



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Educació
Escola La Font

Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de menjador

Objecte: Servei de menjador del centre Escola la Font

Dades del centre educatiu

Nom: Escola la Font
Domicili: C/ Sant Cristòfol, 43-45. 08243 Manresa
Telèfon: 938744466
Termini d'execució: de l'1 de setembre de 2026 fins al 31 d'agost de 2029

1.- Descripció i característiques del servei

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei menjador als locals de l'Escola la Font de Manresa, amb subjecció a les següents condicions:

El servei de menjador escolar inclou: l'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre, el monitoratge durant l'estona de l'àpat, la vigilància i aquelles activitats que formin part del servei menjador. El servei es durà a terme tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar, i s'haurà d'adaptar als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

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

La comunitat educativa de l'Escola la Font entén el menjador escolar com a espai idoni per treballar tot un seguit d'actituds i hàbits relacionats amb la higiene, l'alimentació, la sostenibilitat, el consum responsable, l'ordre i la convivència. A més, durant tota aquesta estona trobem una part de temps de lleure que afavoreix la interrelació entre els iguals. És per això que el projecte ha d'incloure uns objectius relacionats tant amb l'educació dels hàbits com amb l'educació del temps de lleure.



Objectius generals:

- menjar tot tipus d'aliments.
- conèixer els diferents alumnes i les seves propietats dietètiques i nutritives.
- mantenir un comportament correcte a taula.
- potenciar la creativitat dels infants.
- ampliar el repertori d'activitats lúdiques.
- fomentar el respecte envers els iguals, el material i l'entorn.
- conscienciar als infants de la importància del reciclatge, així com el funcionament de la recollida selectiva.
- assimilar els hàbits de neteja i higiene entorn el menjar.
- educar en els diferents aspectes d'ordre i convivència.
- afavorir la convivència amb tothom.
- respectar les diferències per raó d'edat, gènere...

2.- Obligacions de l'empresa adjudicatària.

Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els plecs de prescripcions tècniques i les clàusules administratives particulars, la legislació hotelera, laboral, prevenció de riscos laborals, i d'altres aplicables al cas present.

Presentar un pla de funcionament i organització del servei.

Presentar un annex on figuri el personal necessari assignat per al seu correcte funcionament: personal de cuina, d'atenció directa a l'infant, de coordinació i administració, de dinamització de les activitats proposades, interlocució amb la direcció i la comunitat educativa...

Presentar un pla de formació continuada per a l'equip d'atenció directa a l'infant.

Presentar una proposta de menús (seguint les indicacions del present plec).

Presentar proposta d'activitats interlectives que fomentin els valors establerts al projecte educatiu de centre.



Presentar un pla d'avaluació i seguiment d'acord al pla de funcionament i organització del servei, que inclogui el sistema de comunicació amb les famílies dels infants.

Utilitzar els locals i desenvolupar el servei objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.

Respectar les llistes de preus autoritzades en el moment de signar el contracte, i exposar-les per als usuaris que no tenen dret a la gratuïtat del servei.

Signar l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició. Annex 1.

Elaborar el menjar íntegrament a la cuina del centre, i en cas de supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual, establir una mesura alternativa a la prestació del servei.

Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte de contractació. A tal efecte caldrà exhibir, a petició del centre, els documents acreditatius corresponents.

Assumir les despeses de comunicacions que generi el desenvolupament de l'activitat de cuina i menjador escolar. L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins les instal·lacions de la cuina durant el servei de menjador escolar, excepte les activitats programades pels docents del centre i amb previ acord.

Assistir a la comissió de menjador del consell escolar sempre que sigui convocada.



3.- Règim econòmic.

Preu del contracte.

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

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

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

L'empresa no cobrarà el cost del menjador d'un alumne fix sempre i quan avisi de la seva absència no més tard de les 10h del matí del mateix dia natural. El sistema pel qual l'empresa organitzi la manera d'accedir al servei ha de contemplar la impossibilitat d'apuntar-se o esborrar-se a partir d'aquesta hora.

Finançament.

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

- cost dels aliments i elaboració dels menús.
- transport dels aliments.
- salaris i seguretat social del personal.
- aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- assegurança de responsabilitat civil i accident dels usuaris.
- compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- cost del telèfon i gas (si s'escau).
- cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre...).
- inversions en menjador i cuina.
- benefici industrial.



- altres necessitats per a la prestació del servei.
- IVA.

Forma de cobrament:

- a. L'alumnat amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no haurà d'abonar el preu del servei a l'empresa adjudicatària. A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista de l'alumnat amb dret a la gratuïtat a l'empresa adjudicatària. El cost derivat de la prestació d'aquest servei a l'alumnat amb dret a la gratuïtat serà facturat mensualment pel contractista i lliurat a la Direcció del centre que en tramitarà el seu abonament.

Si la gratuïtat es deriva de diferents prestacions de diferents Administracions, les factures hauran de correspondre a cadascuna d'aquestes Administracions per separat (Departament d'Educació, Consell Comarcal del Bages i Ajuntament de Manresa). Cada factura ha d'anar acompanyada del corresponent certificat de l'empresa conforme els dies en què cada alumne ha gaudit del servei.

En cas d'irregularitats o diferències notòries entre els certificats i les factures emesos per l'empresa i les dades que constin a l'escola o a les diferents Administracions subministradores de beques menjador, prevaldrà la informació de l'escola i l'Administració, passant a pagar la part de factura corresponent a les dades que es tenen. En cap cas serà l'escola ni les famílies les encarregades de subsanar els errors dels certificats de l'empresa i de les seves factures.

L'empresa adjudicatària és la responsable d'informar a les famílies de la quantitat de dies de gratuïtat de què gaudeixen, no passant a formar part d'impagats en cas que de sobrepassar els dies gratuïts i no havent estat informats per escrit de la corresponent situació.

L'alumnat amb dret de bonificació arrel d'una beca menjador per part del Consell Comarcal o de qualsevol altra administració o entitat pagarà la diferència entre el cost real i la part bonificada. En cap cas serà abonada a l'empresa adjudicatària la part bonificada fins al corresponent vistiplau de les certificacions del Centre per part de les diferents Administracions i els corresponents ingressos.

- b. Quan els usuaris siguin alumnes sense ajut, professorat o altre personal del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats pel comensal i dia.



El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs escolar 2026-2027, amb caràcter general es fixa en la quantitat de 7,83€/alumne/dia, IVA inclòs.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més en relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir dels 8,61 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Es regularà un procediment per tal que l'empresa informi als tutors/es del centre cada dia els usuaris fixes i esporàdics que faran ús del servei menjador.

L'adjudicatària ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc... que estan prèviament programades.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes de cobrament a través d'una entitat bancària.

L'empresa assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

4. Instal·lacions, material i equipament.

L'empresa adjudicatària farà l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais.



Pel que fa al material, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a l'annex 1 d'aquest Plec i del parament necessaris per a la prestació del servei.

Quant al material, anirà a càrrec de l'adjudicatari, si escau, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació. Això inclou:

- Els béns que figuren a l'annex 1 d'aquest Plec i els de nova adquisició.
- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei aniran a càrrec de l'empresa contractada.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escobres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua.
- El material de parament (vaixel·la, estris, etc.) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'adjudicatari haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Departament d'Educació, 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.

Millors de l'equipament

En el cas que l'empresa adjudicatària presenti una proposta de millora de l'equipament de la cuina en la seva oferta, la inversió realitzada passarà a formar part de la cuina del centre.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició altre equipament que sigui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa. Per a la seva



col·locació caldrà l'autorització prèvia dels ST d'Educació. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Manteniment

L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

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.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

5. Neteja

Neteja instal·lacions i equipament

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

- L'espai de cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

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

També haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

6. Òrgans de supervisió i participació

La Comissió de Menjador que depèn del consell escolar.

La direcció del centre, en representació de la mateixa.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Fer el seguiment del servei i proposar millores en el funcionament del menjador.



2. Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del pla de funcionament del menjador.

7. Responsabilitats i assegurança de responsabilitat civil

Les empreses adjudicatàries seran responsables dels danys i perjudicis causats a l'Administració i a tercers en el desenvolupament dels contractes i, per tant, l'Administració queda eximida de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, les empreses proposades com a adjudicatàries han de tenir contractada una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 euros per sinistre i any.

Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al Departament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

8. Característiques del servei

Aspectes generals i organització

Característiques generals

1. El nombre de persones vinculades al centre s'adjunta com Annex 3 al PCA (Plec de Clàusules Administratives).
2. El nombre diari d'usuaris del servei és de mitjana 185 comensals aproximadament. Fins a atorgar les beques i un cop finalitzades aquest nombre minva.
3. La superfície i la distribució de la cuina i menjador es troba a l'annex 2. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: calefacció, aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.
 - L'empresa adjudicatària es farà càrrec del cost del telèfon, si s'escau .
 - La cuina i el menjador es lliuraran equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1 d'aquest plec de prescripcions.

Organització del servei de menjador:

L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:



1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador. Vetllarà especialment per l'alumnat d'educació infantil (recollint-lo 15 minuts abans de finalitzar les classes) i l'alumnat NESE.

2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinents per al compliment de les funcions bàsiques:

a. Una de les persones d'atenció directa, actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa. A més de monitora, aquesta persona farà les tasques administratives que li assigni l'empresa.

b. L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.

L'empresa vetllarà per facilitar l'accés a Internet a la persona coordinadora de menjador, per tal de poder dur a terme la seva feina diària, ja sigui des del propi centre o des d'un altre punt.

Tot el personal adscrit al menjador escolar haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.) i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'empresa informará puntualment la direcció del centre i als Serveis Territorials d'Educació de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspasar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

Els dies que hi hagin sortides, s'oferirà servei de menjador per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure com actuar davant una incidència que impossibiliti fer ús de la cuina del centre per elaborar el menjar per als usuaris.

Pla de funcionament de centre

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb la comissió de menjador i la direcció del centre,



haurà de presentar un pla de funcionament del menjador escolar. El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació.

Comunicació i informació a les famílies

L'empresa adjudicatària haurà de concretar les accions de comunicació necessàries que s'incorporaran al pla de funcionament de menjador. Mínimament s'hauran de preveure les següents:

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centre perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.
- El personal d'atenció directa a l'alumnat informará diàriament les famílies dels alumnes d'educació infantil de l'evolució durant el servei. A la resta, a primària, la informació es donarà trimestralment. Aquests informes seran lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies.
- La programació de dies i hores d'entrevistes per atendre les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin. Un telèfon i una adreça de correu electrònic d'atenció directa a les famílies.

9. Redacció dels menús

Control de qualitat dels menús

1. La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Estaran a disposició dels usuaris i de les seves famílies a través d'Internet, i en format paper. També es faran arribar en format digital a l'escola per penjar-los al web i enviar-los pels canals habituals de comunicació del centre.
2. Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.
3. Les racions fixades per a cada menú hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir del primer plat. La presentació serà acurada.
4. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades



per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

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.

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

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

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

b. En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.

c. Separació dels circuits de tractament dels aliments en zona de preparació (neta) i de neteja d'estrís (bruta)

d. Manteniment de les cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (pla de control de temperatures).

e. Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats. (pla de neteja i desinfecció)

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

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

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

6. Garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre equivalent sense cap pertorbació del servei. Caldrà comunicar a la Direcció del centre qualsevol alteració del menú inicialment previst.



7. L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.
8. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys i de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat.
9. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.
10. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:
 - a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. Vedella amb patata).
 - La cocció utilitzada (ex. Bullit, forn, etc.).
 - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç).
 - b. La presentació dels plats serà variada i acurada.
 - c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
 - d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
 - e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
 - f. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.
 - g. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres i pa.
 - h. El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà la següent:
 - Presència diària d'hortalisses i verdures.
 - Presència diària de verdura i/o fruita fresca.
 - Presència de fruita fresca a les postres com a mínim 4 dies a la setmana, i un mínim de 4 varietats al mes. Es reservarà només un dia per a les postres làcties, postres dolces o altres.



- S'haurà de limitar a un màxim d'1/setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.

i. Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, s'hauran de seguir les consideracions següents:

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

- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

- La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

10. Inspeccions i neteja de les instal·lacions

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

Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

El Departament d'Educació, 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.

11. El personal

El personal esmentat dependrà exclusivament de l'adjudicatari/ària, per tant aquest/a tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i haurà de complir les disposicions vigents en matèria laboral, i altres disposicions vigents de seguretat i higiene en el treball, referides al personal al seu càrrec.

Igualment, per acreditar el compliment de les obligacions laborals, l'adjudicatari/ària ha de presentar semestralment una còpia dels TC (documents de cotització) del personal que presta servei, corresponents al període vençut. Amb l'objectiu d'identificar el personal que es troba en els locals del centre educatiu, les baixes dels treballadors s'han de comunicar immediatament de produir-se amb l'especificació del motiu; les actes s'han de comunicar abans d'iniciar-se la jornada, amb l'especificació també del motiu.

En cas d'accident o de perjudici de qualsevol tipus que patissin els treballadors exercint les seves tasques, l'adjudicatari/ària ha de complir el que disposen les normes vigents, sota la seva responsabilitat, sense que això repercuteixi de cap manera en el centre educatiu.



Els danys que aquest personal pugui causar en el mobiliari i instal·lacions del centre educatiu, ja sigui per negligència o frau, seran indemnitzats pel /per la contractista, sempre a judici del centre educatiu. Igualment el/la contractista serà responsable de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes imputables al seu personal.

En cas de finalització del contracte i de subrogació d'una altra empresa, el/la contractista es compromet a complir el que estableix l'esmentat article 46 de l'Estatut dels treballadors així com els convenis sectorials aplicables.(Annex 3 del PCA).

L'Escola facilitarà el Projecte Educatiu perquè sigui incorporat com a referent a totes les actuacions derivades del servei.

Penalitats: Les generals del TRLCSP.

El personal de cuina i neteja

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina, monitoratge, coordinador/a de menjador i neteja que vénen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni d'Hostaleria i d'ensenyament privat/concertat. (Annex 3 del PCA)

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la concessió.

El personal de cuina i neteja ha de romandre a l'escola el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies, garantint un bon servei pel que fa a la recepció dels aliments, el parament i la neteja de la cuina i el menjador.

El personal de coordinació de menjador.

Les funcions del personal de coordinació de menjador seran:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre, siguin fixos o esporàdics
- Comunicar per escrit cada matí, al cuiner/a, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Comunicar per escrit cada matí, als tutors/es, els infants de cada aula que utilitzaran el servei.
- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic i fer arribar tota la documentació derivada a l'administració (altes, baixes, canvis d'ús, imprès de control mèdic, etc.).



- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, els protocols establerts de comunicació, lliurar el menú mensual, etc.
- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre de les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària.

El personal d'atenció directa als infants

El paper dels educadors/es de menjador és fonamental dins el projecte global, ja que el seu paper ha d'anar més enllà de vigilar i servir als infants, amb la seva implicació l'equip serà un dels principals conductors del servei, mitjançant l'organització d'activitats dins del menjador envers l'alimentació saludable i la conservació del medi ambient, i activitats educatives en el lleure en l'espai anterior o posterior al menjador, que permetran als infants adquirir pautes, conceptes i hàbits. És obligatori que aquest personal s'adrexi als infants en la llengua vehicular de l'escola (català)

1. El personal d'atenció directa als infants s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda. També en jornades i dates especials per l'escola.
2. L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de monitoratge (personal d'atenció directa) que vénen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni d'Hosteleria i ensenyament privat.



3. Les funcions del personal d'atenció directa (monitoratge) seran les següents.

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar amb activitats interlectives, algunes programades en anglès. Totes les activitats interlectives s'hauran d'informar un cop al mes, junt amb el menú.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària.

4. S'estableix la ràtio següent:

Educació primària: 25

Educació infantil: 15

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

En els centres ordinaris quan entre els comensals hi hagi alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador, el nombre de monitors s'adequarà en funció de les necessitats dels comensals.

En el cas de les situacions que s'estableix en el paràgraf anterior, caldrà l'autorització corresponent per part dels Serveis Territorials d'Educació, d'acord amb el protocol establert per a l'adequació del monitoratge de reforç en l'espai de menjador per a l'atenció de l'alumnat amb necessitats específiques de suport usuari del mateix.

S'haurà d'incorporar un monitor més si superen els alumnes usuaris els establerts anteriorment (entren en aquest còmput els alumnes eventuais)

En situacions excepcionals, per les característiques de l'alumnat i si l'organització del servei ho requereix, aquesta ràtio es podrà modificar. En aquest cas, l'empresa adjudicatària ampliarà el nombre de monitors previ acord amb el centre.

5. Setmanalment es farà una revisió de la ràtio mínima de comensals del menjador, a efectes de monitoratge, per tal de garantir-ne el compliment.

6. El personal d'atenció directe als infants haurà de tenir la formació adient per a la seva tasca, d'acord amb les preinscripcions legals vigents. El contractista haurà de tenir-ho en compte a l'hora de contractar el personal.

7. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es. A tal fi ha de presentar un pla de formació continuada on es concretaran



els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

8. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, i de l'atenció adequada en relació als infants.

9. Els monitors/es vetllaran pel correcte desenvolupament del servei i fomentaran els hàbits d'higiene i educació social que incorpori el pla de funcionament del menjador, tals com:

- a. Rentar-se les mans amb aigua i sabó abans i després de dinar.
- b. Agafar els aliments amb els coberts i utilitzar-los correctament.
- c. Menjar sense pressa.
- d. Mastegar correctament els aliments.
- e. Mantenir la postura asseguda correcta.
- f. No parlar amb aliments a la boca.
- g. Demanar les coses amb correcció.
- h. Parlar en un to baix.
- i. Mantenir la correcció de les actituds generals a la taula.
- j. Garantir el component educatiu en totes les activitats que es realitzin.
- k. Informar, orientar i dirigir les activitats de separació dels residus.
- l. Altres aspectes que detalli el pla de funcionament del menjador (rentar-se les dents...).

12. Termini d'execució

El termini d'execució de la prestació del servei serà des de d'1 de setembre de 2026 fins al 31 d'agost de 2027, amb dues pròrrogues d'un curs escolar més cadascuna d'elles.

Manresa, 15 d'abril de 2026



Annex 1

INVENTARI DE MATERIAL I ESTRIS QUE ES POSEN A DISPOSICIÓ DEL CONTRACTISTA

- 2 armaris de PVC
- 1 campana extractora
- 6 carros de servei d'acer inox
- 2 congeladors + 1 congelador gran
- 1 cuina: 4 fogons, planxa i forn
- 1 descalcificador rentaplats
- 1 forn de cocció de pa
- 1 fregidora
- 1 marmita
- 1 microones
- 1 moble neutre d'acer inox.
- 2 neveres industrials d'acer inox.
- 1 mòdul de 2 piques
- 2 mòduls de 1 pica
- 1 rentamans
- 2 prestatgeries de ferro
- 2 rentaplats
- 3 taules d'acer inox
- 1 taula calenta 1600x700x850
- 1 talladora d'embotits
- 1 obrellaunes industrial
- 226 forquilles
- 62 forquilles de postre
- 89 ganivets
- 192 culleres
- 161 culleretes
- 30 gerres d'aigua
- 180 gots



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Escola La Font

115 plates

224 plats plans

148 plats de sopa

10 plats petits

1 turmix industrial

safates de forn

Annex 2

SUPERFÍCIE I DISTRIBUCIÓ DE LA CUINA I MENJADOR Metres quadrats:

220 m2