres i amb les persones responsables de seguretat alimentària per a les millores de les no conformitats detectades en les inspeccions de sanitat dels office dels centres escolars.
- I altres tasques relacionades amb les funcions detallades a la clàusula 16 del present plec.

13.2 Coordinador/a comarcal equip de cuina.

La coordinadora comarcal de l'equip de cuina haurà de gestionar totes les tasques relacionades amb les gestió de l'elaboració dels àpats, gestió de la cuina central i la cuina in-situ de Castellterçol i el transport dels àpats diaris a les escoles i llars d'infants i escoles bressol municipal.

Les tasques concretes a realitzar per la persona que realitzi les funcions de la coordinació comarcal de cuina són les següents:

- Atendre les demandes i consideracions de la persona responsable del contracte.
- Reunions presencials periòdiques amb la persona responsable del contracte.
- Assistència a les reunions de les comissions de menjador comarcals.
- Vetllar pel compliment de la gestió de la seguretat alimentària i intoleràncies i al·lèrgies dels àpats servits.
- Gestió del personal que realitza les tasques d'elaboració i transport dels àpats i neteja de cuines i estris.
- I altres tasques relacionades amb les funcions detallades a la clàusula 16 del present plec.

13.3 Equip de monitoratge.

L'equip de monitoratge haurà de vetllar per que hi hagi un clima de convivència positiva, afavorint relacions igualitàries i respectuoses, sense pressions ni coercions i tenint en consideració els gustos i la sensació de gana dels infants.

Les tasques de monitoratge i d'atenció a l'alumnat comprendrà portar a terme les

tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- 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, seguint totes les mesures higièniques i sanitàries vigents en cada moment.
- 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.
- Organitzar l'espai de menjador, procurant que cada alumne tingui un espai fix i adequat a les seves necessitats.
- 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.
- 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.
- En el mateix supòsit de trasllat dels alumnes, els monitors/es hauran de portar el control dels alumnes que surten d'un espai i arriben a l'altre assegurant-se que tots els que han sortit arriben amb el grup.
- Vetllar per la seguretat dels alumnes durant el servei.
- Informar al centre educatiu o al CCM de conductes i/o actituds dels infants i/o adolescents que posin de manifest el patiment d'aquests.
- Organitzar les activitats i vetllar per al compliment dels infants de les noves rutines i normes de funcionament dels centres en relació al control de possibles pandèmies i/o malalties emergents.
- Vetllar per la protecció i la seguretat de tots els infants usuaris del servei de menjador.
- L'equip de monitoratge ha de seguir les indicacions de funcionament que s'acorden als espais amb l'empre adjudicatària, el centre i el consell comarcal.
- Rebre a l'alumnat i deixar-lo als espais acordats, assegurant-se que hi ha un referent adult del centre quan marxen.

Clàusula 14. Plans que regulen els serveis educatius.

- a. **Pla de funcionament del servei de menjador** (document nº15 de l'annex IV del present plec de clàusules, a entregar durant el primer trimestre de curs).

El servei de menjador de la comarca del Moianès es caracteritza per respectar les diferències de projectes educatius de cada centre que en forma part, alhora que incorpora elements consensuats per la comunitat educativa del Moianès en relació a l'educació.

Així doncs, l'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei de menjador **ajustat al projecte educatiu i al calendari escolar de cada centre**, tenint en compte, tal i com s'ha exposat, el servei en clau comarcal i definint uns aspectes comuns a treballar a tota la comarca.

L'empresa que resulti adjudicatària haurà de presentar una proposta del **pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, en el marc temporal que es determini**, 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 i s'haurà de trametre als Serveis Territorials d'Ensenyament**. Els centres hauran de fer arribar la còpia de l'aprovació del pla per part del Serveis Territorials del Departament competent en matèria d'educació i al CCM.

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 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). 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 i convivència, d'educació ambiental.
- En els casos que així es determini amb el centre, haurà de recollir la normativa de l'espai del migdia consensuada en el marc de la comissió de menjador.

b. **Programació educativa anual del servei de menjador** (document nº16 de l'annex IV del present plec de clàusules, a entregar durant el primer trimestre de curs).

1. 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, l'alimentació saludable i l'educació mediambiental.

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.
2. 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, el seguiment del servei en general i les propostes en relació en l'àmbit alimentari.
 3. La programació de les activitats s'haurà de presentar al CCM.
 4. Els projectes i propostes educatives que l'empresa desenvolupi als centres educatius o nivell comarcal s'han de presentar al CCM i a les direccions de centre per tal de treballar-les de forma conjunta i incorporar els aspectes educatius de l'àmbit no lectiu al lectiu i a la inversa en la mesura del possible.

Clàusula 15. Comunicació.

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.**

2. En aquest sentit, l'empresa ha de garantir els canals i els procediments per fer arribar la informació el màxim d'actualitzada possible. Per tal de vetllar per a l'assoliment d'aquest objectiu l'empresa ha de garantir:
 - a) Que les famílies usuaris del servei disposin de la informació sobre l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. el primer any de servei.
 - b) L'assistència per part d'una persona representant de l'empresa a les 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, en la mesura del possible) que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc
 - c) 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.
 - d) Proporcionar abans de l'inici de la prestació un manual d'ajuda a les famílies per a la inscripció al servei de menjador.
 - e) 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.
3. Les famílies rebran un informe dels servei de menjador amb caràcter trimestral. Serà en el marc de cada centre escolar que es determinarà si l'informe es realitzarà en el format de l'empresa adjudicatària o s'incorporarà la informació en els informes trimestrals realitzats pels centres educatius.

4. La informació diària de l'evolució dels alumnes de primer cicle d'educació infantil (I1 i I2) per aquelles escoles que el tenen implantat i I3 que facin ús del servei de menjador.
5. Informació detallada per mitjà d'un informe o d'una trucada telefònica, a la família dels infants que hagin tingut algun incident en el marc de l'espai del migdia.
6. Informació detallada per mitjà d'una trucada telefònica, a la família dels infants que hagin tingut algun accident en el marc de l'espai del migdia indicant les actuacions realitzades i el procediment per a l'accés als serveis de l'assegurança mèdica, si és el cas.
7. Informar a les famílies de forma diària de les informacions o incidències que tinguin una incidència a tota la comarca o al centre pel canal de comunicació del que disposi l'empresa.

CAP. III.-ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIO DEL SERVEI DE MENJADOR.

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

Clàusula 18. Composició.

La comissió de menjador de centre estarà formada:

- El/la regidor/a del municipi.
- Una o més persones que formin part de la comissió de menjador de l'AFA.
- Una persona o més **representants de les famílies usuàries** del servei, si s'escau.
- Una persona representant de **l'equip directiu o del professorat**.
- Persones **representants de l'empresa adjudicatària** del servei. El/la responsable del projecte, el/la coordinar/a de zona, el/la nutricionista, el/la responsable de cuina.
- **Un o més dels infants i/o adolescents usuaris habituals del servei**. Cada espai del migdia designarà infants i/o adolescents representants que assistiran a les reunions de la comissió per fer arribar aquelles informacions que els semblin adients posar en coneixement de tots/es els/les membres de la comissió i traslladar els acords presos a la resta d'infants i/o adolescents usuaris del servei.

Representants del CCM 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 servei 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.

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, CCM i empresa segons correspongui.

1. 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 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 CCM la còpia un cop validada per serveis territorials.
 - b. Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats, menús, funcionament...)
 - o Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes
 - o Esporàdicament, si s'escau, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
 - o Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AMPA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
 - o Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
 - o Fer el seguiment dels menús i les incidències en els àpats diaris i fer propostes per al menús trimestrals.
 - c. Elaboració de propostes de millora si s'escau.
 - o 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.
 - o Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
 - o Fer una valoració a final de curs
 - e. Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
 - f. Designar un representant a la comissió de menjador comarcal.

Clàusula 20. Creació.

Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del CCM es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador en el si del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el decret 317/2004 de 22 de juny, pel qual es regulen la constitució i composició del Consell Escolar i l'elecció, nomenament i cessament del director o directora i dels altres òrgans de govern dels centres docents públics, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

Clàusula 21. Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions 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).

Secció 2. Comissió de seguiment comarcal del servei de menjador comarcal.

Clàusula 22. Composició

L'espai de seguiment comarcal del servei de menjador té per objectiu definir les línies generals del servei a la comarca i establir els projectes educatius comunitaris de la comarca.

Aquesta comissió estarà formada per un **representant designat per cada comissió de menjador de centre**, un **representant de l'empresa adjudicatària del servei** (coordinador de zona, coordinador del servei, nutricionista,...) i un **representant del CCM**. Aquest últim serà el responsable de la seva creació i convocatòries, així com les actes que se'n aixequin.

Clàusula 23. Objecte i funcions

L'objecte d'aquesta comissió és el **seguiment en clau comarcal** de tots els serveis de menjador gestionats pel CCM i **l'elaboració de propostes de millora a tots els àmbits d'actuació dels serveis de menjador**. En aquest espai de coordinació es treballarà, també, a nivell tècnic els aspectes pedagògics del servei de menjador.

La comissió de seguiment comarcal del servei de menjador és un òrgan de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar per garantir el bon funcionament del servei i adequar la proposta pedagògica del servei a nivell comarcal.

Els acords que es prenguin afectaran directament a les comissions de seguiment del servei de menjador comarcal de cada centre.

Clàusula 24. Funcionament

El funcionament d'aquesta comissió es regirà per les directrius que es deriven de la resta de comissions de menjador de centre i tenint en compte les necessitats de fixar un règim de reunions periòdiques que es determinaran en funció de les reunions de comissió de seguiment dels centres.

Moià, en la data que consta a la signatura electrònica.

La tècnica d' Educació.

Ruth Fernández Freixas

ANNEXES

ANNEX I. RELACIÓ DE CENTRES ADSCRITS I ESTIMACIÓ¹³ USUARIS CURS 2026-2027.

Nº	Centre educatiu	Municipi	Dies de servei setmanal	Modalitat d'elaboració dels menús	Estimació àpats curs				
					Primer cycle EI	Segon cycle EI i primària	Educació Secundària	mestres	Total
1	Escola Anton Busquets i Punset.	Calders	5	Càtering		8.188			8.188
2	Escola L'Esqueix.	Monistrol de Calders	5	Càtering		4.270		2	4.272
3	Escola Josep Orriols i Roca	Moià	5	In-situ		27.946			27.946
4	Escola Els Ventets	Collsuspina	5	Càtering		3.026			3.026
5	Escola de Sant Quirze Safaja.	Sant Quirze Safaja	5	Càtering		1.719		262	1.981
6	Escola Sesmon	Santa Maria d'Oló	5	Càtering		7.668		164	7.832
7	Escola de L'Estany.	L'Estany	5	Càtering		3.217		36	3.253
8	Escola La Popa	Castellcir	5	Càtering		4.272			4.272
9	Institut Escola Castellterçol	Castellterçol	5	In-situ		14.062	5.254	178	19.494
9	EB El Tren blau	Calders	5	Càtering	808				808
10	EB Garrofins	Moià	5	Càtering	4.646				4.646
11	EB L' Espurna	Castellterçol	5	Càtering	2.020				2.020
12	Llar d'Infants El Cuc	Santa Maria d'Oló		Càtering	1.616				1.616
TOTALS					9.090	74.368	5.254	642	89.354

¹³ L'estimació dels usuaris s'ha fet tenint en compte el promig dels usuaris del servei per la totalitat del curs 2024-2025 i els mesos de setembre a desembre de 2026.

ANNEX II. INFORMACIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR.

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08015107	Nom del centre: Escola Anton Busquets i Punset	
Adreça:	Plaça de l'Era de Cal Feliu, s/n	Municipi:	Calders
RSIPAC:	50.00817/CAT		
Horari del servei	Infantil:	13h a 15,00h	
	Primària:	13h a 15,00h	
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà		

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Aigüera BH 187 amb dutxa - pica 2 forats (3peces)
1	Carro de servei 300122x1100x638 3 estants hacer inoxidable
2	Carro servei de resina
1	descalcificador
1	Forn gran convecció
1	Nevera combi
1	Rentaplats industrial Extra XS D50-32-S 40/3/50
2	Taula acer inoxidable dues portes
1	Taula calenta Distform F0430000 14D
1	Dispensador de paper
1	Parament de neteja
1	Parament del menjador (plats, gots, cuberts)
1	Armari
1	guixetes
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP	

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08065482	Nom del centre: Els Ventets de Collsuspina	
Adreça:	c. del Toll, 11	Municipi:	Collsuspina
RSIPAC:	50.04354/CAT		
Horari del servei	Infantil:	13h a 15h	
	Primària:	13h a 15h	
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà		

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques	
DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
	Parament per al menjador
1	Rentaplats industrial Silanos
1	Carro inox
2	Dispensador de paper assecamans
1	taula calenta Distform
1	Microones
1	Nevera combi
1	Aramri baix dues portes

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	8021934	Nom del centre: L'ESQUEIX	
Adreça:	Carrer Conxita Forcada, s/n	Municipi:	Monistrol de Calders
RSIPAC:	50.02411/CAT		
Horari del servei	Infantil:	13h a 15h	
	Primària:	13h a 15h	
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà		

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Aixeta dutxa GD-1A-C
1	Armari acex inox
1	Carro servei resina
1	Descalcificador rentaplats
1	Forn petit convecció
1	Moble neutre MNP 1800x635x1015
1	Nevera
1	Pica industrial Fr. 126/11
1	Rentavaixelles industrial Silanos
1	Cistella rentaplats plats 50x 50
1	Cistella rentaplats coberts 50 x 50
1	Taula acer inoxidable 1200x600
1	Depuradora
1	Guixeta
	Parament de neteja
1	Taula calenta Distform
1	Termomètre nevera
1	Taula de treball acer inoxidable
	Parament de menjador

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	8028382	Nom del centre: SESMON OLÓ	
Adreça:	c. Maurici Camprubi Fornells s/n	Municipi:	Santa Maria d'Oló
RSIPAC:	20.02439/CAT		
Horari del servei	Infantil:	12.30h a 15h	
	Primària:	12.30h a 15h	
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà		

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat del Consell Comarcal	
Quantitat	Descripció
1	Carro de servei d'hacer inoxidable
1	Moble neutre 1800x700
1	Nevera domèstica combi
1	Parament per al menjador
1	Dispensador de paper
	Distform
1	Rentaplats Industrial Silanos

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	8064982	Nom del centre: Escola de Sant Quirze Safaja
Adreça:	Carretera BV 1341, pkm	Municipi: Sant Quirze Safaja
RSIPAC:	50.03096/CAT	
Horari del servei	Infantil:	De 13.00h a 15.00h
	Primària:	De 13.00h a 15.00h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat del Consell Comarcal	
Quantitat	Descripció
1	Descalcificador
1	Dispensador de paper
1	Manopla anticalòrica fins a 350°C
1	Parament per als menjadors
1	Taula calenta Edesa
1	Microones
1	Nevera
1	congelador 4 calaixos
1	Rentavaixelles industrial Silanos Profesional
3	Prestatgeries
1	Termo d'aigua de paret
2	Piques amb pedal
1	Rellotge de paret
	Parament de neteja

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08015831	Nom del centre: Escola La Popa
Adreça:	carrer Major , 1	Municipi: CASTELLCIR
RSIPAC:	50.07335/CAT	
Horari del servei	Infantil:	12,30h a 15,00h
	Primària:	12,30h a 15,00h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
	Parament de menjador
1	Taula calenta Repagas Model AM-127/E
1	Nevera
1	Rentavaixelles industrial Silanos E-50 ECOPB-230/1/50
3	Cistelles plats 50 x 50 rentavaixelles
1	Cistella coberts 50x 50 rentavaixelles
2	Galledes escombraries
	Parament de neteja

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08037981	Nom del centre: Escola de L'Estany
Adreça:	c. de les escoles, s/n	Municipi: L'Estany
RSIPAC:	50.03144/CAT	
Horari del servei	Infantil:	de 13.00h a 15.00h
	Primària:	de 13.00h a 15.00h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA	
Quantitat	Descripció
1	Parament per als menjadors
1	Microones
1	Taula calenta Distform
1	Nevera
1	congelador
1	Rentavaixelles industrial Electrolux
1	Descalcificador
1	Termòmetre electrònic amb sonda 10°C a 23°C
1	Termòmetre congelador-nevera -30°C a 50°C
1	Termòmetre forn amb base
1	Termòmetre congelador-nevera -30°C a 50°C
2	Cistella plats 50x50 rentavaixelles
2	Cistella coberts 50x50 rentavaixelles
3	Galledes escombraries
3	Galledes de plàstic
	Parament de neteja

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre:	08071214	Nom del centre: Institut Escola Castellterçol
Adreça:	c. Rocacorba, 23-29	Municipi: Castellterçol
RSIPAC:	50.02337/CAT	
Horari del servei	Infantil:	De 12.30h a 15h
	Primària:	De 12.30h a 15h
	Secundària:	De 13.30h a 15h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres Infantil i primària i dimarts i dijous secundària	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Cuina in-situ	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA	
2	Arcons de congelació
1	Nevera
1	Forn
1	Fregidora
1	Taula calenta

1	rentaplats
1	Rentadora
1	cuina amb fogos
3	CUBETA GN 1/1, 6,5 cm - 9L
6	CUBETA GN 1/1, 10CM - 13,5L
1	CUBETA GN 1/2 6,5 CM - 4L
1	CUBETA GN 1/4, 6,5 CM
7	TAPA STANDARD GN 1/1
1	TAPA GN HERMETICA 1/4
7	BIBERONS TRANSPARENTS 0,36L
1	PINCES REPOSTERIA 17CM INOX
2	TERMOMETRE ELECTRONIC AMB SONDA 10 A 235°C
3	TERMOMETRE CONGELADOR -30°C+50°C
1	TERMOMETRE FORN AMB BASE
2	SARTEN DOBLE VOLTEA TORTILLA 24CM
1	BATIDORA TURMIX TAURUS DE MANO 1000W
1	BASCULA
2	CARRO 2 PRESTATGES INOX. IRIMAR
1	APARELL CLOR D'AIGUA (HANNA)
1	MANTA IFGNIFUGA
2	PINYA RECANVI DUTXA
80	PLATS FONS 22,5CM MOD.TRIANON
184	PLATS PLANS 24,5CM MOD.TRIANON
124	PLATS POLICARBONAT PLANS
98	PLATS POLICARBONAT FONS
12	GOTS VIDRE 25CL
92	GOTS POLICARBONAT TRANS.
157	CULLERES TAULA
97	CULLERES CAFÉ
164	FORQUILLES TAULA
152	GANIVETS TAULA
2	GANIVET PELAPATATES (PUNTILLA)
58	SAFATES SERVEI DE PLASTIC
11	SAFATES SERVEI INOX
2	TISORES CUINA 240MM
1	OBRELLAUNES PAVONADO NEGRE
2	CUBETA VIATGERA PLASTIC G.
12	GOTS PLASTIC COLOR

RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP

CENTRE EDUCATIU		
Codi del centre: 08022094	Nom del centre: Escola Josep Orriols i Roca	
Adreça: c. Miquel Vilarrúbia	Municipi: Moià	
RSIPAC:	26.07203/CAT	
Horari del servei	Infantil:	De 12.30h a 15h
	Primària:	De 12.30h a 15h
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres	
Modalitats d'elaboració dels menús:	Cuina in-situ	

NOMBRE D'USUARIS. Veure dades Annex I Plec de Prescripcions tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA

Quantitat	Descripció
1	Rentaplats industrial cúpula Model NE1300HY-NRG
1	Microones
1	Depurador d'aigua (va amb filtres 1/any)
1	Estanteria acer inoxidable 1,20 x 20 aprox.
1	Taula calenta 2 safates 1 x 1 amb potes
6	Taquilles petites (com vestuari)
1	nevera
1	armari
1	congelador industrial 5x4
3	estanteries CAMBRO (de 4 prestatges) 20 prestatges en total
6	Guixetes resina
1	pissarra suro
1	estanteria acer inoxidable
1	pica petita rentamans
1	màquina ozono x netejar ganivets
1	abatidor de t ^a
1	mosquitera
1	pissarra gran
1	bloc de 6 taquilles petites
4	carros de transport de gastrònoms
1	escala de 5 graons
1	carro de transport de càtering
3	carros de transport grans d'acer (3 prestatges)
1	carro transport safates petit blau
1	carro petit neteja
2	carros petits de safates 7

DETALL PARAMENT CUINA

1	Obrellaunes industrial 910
1	Obridor domèstic roda
1	ARAÑA A/INOX 545 mm 20 Ø
2	Base amb rodes 600x400
1	Baatedor A/INOX 8 VARILLAS 350MM
1	Bloc MOTOR TR-350
1	Braç TRITURADOR BL
2	Cassola alta sense Tapa INOX 20,2L 35 Ø
1	Cassola baixa sense Tapa INOX 13,6L 35 Ø
1	Cassola baixa sense Tapa INOX 27L 45 Ø
1	Cullerot MONOBLOC A/INOX 450MM 16 Ø
1	Cullerot MONOBLOCK INOX 90X320

1	Colador R 1/2 BOLA reforçat A/INOX 19 Ø
1	Colador xino A/INOX 26 Ø
1	Contenedor pedal+rodes 120L
12	Cubeta GN 1/1 530X325 150MM amb Tapa
22	Cubeta GN 1/1 530X325 65MM amb Tapa
12	Cubeta GN POLIPROPILENO 1/2 325X265 200MM
2	Cullera MONOBLOCK INOX 370
2	Cullera MONOBLOCK INOX 27 cm L
6	Cullera SERVICIO MONOBLOCK 345 mm
141	Cullera SOPERA C/12UD
118	Cullera postres C/12UD
2	ganivet "PROFESSIONAL" PANERO PEQUEÑO NEGRO
1	ganivet "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRO
106	ganivet MESA C/12UD
1	Esacorrefregist 180/375 X75 amb vuit compartiments
1	Esacorredor INOX 40 Ø amb nança
1	Esacorredor INOX 45 Ø
1	Espàtula de goma230
3	Batedor INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø
2	Batedor MONOBLOCK 110X350
2	Fonr oval 450X292 INOX
2	Gerra mesuradora 2 1,9L
20	Gerra POLICARB. 1'8L
1	Olla INOX RECTA SIN Tapa 33,6L 35 Ø
2	Olla INOX RECTA SIN Tapa 50L 40 Ø
2	Pinça INOX SERVICIO 240 mm
142	Plat fondo POLICAR. 18,5 Ø
137	Plat pla POLICAR. BLANCO 23,3 Ø
1	"puntilla pelador" 100X4 NEGRO
1	Ratllador 4 LADOS INOX 200
2	Rasqueta A/INOX 150X75 mm
1	Taula de tallar 530X325X20 AMARILLO
1	Taula de tallar 530X325X20 AZUL
1	Taula de tallar 530X325X20 BLANCO
1	Taula de tallar 530X325X20 ROJO
1	Tapa A/INOX 35 Ø
1	Tapa A/INOX 45 Ø
1	Tapa GIRATORTILLAS INOX 30 Ø
22	Tapa GN 1/1 INOX STANDARD
12	Tapa GN 1/1 INOX STANDARD amb GOMA
6	Tapa GN POLIPROPILENO 1/1
6	Tapa GN POLIPROPILENO 1/2
8	Tapa GN POLIPROPILENO 1/3
134	Ganivet taula C/12UD
1	Termòmetre MONOBLOCK DE PENETRACIÓN RÁPIDO
2	Tisora de cuina 180MM
2	Tisora de cuina 200MM
1	Trituradora BAMIX 200W
111	Got transparent P. 0,250ML POLICARBONATO
12	Cubeta INOX 1/1 DE 65 CM REJILLA

3	Olla termo gran
2	Olla termo petita
22	Tapa INOX 1/1 65 CM
12	Tapa INOX HERMETICA 1/1 DE 65 CM
15	Gto vidre Saboya
14	soperes inox 24
2	Cassola inox amb nances
2	Gerra POLICARBONATO 5 LITROS
3	carro inox ruedas
3	carro porta GN/ 1/1
15	porex transportat
3	porex transportat petit
1	Envasadora al buit
1	Microones
1	Plat POLICARBONAT POSTRE
8	Espumadora nylon cullera
2	Posa cubetas plàstic
1	Afilador elèctric ganivets
9	plates inox gran violí
25	plates inox petites violí
20	pinzas sin muelle
25	Espumadera nylon
18	Tupper policarboanto amb Tapa
20	Tupper policarboanto amb Tapa
RELACIÓ DE PERSONAL VINCULAT AL SERVEI. Veure dades de la subrogació Annex 6 del PCAP	

Codi del centre:	08045410	Nom del centre:	Llar d'infants municipal l'Espurna.
Adreça:	Pg. De la Riba ,2	Municipi:	Castellterçol
RSIPAC:	50.02450/CAT		
Horari del servei	12h a 15h		
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering desde la cuina central de Mojà		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament

Quantitat	Descripció
1	Nevera
1	Microones
1	Taula calenta
	Parament de menjador (plats, Gots i coberts)

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08047194	Nom del centre:	EL TREN BLAU
Adreça:	c. Sot de la Bruixa, s/n	Municipi:	Calders
RSIPAC:	50.00002/CAT		
Calendari:	del 15 de setembre de 2014 al 24 de julio de 2015		
Horari del servei	12.30h a 15.00h		
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	càtering		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
	Parament de menjador (plats, gots i coberts)
1	Pica
1	Aixeta pedal
1	Escalfador aigua calenta
1	Nevera
1	Rentaplats
1	Microones
1	Batedora
1	Escalfa biberons

CENTRE EDUCATIU			
Codi del centre:	08047315	Nom del centre:	Llar d'infants El cuc d'Oló
Adreça:	Plaça de l'Ajuntament S/n	Municipi:	Santa Maria d'Oló
RSIPAC:	50.04371/CAT		
Horari del servei	12h a 15h		
Dies de servei setmanal:	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús:	Càtering		

NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques

DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament	
Quantitat	Descripció
1	Microones
1	Nevera
1	Rentaplats
	Parament de menjador (plats. Coberts i gots)

Codi del centre:	08065494	Nom del centre:	Llar d'infants Els Garrofins	
Adreça:	Av. De la Pau s/n	Municipi:	Moià	
RSIPAC:	50.02588/CAT			
Horari del servei	12h a 15h			
Dies de servei setmanal:	5	De dilluns a divendres		
Modalitats d'elaboració dels menús: Càtering				
NOMBRE D'USUARIS. VEURE Annex I Plec de Prescripcions Tècniques				
DETALL EQUIPAMENT CUINA propietat de l'Ajuntament				
Quantitat	Descripció			
1	Rentadora			
1	Microones			
1	vitroceràmica			
1	Exprimidora			
2	Batedora			
1	nevera			
1	Rentavaixelles			
	Parament de menjador (plats. Gots i coberts)			

ANNEX III. CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Sub-direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Clementina	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Satsuma									Setembre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desembre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Taronja blanca				Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre		
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novembre	Desembre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Ercolini							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Prúsec						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera					Abril	Maig	Juny	Juliol				
Figa							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Rafim									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novembre	Desembre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desembre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novembre	Desembre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pebrot							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Api	Gener	Febrer	Març						Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Maire	Gener	Febrer										
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Galera	Gener									Octubre	Novembre	Desembre
Sípia	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calamar									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		

ANNEX IV. DOCUMENTS PER A L'EXECUCIÓ DEL SERVEI.

	DOCUMENT	TEMPORALITAT
1	<p>DOCUMENTS EN RELACIÓ A LES PERSONES USUÀRIES D'AJUT INDIVIDUAL DE MENJADOR (beca menjador).</p> <p>1.1 Certificat emès per la persona que ocupi el càrrec de direcció del centre dels que contingui el llistat dels usuaris amb la informació següent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. <p>1.2 El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun dels usuaris becats i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCM, per registre.</p> <p>1.3 Document en format full del càlcul que contingui la informació següent en relació als usuaris d'ajuts individuals de menjador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. 	Mensual
2	<p>DOCUMENTS EN RELACIÓ A LES PERSONES USUÀRIES D'ESCOLES RURALS.</p> <p>2.1 Certificat emès per la persona que ocupi el càrrec de direcció del centre dels que contingui el llistat dels usuaris amb la informació següent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. <p>2.2 El llistat amb la relació dels serveis prestats a cadascun de les persones usuàries de les escoles rurals i pels quals l'empresa sol·licita l'abonament al CCM, per registre.</p> <p>2.3 Document en format full del càlcul que contingui la informació següent en relació a les persones usuàries:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. 	Mensual
3	<p>Informe de les liquidacions que contingui la informació següent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relació dels rebuts que han resultat impagats i la relació de gestions de cobrament realitzades per l'empresa 	Trimestral

	adjudicatària.	
4	Informe que contingui la informació següent: 1. Nombre d'àpats servits a persones usuàries becades i no becades , detallant els de cadascun dels centres. 2. Nombre de persones usuàries fixes i esporàdiques , detallant els de cadascun dels centres. 3. Nombre d'infantil (diferenciant I1 i I2 si és el cas), primària i secundària , detallant els de cadascun dels centres. 4. Nombre de persones usuàries amb dret a menjador preceptiu i que han utilitzat el servei. 5. Nombre d'infants de les llars d'infants que han fet ús del Servei de menjador , detallant els de cadascun dels centres. 6. La relació de l'alumnat per centre i la dotació de monitoratge acordada. 7. Incidències en la gestió del servei.	Trimestral.
5	Inventari de material de les instal·lacions	Inici i fi de la prestació.
6	Informe amb la relació dels plats i els productes i/o serveis utilitzats: - Frescos. - Varietats de fruita.	Trimestral.
7	Informe proveïdors: - Relació de proveïdors dels productes que es serveixen al Moianès. - Fitxes tècniques de productes.	Inici de cada curs escolar. Actualitzacions en el cas que n'hi hagi.
8	Currículum vitae on hi consti l'acreditació en Nutrició Humana i Dietètica , el número de col·legiat/da el dietista o documentació anàloga.	Inici del contracte
9	Planificació mensual dels menús degudament signada per la persona acreditada	Un mes abans de començar el trimestre com a mínim.
10	Plans de control APPC.	Inici del contracte
11	Informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat.	Inici del contracte
12	Pla d'anàlisi microbiològiques	Inici del contracte
13	Còpia del rebut de pagament de la pòlissa.	Anual.
14	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 Moianès.	Trimestral o cada cop que hi hagi una alta o una baixa.
15	Plans de funcionament del servei de menjador de tots els centres.	Al finalitzar el primer trimestre
16	Programació educativa anual del servei de menjador.	Al finalitzar el primer trimestre
17	Protocol actuació: - Protocol en cas d'accident durant l'espai del migdia. - Protocol en cas d'incidents.	Abans d'iniciar el servei.
18	Relació de personal que no realitza tasques d'atenció directe i dades de contacte:	Abans d'iniciar el servei

	<ul style="list-style-type: none"> - Nom i cognom - Càrrec - Adreça de correu electrònic - Telèfon. 	
19	Pla de prevenció del malbaratament alimentari.	Anualment.
20	<p>DOCUMENTS EN RELACIÓ A LES PERSONES USUÀRIES DEL MENJADOR PRECEPTIU (menjador obligatori).</p> <p>1.1 Certificat emès per la persona que ocupi el càrrec de direcció del centre dels que contingui el llistat dels usuaris amb la informació següent:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. <p>1.2 Document en format full del càlcul que contingui la informació següent en relació als usuaris d'ajuts individuals de menjador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - IDALU - Nom i cognoms - Nombre de serveis prestats - Preu del servei. - Cost del servei prestat. 	Mensual.

