

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE DE SERVEIS TITULAT: SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ EN DIFERENTS CENTRES EDUCATIUS DE LA COMARCA

### ÍNDEX

<b>I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE</b>	5
1.1 Objecte del contracte	5
1.2 Centres i àmbit territorial	5
1.3 Definició del servei	6
<b>II. CONDICIONS DE PRESTACIÓ</b>	7
2.1 Calendari i dies de prestació	7
2.2 Previsió d'usuaris	8
2.3 Transport dels menús als menjador rurals	8
<b>III. RÈGIM D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE</b>	8
3.1 Marc d'execució del contracte	8
3.2 Forma de prestació del servei	8
3.3 Responsabilitat de l'empresa adjudicatària	9
3.4 Drets i obligacions de les parts	9
3.5 Autonomia en la prestació del servei	9
3.6 Ús de les instal·lacions	9
<b>IV. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI</b>	9
<b>4. RESPONSABLE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR</b>	4
4.1 Designació del responsable del servei	9
4.2 Funcions del responsable del servei	10
4.3 Persona de substitució	10
<b>V. TIPOLOGIA USUARIS I RÈGIM DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI</b>	10
5.1 Tipus d'usuaris	11
5.2 Règim econòmic, forma de pagament	14
5.3 Control de les persones usuàries i prestació del servei	14
5.4 Absències de les persones usuàries	16
5.5 Planificació diària del servei	16
5.6 Comunicació d'altres i baixes diàries	16
<b>VI. INFRAESTRUCTURES I MANTENIMENT</b>	
<b>6. INVERSIONS PREVISTES</b>	16
6.1 Mobiliari bàsic	16
6.2 Equips de manteniment de la cadena de calor	16
6.3 Manteniment i reposició d'utilitatge i maquinària	16
<b>7. MANTENIMENT, REPARACIÓ I REPOSICIO DE MATERIAL DE LES ESCOLES AMB CUINA PRÒPIA</b>	16
7.1 Manteniment i conservació	16

7.2 Exempció de responsabilitat de l'Administració	17
7.3 Programa bàsic de manteniment	
7.4 Dotació d'equipament de cuina	17
7.5 Material de reserva i continuïtat del servei	17
7.6 Incorporació de nous centres educatius	18
7.7 Instal·lació o modificació d'equipament	18
7.8 Adequació d'equipaments en centres educatius	18
7.8.1 Adequació d'equipaments de la cuina de l'escola les Muralles	18
7.8.2 Adequació d'equipaments de menjadors rurals (Escola Sagrat Cor )	19
7.8.3 Clàusula d'impugnabilitat	20
<b>8. MANTENIMENT REPARACIÓ I REPOSICIÓ DE MATERIAL A LA CUINA DE CONCACTIVA</b>	20
<b>V. SERVEI ALIMENTARI I SEGURETAT</b>	
<b>9. PLANIFICACIÓ DELS MENÚS</b>	20
9.1 Planificació nutricional i qualitat del servei	21
9.2 Qualitat organolèptica i atractiu dels menús	21
9.3 Fitxes tècniques dels menús	21
9.4 Temporades i qualitat dels productes	21
9.5 Composició dels menús	22
9.6 Guarnicions	22
9.7 Postres	22
9.8 Productes precuinats i fregits	22
9.9 Elaboració dels aliments	23
9.10 Menús especials	23
9.11 Diversitat cultural	23
9.12 Seguretat alimentària	23
9.13 Planificació i comunicació dels menús	23
9.14 Dietes toves	24
9.15 Lluita contra el malbaratament alimentari	24
<b>10. TRASLLATS DELS MENÚS A LES ESCOLES RURALS</b>	24
10.1 Temps màxim de transport	24
10.2 Organització del servei de distribució	24
10.3 Responsabilitat i compliment normatiu	25
10.4 Pla de contingència	25
<b>11. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS</b>	26
11.1 Cuina Concactiva	26
11.2 Cuina a la pròpia escola	27
11.3 Menjadors rurals	27
<b>12. RECOLLIDA D'ESCOMBRARIES</b>	
12.1 Separació selectiva de residus	28
12.2 Gestió d'olis de cuina-centres amb cuina pròpia	28
12.3 Gestió d'olis de cuina – cuina de Concactiva	28

<b>13. NORMATIVA APLICABLE EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA</b>	29
<b>14. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS</b>	29
14.1 Control general de qualitat	29
14.2 Sistemes d'autocontrol	30
14.3 Sistema APPCC i formació del personal	30
14.4 Traçabilitat dels aliments	30
14.5 Substitució d'aliments o menús	30
<b>VI. RECURSOS HUMANS I PROJECTE EDUCATIU</b>	
<b>15. ALTRES OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA</b>	30
15.1 Seguiment del servei	31
15.2 Personal adscrit al servei	31
15.3 Comunicacions a l'Administració	31
15.4 Continuitat del servei	31
15.5 Organització dels espais de menjador	31
15.6 Instal·lacions i infraestructures	31
15.7 Ús de les instal·lacions	31
15.8 Protocols de funcionament	31
15.9 Subministrament alternatiu	32
15.10 Malbaratament alimentari	32
15.11 Assegurances	32
15.12 Autoritzacions i obres	32
15.13 Informació laboral	32
15.14 Comunicacions administratives	32
15.15 Funcionament del servei	32
<b>16 . CONDICIONS DEL TRANSPORT DEL MENJAR</b>	33
16.1 Manteniment del vehicle	33
<b>17. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PLA DE FUNCIONAMENT</b>	34
17.1 Objectius educatius del servei	34
17.2 Activitats de lleure	35
17.3 Comunicació amb les famílies	35
17.4 Pla de funcionament del servei	36
<b>18. PERSONAL DE CUINA, NETEJA I MONITORATGE</b>	36
18.1 Subrogació de personal	36
18.2 Formació del personal de cuina	36
18.3 Personal d'atenció directa a l'alumnat	37
18.4 Funcions del personal d'atenció directa a l'alumnat	37
<b>19. FORMACIÓ DEL MONITORATGE</b>	38
19.1 Formació general del personal	38
19.2 Qualitat professional del personal de monitoratge	38
19.3 Formació continua del personal	38

<b>20. RÀTIOS</b>	39
20.1 Dotació de personal i ràtios de monitoratge	39
20.2 Àmbit d'aplicació de la ràtio	40
<b>VII. SEGUIMENT I CLAUSURA</b>	
<b>21. EINA DIGITAL DE GESTIÓ I COMUNICACIÓ</b>	40
<b>VIII. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR</b>	
<b>22 . COMPOSICIÓ, FUNCIONS I FUNCIONAMENT</b>	41
22.1 Constitució i composició de la Comissió	41
22.2 Funcions de la Comissió	41
22.3 Reunions i seguiment	41
<b>23. PUBLICITAT DEL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques</b>	41
<b>ANNEXOS</b>	
Annex I - Relació de menjadors i tipus de servei	43
Annex II - Inventari de bens menjadors escolars	44
Annex III - Quadre amortització material	68
Annex IV - Inventari de material i estris existents a la cuina de concactiva	69
Annex V - Reglament de funcionament intern del viver agroalimentari de la conca	80
Annex VI - Estudis de costos	91

## I.OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

### 1.1 Objecte del contracte

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte establir les condicions tècniques que han de regir la prestació del servei de menjador escolar als centres educatius de la comarca de la Conca de Barberà gestionats pel Consell Comarcal.

Els centres educatius objecte d'aquest contracte s'agrupen en un únic lot i inclouen tant centres amb cuina pròpia com menjadors rurals que utilitzen servei de càtering en línia calenta.

### 1.2 Centres i àmbit territorial

El servei de menjador escolar es presta als centres educatius de la comarca de la Conca de Barberà gestionats pel Consell Comarcal.

En funció de les seves característiques, els centres es classifiquen en dues tipologies: centres amb cuina pròpia i menjadors rurals.

#### - 1.2.1 Centres amb cuina pròpia

En aquests centres el servei de menjador es realitza amb elaboració dels menús a la mateixa cuina del centre (cuina propi centre), garantint la frescor i la qualitat dels aliments servits a l'alumnat.

CENTRES	
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles, Montblanc
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch de l'Espluga de Francolí

#### - 1.2.2 Menjadors rurals

Els centres que no disposen de cuina pròpia utilitzen el sistema de càtering en línia calenta.

Els menús es preparen a la cuina situada a les instal·lacions de l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà d'ara en davant Concactiva, situades al carrer Daroca, 1, de Montblanc, i posteriorment es transporten als centres següents:

CENTRES	
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella

<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarraí
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí i Poblet
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt

### 1.3 Definició del servei

#### 1.3.1 Relació de comensals i horaris de prestació del servei

- *Menjador de les escoles amb cuina pròpia*

		<b>Comensals</b>	<b>Horari de servei</b>
<b>MENJ. 1</b>	Escola les Muralles, Montblanc	160	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch de l'Espluga de Francolí	144	de 12.30h a 15.00h
	<b>TOTAL</b>	<b>304</b>	

El servei de cuina dels centres **Escola Les Muralles** i **Escola Martí Poch** finalitzarà l'última setmana de juliol i es reprendrà la primera setmana de setembre.

Durant aquest període, les cuines d'aquests centres s'utilitzaran per elaborar els menús destinats als menjadors de les llars d'infants municipals **Els Merlets**, a Montblanc, i **Noe Gaya Creus** a l'Espluga de Francolí.

El nombre aproximat de menús diaris de les llars d'infants a les quals s'ha de servir menús des de les cuines dels propis centres serà:

		<b>alumnat</b>	<b>monitoratge</b>
<b>MENJ. 1</b>	Els Merlets, Montblanc	Entre 15 i 20	4
<b>MENJ.2</b>	Noe Gaya Creus de l'Espluga de Francolí	Entre 18 i 20	4

- Horaris dels menjadors rurals

Menjadors rurals		Comensals	Horari del servei
			Escola
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	19	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella	33	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira	23	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarral	17	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort	9	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	19	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd	13	de 12.30h a 15.00h
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	8	de 12.30h a 15.00h
<b>TOTAL</b>		<b>141</b>	

En períodes excepcionals, com ara aquells en què els centres apliquin jornada intensiva, el servei de menjador podrà prolongar-se fins a un màxim de dues hores i mitja després de la finalització de les classes habituals. Aquesta extensió del servei només s'efectuarà si hi ha acord previ i per escrit amb la direcció del centre educatiu corresponent.

## II CONDICIONS DE PRESTACIÓ

### 2.1 Calendari i dies de prestació

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar.

Com a referència, s'han tingut en compte els dies lectius del curs 2026-2027. Els centres d'educació infantil i primària presten servei cinc dies a la setmana, fins a un màxim de 177 dies.

Cal considerar els dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies, els dies de festa local de cada municipi i els dies de lliure disposició que fixi cada centre educatiu.

## 2.2 Previsió d'usuaris

El nombre d'usuaris és orientatiu. Per al càlcul d'aquesta licitació, s'ha pres com a referència l'alumnat que ha assistit durant el primer trimestre del curs escolar 2025-2026.

L'empresa adjudicatària haurà d'acceptar tots els usuaris amb dret al servei, independentment de les variacions respecte de la previsió inicial.

## 2.3 Transport dels menús als menjadors rurals

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans materials i tècnics necessaris per al transport dels menús destinats als menjadors rurals, d'acord amb el que estableix aquest Plec de Prescripcions Tècniques i l'estudi de costos del contracte.

El transport dels aliments s'haurà de realitzar mitjançant vehicle isotèrmic o equivalent que garanteixi la correcta conservació, seguretat i qualitat dels aliments durant el trasllat, mantenint en tot moment les temperatures exigides per la normativa sanitària vigent i assegurant el lliurament en condicions higièniques adequades.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar documentalment que el vehicle destinat al transport compleix la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i de transport de productes alimentaris, i haurà de mantenir actualitzada aquesta documentació durant tota la vigència del contracte.

L'empresa serà responsable de la gestió, manteniment, conservació i operació dels vehicles destinats al servei, incloent totes les despeses derivades del seu ús, manteniment, assegurances, revisions tècniques i qualsevol altra despesa necessària per garantir la correcta prestació del servei.

L'incompliment de les condicions de transport establertes podrà comportar l'adopció de les mesures contractuals previstes en el Plec de clàusules administratives particulars.

## **III RÈGIM D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

### 3.1 Marc d'execució del contracte

El contracte s'ha d'executar amb subjecció al present Plec de Prescripcions Tècniques, al Plec de Clàusules Administratives Particulars i a la normativa vigent aplicable, així com d'acord amb les instruccions que pugui dictar el Consell Comarcal de la Conca de Barberà en l'exercici de les seves funcions de direcció i control del servei.

### 3.2 Forma de prestació del servei

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei de manera directa, sens perjudici de la possibilitat de subcontractar parcialment o totalment determinades prestacions del

contracte, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent en matèria de contractació pública i el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

### 3.3 Responsabilitat de l'empresa adjudicatària

En tot cas, l'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de la correcta execució del contracte, de la qualitat tècnica de les prestacions i de les conseqüències que es puguin derivar per a l'Administració o per a tercers com a resultat d'una execució incorrecta del servei.

### 3.4 Drets i obligacions de les parts

Els drets i obligacions del Consell Comarcal i de l'empresa adjudicatària són, a més dels que estableixen els plecs que regeixen el contracte, els que determini la normativa vigent aplicable.

El Consell Comarcal només adquirirà els compromisos expressament consignats en aquest contracte i aquells que resultin de la proposició que resulti adjudicatària.

### 3.5 Autonomia en la prestació del servei

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei amb plena independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven els òrgans del Consell Comarcal, garantint en tot moment els estàndards de qualitat exigits en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

### 3.6 Ús de les instal·lacions

Els espais, cuines i menjadors cedits per a la prestació del servei s'utilitzaran exclusivament per a les finalitats previstes en aquest contracte. Queda expressament prohibida la utilització d'aquestes instal·lacions per a l'elaboració de menús destinats a tercers aliens a aquest plec, o per a qualsevol altra activitat comercial o privada de l'empresa adjudicatària sense autorització expressa del Consell Comarcal.

## **IV. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI**

### **4. Responsable del servei de menjador escolar**

#### 4.1 Designació del responsable del servei

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable del servei de menjador escolar, que actuarà com a interlocutora davant el Consell Comarcal de la Conca de Barberà i els centres educatius participants en el servei.

Aquesta persona assumirà les funcions de coordinació, seguiment i gestió operativa del servei i haurà de garantir la correcta prestació del mateix, així com el compliment de totes les obligacions contractuals, tècniques i normatives aplicables.

#### 4.2 Funcions del responsable del servei

La persona responsable del servei haurà d'assumir, com a mínim, les funcions següents:

- a) Realitzar el seguiment del funcionament del servei i atendre qualsevol incidència relacionada amb la seva execució.
- b) Vetllar pel compliment de les condicions establertes en aquest Plec de Prescripcions Tècniques, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars i en la normativa vigent aplicable.
- c) Organitzar i coordinar la prestació del servei i implementar les indicacions tècniques i organitzatives del Consell Comarcal.
- d) Adoptar les mesures operatives necessàries per garantir la continuïtat del servei.
- e) Proposar mesures de millora i col·laborar en la resolució d'incidències o conflictes que es puguin produir durant la prestació del servei.
- f) Atendre els requeriments formulats pel Consell Comarcal dins dels terminis establerts.
- g) Realitzar visites periòdiques de seguiment als centres educatius i mantenir disponibilitat per a la gestió d'incidències urgents.
- h) Assistir a les reunions de seguiment i control del servei quan sigui requerida la seva presència.

#### 4.3 Persona de substitució

L'empresa adjudicatària haurà de designar igualment una persona de substitució de la responsable del servei, que actuarà en cas d'absència, baixa, vacances o qualsevol altra circumstància que impedeixi l'exercici de les seves funcions.

Aquesta designació haurà de garantir en tot moment la continuïtat en la coordinació i gestió del servei.

### **5. Tipologia d'usuaris i règim de funcionament del servei**

L'empresa adjudicatària serà responsable de la gestió del procés d'inscripció al servei de menjador escolar, que s'haurà de dur a terme mitjançant l'aplicació que haurà de presentar d'acord amb el que estableix la clàusula 18 (criteris subjectes a judici de valor) del Plec de clàusules administratives, prèvia validació del Consell Comarcal.

L'empresa licitadora haurà de disposar d'una plataforma de gestió integral del servei de menjador. Als efectes de valoració del criteri d'adjudicació relatiu a les millores tecnològiques, l'empresa haurà de facilitar en la seva oferta (Sobre 2) les credencials d'accés (usuari i contrasenya de prova) o un entorn de demostració (demo) que permeti a la mesa de contractació o als serveis tècnics verificar-ne les funcionalitats en temps real.

No es requereix que la base de dades dels centres del Consell estigui carregada en el moment de la licitació, però sí que l'aplicació sigui plenament operativa en un entorn de test per comprovar-ne l'entorn visual, la usabilitat i les funcionalitats descrites a l'oferta.

L'empresa licitadora haurà de garantir una comunicació fluida i efectiva amb les famílies i amb el Consell Comarcal pel que fa a les incidències alimentàries dels usuaris (al·lèrgies, intoleràncies, dietes especials o altres necessitats específiques). Aquestes situacions hauran d'estar degudament acreditades, quan escaigui, mitjançant el corresponent certificat mèdic.

### 5.1. Tipus usuaris

#### a- Persones usuàries obligatòries o preceptives:

	<b>CENTRE</b>	<b>OBLIGATORIS/PRECEPTIUS</b>
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles, Montblanc	0
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch, l'Espluga de Francolí	5
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	0
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella	0
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira	0
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarral	0
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort	0
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	3
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd	0
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	0
	<b>TOTAL</b>	<b>8</b>

Corresponen a l'alumnat amb dret a gratuïtat del servei de menjador durant els dies lectius del curs escolar.

El cost d'aquests serveis serà assumit íntegrament pel Consell Comarcal, que efectuarà el pagament a l'empresa adjudicatària d'acord amb els termes establerts en el contracte.

L'empresa adjudicatària no podrà exigir cap import, percentatge o dada bancària a les famílies o usuaris.

b- Persones usuàries becaades

	CENTRE	BECATS
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles, Montblanc	80
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch, l'Espluga de Francolí	54
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	6
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella	11
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira	11
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarral	14
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort	4
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	11
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd	10
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	5
	<b>TOTAL</b>	<b>206</b>

Corresponen a l'alumnat beneficiari d'ajuts individuals de menjador per motius socioeconòmics o geogràfics.

El preu aplicable serà el corresponent al comensal fix.

L'empresa adjudicatària facturarà mensualment al Consell Comarcal, prèvia validació de la relació d'usuaris beneficiaris, indicant el nombre de dies d'ús del servei i el tipus d'ajut aplicat (100%, 70% o compactació d'ajut).

En cas d'alumnat amb ajut de menjador:

- **Beca al 100%:** l'empresa percebrà l'import íntegre del servei del Consell Comarcal.
- **Beca al 70%:** l'empresa podrà percebre la part no subvencionada directament de les famílies fins a completar el preu del servei diari.

La compactació dels ajuts s'efectuarà d'acord amb la resolució administrativa corresponent, dins del mateix curs escolar i en els períodes autoritzats pel Consell Comarcal. L'empresa no podrà repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

c- Persones usuàries opcionals no subvencionades

Tindran la consideració de comensals fixos, l'alumnat que es quedi un mínim de 3 dies a la setmana.

El cost del servei serà assumit directament per les famílies, sense que l'empresa pugui exigir cap contraprestació econòmica al Consell Comarcal.

	<b>CENTRE</b>	<b>COMENSALS</b>
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles, Montblanc	70
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch, l'Espluga de Francolí	80
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	12
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella	21
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira	10
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarral	2
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort	3
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	7
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd	2
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	2
	<b>TOTAL</b>	<b>209</b>

d- Persones usuàries esporàdiques:

	<b>CENTRE</b>	<b>COMENSALS</b>
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles, Montblanc	10
<b>MENJ.2</b>	Escola Martí Poch, l'Espluga de Francolí	10
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur, Barberà de la Conca	1
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor, Solivella	1
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous, Pira	2
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot, Sarral	1
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort, Blancafort	2
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents, Vimbodí	1
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi, Vilaverd	1
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt	1
	<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

L'alumnat esporàdic, d'acord amb la Resolució EDU/448/2024, són aquelles persones comensals que utilitzen el servei de menjador menys de tres dies per setmana i que no siguin beneficiàries d'ajuts individuals de menjador.

Es considera persona usuària esporàdica aquella que contracta el servei per dies no concrets al llarg del curs escolar, i hauran d'abonar el preu del servei directament a l'empresa adjudicatària, que serà responsable de la gestió del cobrament d'acord amb les condicions econòmiques presentades en l'oferta de licitació.

Els menús que s'elaborin per a les llars d'infants, l'empresa adjudicatària els facturarà directament a l'ajuntament corresponent.

#### e- Personal del centre

El professorat i el personal d'administració i serveis dels centres educatius podran utilitzar el servei de menjador, amb un preu màxim de 4,5 €/dia (IVA 10% exclòs). Aquest personal no es computarà als efectes del dimensionament dels comensals previstos en el contracte.

### 5.2 Règim econòmic, forma de pagament

El Consell Comarcal gestiona el servei de menjador escolar als centres educatius públics, incloent tant els serveis de caràcter preceptiu com els opcionals, per a comensals fixos i esporàdics, d'acord amb l'Acord de Govern GOV/80/2023, de 4 d'abril de 2023, i la normativa vigent en matèria d'ajuts de menjador escolar.

#### a. Personal becat i personal obligatori o preceptiu

El Consell Comarcal assumirà el cost del servei de menjador corresponent a les persones beneficiàries d'ajuts de menjador o de la gratuïtat preceptiva, i efectuarà el pagament a l'empresa adjudicatària pels imports acreditats.

A aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment la factura corresponent, acompanyada d'una relació nominal dels usuaris per centre educatiu, on consti:

- Identificació dels comensals beneficiaris.
- Nombre de dies reals d'utilització del servei.
- Tipus d'ajut aplicable en cada cas (gratuïtat total, beca del 70% o compactació de l'ajut, si escau).

El pagament quedarà condicionat a la verificació i validació prèvia per part del Consell Comarcal de la documentació presentada i del servei efectivament prestat.

### 5.3 Control de les persones usuàries i prestació del servei

---



## 6. Equipament i condicions d'ús als menjadors escolars rurals

### 6.1 Mobiliari bàsic

La dotació de mobiliari bàsic dels menjadors escolars (taules i cadires) correspon al Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei utilitzant el mobiliari i l'equipament existents a cada centre en el moment de la formalització del contracte, sense que això generi cap dret a la seva modificació, substitució o ampliació, excepte autorització expressa de l'òrgan competent.

### 6.2 Equips de manteniment de la cadena de calor

Els centres disposen dels equips necessaris per al manteniment de la cadena de calor (armaris o taules calentes) per al servei de transport de menús en línia calenta, els quals es troben en correcte estat de funcionament.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar aquests equips en la prestació del servei. Les obligacions econòmiques que, si escau, se'n deriven es regiran pel que estableix el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

### 6.3 Manteniment, i reposició d'utilitatge i maquinària

L'empresa adjudicatària serà responsable de la conservació, manteniment preventiu i reparació de tota la maquinària i estris del servei. Tanmateix, es diferencia entre:

- Reposició per mal ús o manteniment deficient:

Serà a càrrec exclusiu de l'empresa adjudicatària la reposició de qualsevol element que quedi inutilitzat per una negligència, un ús inadequat o per la manca del manteniment preventiu obligatori.

- Reposició per obsolescència o final de vida útil:

Quan la maquinària o instal·lacions propietat del Consell Comarcal (o del centre) quedin fora de servei per antiguitat, desgast natural o quan el cost de la reparació sigui antieconòmic en relació al valor de l'actiu (obsolescència), la seva substitució anirà a càrrec de l'Administració titular de la instal·lació.

## 7. Manteniment, reparació i reposició de material als centres amb cuina pròpia

### 7.1 Manteniment i conservació

Serà obligació de l'empresa adjudicatària el manteniment preventiu i correctiu, així com la conservació en perfecte estat d'ús, de tota la maquinària, mobiliari i estris de cuina i menjador, tant si són de propietat del Consell Comarcal o del centre educatiu, com si han estat aportats per la mateixa empresa. Això inclou les reparacions necessàries i la reposició d'elements per desgast o mal ús durant l'execució del contracte.

## 7.2 Exempció de responsabilitat de l'Administració

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable dels danys que es puguin derivar del funcionament d'aquests equips o de les instal·lacions durant la prestació del servei. En cap cas el Consell Comarcal de la Conca de Barberà serà responsable dels danys produïts a tercers o als mateixos béns objecte del contracte, ni de les avaries que es produeixin per una manca de manteniment adequat per part de l'adjudicatari."

## 7.3 Programa bàsic de manteniment

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un programa bàsic de manteniment preventiu i correctiu que garanteixi el correcte funcionament dels equips i instal·lacions utilitzades en la prestació del servei.

Aquest programa haurà de basar-se en:

- Les recomanacions tècniques dels fabricants dels equips.
- La normativa vigent en matèria de seguretat i higiene alimentària.
- El manteniment de les condicions adequades de seguretat i operativitat del servei.

No serà obligatòria la presentació d'un document tècnic formal, però l'empresa adjudicatària haurà de poder acreditar les actuacions de manteniment realitzades mitjançant registres interns, factures o informes tècnics quan siguin requerits pel Consell Comarcal.

## 7.4 Dotació d'equipament de cuina

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tots els equips i materials de la cuina compleixin els requisits tècnics i funcionals necessaris per al correcte desenvolupament del servei de menjador escolar. Això inclou tant l'equipament propi de l'empresa com el proporcionat pel centre educatiu, el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament corresponent o l'AFA.

Totes les actuacions hauran de complir estrictament la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene, prevenció de riscos laborals i seguretat sanitària.

L'empresa adjudicatària haurà de poder acreditar qualsevol actuació realitzada mitjançant registres interns, factures o informes tècnics quan sigui requerit pel Consell Comarcal.

Aquesta obligació té caràcter essencial i no podrà generar cap cost addicional per als centres educatius ni per al Consell Comarcal.

## 7.5 Material de reserva i continuïtat del servei

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la continuïtat del servei en tot moment. Amb aquesta finalitat, haurà de disposar de material de reserva suficient per substituir temporalment qualsevol equip que es trobi en procés de reparació, revisió o substitució.

El material de reserva ha de permetre substituir equips sense interrompre el servei ni afectar la qualitat del menjar servi

En cap cas les incidències tècniques podran justificar la interrupció del servei ni la reducció de la qualitat de la prestació.

### 7.6 Incorporació de nous centres educatius

En cas que durant la vigència del contracte s'incorporin nous centres educatius a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir la dotació inicial dels estris de cuina i menjador necessaris per a l'inici del servei, garantint la seva qualitat, seguretat i adequació normativa.

### 7.7 Instal·lació o modificació d'equipament

Qualsevol instal·lació d'equipament fix, substitució d'elements o modificació d'infraestructures requerirà l'autorització prèvia i expressa per escrit del Consell Comarcal.

L'equipament que s'instal·li i quedi incorporat de manera permanent a les instal·lacions del centre podrà passar a formar part del seu patrimoni en finalitzar el contracte, si així s'estableix al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

### 7.8 Adequació d'equipaments en centres educatius

#### 7.8.1 Adequació d'equipaments de la cuina de l'escola Les Muralles, Montblanc

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar, amb caràcter previ a l'inici de la prestació del servei i, en tot cas, no més tard del 30 de setembre de l'any d'inici del contracte, l'adequació funcional dels equipaments de la cuina situada a l'Escola Les Muralles de Montblanc.

##### *7.8.1.1 Substitució dels taulells de la zona de rentat*

- Taulells d'alumini professional, gruix mínim 0,8 mm, amb cantell frontal reforçat amb plec antidegoteig, faldó posterior sanitari i estanteria inferior.
- Dimensions:
  - Taulell 1: 2,10 m x 0,68 m
  - Taulell 2: 1,40 m x 0,68 m
- Materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.
- Instal·lació: nivellada, fixa i integrada amb equipaments existents, sense flexions ni deformacions.

##### *7.8.1.2 Substitució de l'aixeta de l'aigüera de preelaboració*

- Aixeta professional amb dutxa prèvia per al rentat, muntatge mural, canó oscil·lant, alçada 53,34 cm, distància centres 20,32 cm.
- Ha de quedar fixa, operativa i integrada amb la instal·lació existent.

##### *7.8.1.3 Transport, tall i instal·lació*

- Inclou transport dels materials, tall a mida i ajustos finals necessaris per un correcte muntatge.

#### 7.8.1.4 Comprovació i recepció

- L'adjudicatari permetrà la revisió i comprovació per part del Consell Comarcal o servei tècnic abans de la recepció final.
- Només s'acceptarà la recepció si tots els elements compleixen estrictament amb les especificacions tècniques indicades, incloent gruix, acabats, plec i funcionament de l'aixeta.

#### 7.8.2 Adequació d'equipaments de menjadors rurals (Escola Sagrat Cor de Solivella)

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar i instal·lar un rentaplats industrial d'ús professional destinat al servei de menjador escolar de l'Escola Sagrat Cor de Solivella.

El subministrament i la instal·lació s'hauran de realitzar a l'inici de la prestació del servei i, en tot cas, no més tard del dia **30 de setembre de l'any d'inici del contracte**.

##### 7.8.2.1 Subministrament del rentaplats industrial

- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar un rentaplats industrial d'ús professional, nou i de primera utilització, procedent de fabricant especialitzat en maquinària d'hostaleria o restauració col·lectiva.
- L'equip haurà de disposar, com a mínim, de les característiques tècniques següents o equivalents:
  - Alçada útil de rentat: mínim 320 mm.
  - Producció: capacitat mínima de 30 cistelles per hora.
  - Potència total aproximada: 5,25 kW.
  - Potència de la bomba de rentat: aproximadament 0,55 kW.
  - Tensió d'alimentació: 230 V.
  - Dimensions aproximades: 590 x 600 x 810 mm (ample x fons x alçada).
  - Material: estructura i components principals fabricats amb materials resistents a la corrosió i aptes per a ús alimentari, preferentment acer inoxidable o material equivalent d'ús professional.

##### 7.8.2.2 Instal·lació i posada en marxa

- El subministrament inclourà el transport, la instal·lació i la connexió als punts d'aigua, desguàs i alimentació elèctrica existents.
- També inclourà la realització de proves de funcionament i la posada en marxa de l'equip.
- Totes aquestes actuacions s'hauran de realitzar sense que generin cap cost addicional per a l'Administració.

##### 7.8.2.3 Compliment normatiu

- L'equip haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, seguretat elèctrica i eficiència energètica.
- Haurà de ser adequat per a entorns de restauració col·lectiva i ús professional en menjadors escolars.

#### 7.8.2.4 Comprovació i recepció

- L'adjudicatari permetrà la revisió i comprovació de l'equip per part del Consell Comarcal o del servei tècnic corresponent abans de la recepció final.
- Només s'acceptarà la recepció si l'equip compleix estrictament totes les especificacions tècniques indicades i funciona correctament.

#### 7.8.3 Clàusula d'impugnabilitat

Els materials i instal·lacions anteriorment esmentats han de complir estrictament amb les especificacions tècniques indicades en aquest plec. Qualsevol oferta que no compleixi els mínims tècnics serà considerada no vàlida. La recepció final només es realitzarà un cop comprovada la conformitat amb totes les condicions establertes.

### 8. Manteniment, reparació i reposició de material a la Cuina de Concactiva

El Consell Comarcal de la Conca de Barberà serà responsable de la dotació del mobiliari, equipament bàsic de cuina i electrodomèstics que constin a l'Annex IV del present Plec de Prescripcions Tècniques, així com del seu manteniment, reparació i reposició quan es tracti d'equipament de la seva titularitat.

El subministrament dels serveis bàsics d'electricitat, gas i aigua necessaris per a la prestació del servei de menjador anirà a càrrec del Consell Comarcal, sens perjudici de l'obligació de l'empresa adjudicatària de fer un ús racional, eficient i responsable dels recursos energètics i hídrics.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels desperfectes, avaries o deterioraments dels equips i instal·lacions que siguin conseqüència d'un ús incorrecte, negligent o inadequat dels mateixos. En canvi, el deteriorament derivat del funcionament normal, el desgast habitual per ús o el pas del temps no imputable a una mala pràctica del servei serà assumit pel Consell Comarcal quan es tracti d'equipament de la seva titularitat.

En cas de discrepància sobre l'origen dels desperfectes, es podrà requerir informe tècnic independent.

### 9. Planificació dels menús

Els criteris establerts en aquest apartat han de complir la normativa vigent i les recomanacions oficials del Departament de Salut i Educació

#### 9.1 Planificació nutricional i qualitat del servei

La confecció i el control dels menús s'hauran de realitzar d'acord amb les recomanacions nutricionals establertes pels organismes oficials competents en matèria de salut pública, així com pels criteris establerts pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

La planificació dels menús haurà de garantir una alimentació equilibrada, saludable i suficient, tenint en compte les necessitats energètiques dels usuaris segons l'edat, així com l'acceptació i l'atractiu dels menús per a l'alumnat, mitjançant presentacions adequades, combinacions d'aliments, textures i colors que afavoreixin el consum dels àpats servits.

La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau del professional dietista-nutricionista de l'empresa adjudicatària.

La planificació dels menús haurà d'afavorir el consum d'aliments frescos, de temporada i de proximitat, d'acord amb els criteris de sostenibilitat i salut pública establerts en la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

### 9.2 Qualitat organolèptica i atractiu dels menús

Els menús hauran de dissenyar-se tenint en compte la qualitat organolèptica dels aliments i l'atractiu visual dels plats, amb l'objectiu de fomentar una alimentació saludable i facilitar l'acceptació dels menús per part de l'alumnat.

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Diversificar les tècniques de cocció i elaboració.
- Variar colors, textures i presentacions.
- Evitar repeticions excessives de preparacions culinàries similars dins d'una mateixa setmana.

### 9.3 Fitxes tècniques dels menús

Cada menú haurà de disposar de la seva corresponent fitxa tècnica, on s'especifiquin:

- Tipus de preparació culinària.
- Relació completa d'ingredients.
- Tipologia de salses i guarnicions.
- Tipus de proteïna utilitzada i forma de preparació.

Les fitxes tècniques hauran d'estar a disposició del Consell Comarcal quan siguin requerides.

### 9.4 Temporades i qualitat dels productes

Els menús s'organitzaran en dues temporades: tardor/hivern i primavera/estiu.

Els menús no podran repetir-se dins d'un cicle mínim de quatre setmanes, excepte en casos degudament justificats.

Sempre que sigui possible, es prioritzarà l'ús de productes frescos, de temporada, de proximitat (Km 0) i/o ecològics.

El pa s'haurà d'adquirir preferentment de manera diària en establiments del municipi corresponent a cada centre educatiu, sempre que les condicions de mercat i logística ho permetin.

Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses hauran de correspondre a productes de temporada.

S'afavorirà l'ús de productes amb certificacions de sostenibilitat o producció ecològica, amb traçabilitat acreditable.

### 9.5 Composició dels menús

Els menús hauran d'estar compostos per primer plat, segon plat, postres, pa i aigua.

#### *Primers plats*

- Hortalisses: 2 vegades/setmana.
- Llegums: 1 vegada/setmana (mínim 4 vegades/mes).
- Arròs: 1 vegada/setmana.
- Pasta: 1 vegada/setmana.
- Altres cereals: 0-1 vegada/setmana.

Almenys un cop per setmana s'haurà d'utilitzar pasta integral o arròs integral.

Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon plat no haurà d'incloure aquests mateixos grups alimentaris.

#### *Segons plats*

- Proteïnes vegetals: 1 vegada/setmana (màxim 4 vegades/mes).
- Carns: 2 vegades/setmana (màxim 2 vegades al mes la carn pot ser vermella ).
- Peix: 1 vegada/setmana. (2 setmanes peix blau, 2 setmanes peix blanc o molusc)
- Ous: 1 vegada/setmana.

S'evitarà el consum d'espècies de peix amb alt contingut en mercuri en menors de 10 anys, i es limitarà el seu consum en franges d'edat superiors d'acord amb les recomanacions de salut pública.

La composició dels menús haurà de garantir un equilibri nutricional amb consum moderat de proteïna animal i prioritziació de proteïna d'origen vegetal, en coherència amb les recomanacions dels organismes competents en salut pública.

### 9.6 Guarnicions

- Amanides variades: 3 vegades/setmana.
- Altres guarnicions: 2 vegades/setmana.

No es podran oferir patates fregides més d'un cop per setmana, ni patates xips més d'un cop per programació mensual.

Es prioritzaran les guarnicions elaborades amb hortalisses fresques, crues o cuinades, i es limitarà l'ús d'elaboracions fregides o amb alt contingut en greixos.

### 9.7 Postres

Es prioritzarà la fruita fresca de temporada. També es podran incloure làctics o altres alternatives de fruita de manera equilibrada.

### 9.8 Productes precuinats i fregits

La presència d'aliments precuinats no podrà superar dues vegades al mes.

Els fregits es limitaran a un màxim de dues vegades per setmana i, en guarnicions, a un màxim d'una vegada per setmana.

S'haurà d'indicar expressament a la programació mensual quan els plats no siguin d'elaboració pròpia.

Es prioritzaran tècniques culinàries saludables, limitant l'ús de productes precuinats i fomentant l'elaboració pròpia dels aliments.

### 9.9 Elaboració dels aliments

A cada àpat s'haurà d'incloure almenys un producte fresc, ja sigui fruita o hortalissa crua.

Per amanir i cuinar s'utilitzarà preferentment oli d'oliva verge. En cas de no disposar-ne, es podrà utilitzar oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.

El pa que acompanyi els àpats haurà de ser dos dies per setmana integral, la resta pa blanc.

Per a la cocció s'utilitzarà preferentment oli d'oliva verge o verge extra, i en cas de fregit, oli d'oliva o gira-sol alt oleic.

Es reduirà l'ús de sal afegida, prioritzant sal iodada i l'ús d'espècies i herbes aromàtiques.

### 9.10 Menús especials

S'hauran de preveure menús adaptats per motius mèdics degudament acreditats (al·lèrgies, intoleràncies, diabetis o altres patologies), sense cost addicional per als usuaris.

També s'hauran d'oferir menús per indisposicions puntuals.

Els menús especials s'elaboraran sense cost addicional per a les famílies, garantint la seguretat alimentària i la correcta traçabilitat dels ingredients utilitzats.

### 9.11 Diversitat cultural

Es respectaran, sempre que sigui possible, els costums culturals i religiosos dels usuaris, sempre que no contradiguin els criteris nutricionals i sanitaris establerts.

### 9.12 Seguretat alimentària

Els aliments utilitzats hauran de complir la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, no podent utilitzar productes amb data de caducitat o consum preferent superada.

### 9.13 Planificació i comunicació dels menús

Els menús s'hauran de planificar amb caràcter mensual i se n'haurà de facilitar còpia, amb l'antelació suficient, al Consell Comarcal, als centres educatius i a les famílies usuàries del servei.

### 9.14 Dietes toves

En els centres amb servei de transport de menús s'hauran de preveure dietes toves diàries per a casos d'indisposició puntual.

### 9.15 Lluita contra el malbaratament alimentari

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un pla d'acció per minimitzar el malbaratament d'aliments, d'acord amb la normativa vigent. Aquest pla inclourà la gestió eficient de les compres, l'ajust de les racions i, si s'escau, la col·laboració amb entitats socials per a la donació de l'excedent cuinat que no hagi estat servit, garantint sempre la seguretat alimentària. El personal del servei serà l'encarregat de vetllar pel compliment d'aquestes mesures en el dia a dia.

## 10. **Traslats dels menús a les escoles rurals**

Els menús elaborats a la cuina de Concactiva hauran de ser distribuïts als centres educatius corresponents mitjançant un sistema de transport que garanteixi en tot moment les condicions de seguretat i qualitat alimentària.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de vehicles isotèrmics homologats per al transport d'aliments, que compleixin la normativa vigent en matèria de transport i seguretat alimentària, així com la normativa sanitària aplicable.

Els vehicles hauran de garantir el manteniment de la cadena de temperatura durant tot el trajecte, respectant els següents rangs de temperatura recomanats d'acord amb la normativa sanitària vigent

- Aliments refrigerats: entre 0 °C i 5 °C.
- Aliments calents: temperatures superiors a 60 °C.

L'empresa adjudicatària serà responsable de garantir la neteja, desinfecció i correcte estat higiènic dels vehicles abans de cada servei de transport.

### 10.1 Temps màxim de transport

El temps de transport dels menús no podrà superar els 90 minuts des de la sortida de la cuina central fins al lliurament als centres educatius, amb l'objectiu de preservar la qualitat organolèptica i la seguretat alimentària dels aliments transportats.

El seguiment rigorós dels temps i temperatures aquí descrits és obligatori. El seu incompliment es considerarà falta greu als efectes del règim de penalties previst al PCAP.

### 10.2 Organització del servei de distribució

Els menús hauran d'arribar als centres educatius abans de l'inici del servei de menjador o de l'horari establert per cada centre.

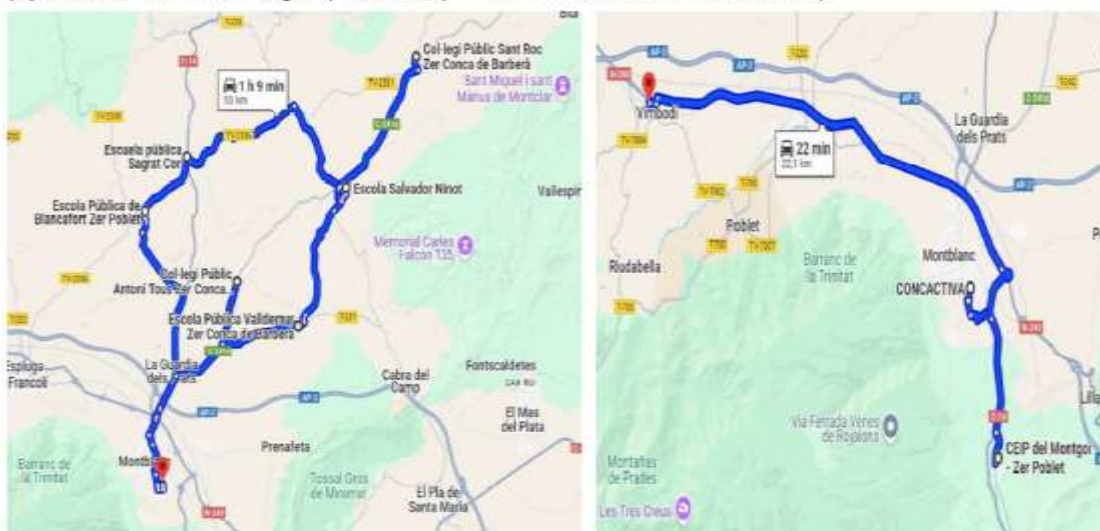
En el cas de les escoles Sagrat Cor de Solivella, Valldemur de Barberà de la Conca, Blancafort de Blancafort i Antoni Tous de Pira, que disposen de servei de llar d'infants i inici del servei de menjador a les 12:30 h, els menús hauran d'estar lliurats amb antelació suficient per garantir la correcta organització del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de proposar rutes de distribució eficients, podent-se establir un o més itineraris de transport, sempre que aquests garanteixin l'arribada dels menús dins dels horaris establerts i sense comprometre les condicions de qualitat del servei.

#### Des de Concactiva:

(aprox. 1h fins l'últim centre: 1r recorregut (6 centre) + 10m per tornar a arribar a Concactiva)

(aprox. 20m: 2n recorregut (2 centres) + 15m de tornada a Concactiva)



Es proposen dos itineraris per tal que el menú arribin als centres corresponents abans de l'inici del servei.

### 10.3 Pla de contingència

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de contingència que garanteixi la continuïtat del servei de transport i distribució dels menús en cas d'incidències tècniques, logístiques o meteorològiques.

Aquest pla haurà de preveure, com a mínim, la disponibilitat de vehicles de substitució o sistemes alternatius de distribució que permetin mantenir el servei sense interrupcions, així com un protocol de comunicació immediata amb els centres educatius i el Consell Comarcal en cas d'incidència.

En cap cas les incidències de transport podran justificar la suspensió del servei ni la reducció de la qualitat dels aliments servits

### 10.4. Protocols davant d'emergències sanitàries o tancaments per força major

En cas que les autoritats competents (sanitàries, educatives o de protecció civil) decretin el tancament total o parcial dels centres educatius, o la suspensió del servei de menjador per causes d'emergència sanitària o força major, s'aplicaran les següents regles:

1. **Suspensió del servei:** El Consell Comarcal podrà suspendre total o parcialment la prestació del servei de menjador des del moment en què es faci efectiu el tancament del centre, sense que això doni dret a l'empresa adjudicatària a reclamar el pagament dels menús no servits.

2. *Pla d'actuació immediata:* L'empresa haurà de presentar, en un termini de 24 hores des de la notificació de l'emergència, una proposta d'adaptació del servei (per exemple: lliurament de "pícnics" o cistelles d'aliments per a l'alumnat amb beca menjador, si així ho determina l'Administració).
3. *Règim econòmic de suspensió:* En cas de suspensió total del contracte per decisió de l'Administració, l'empresa només tindrà dret a la indemnització dels danys i perjudicis efectivament soferts segons el que estableix l'article 208 de la LCSP (bàsicament costos salarials i despeses de manteniment de garantia), excloent en tot cas el benefici industrial no realitzat sobre els menús no servits.
4. *Mesures d'higiene extraordinàries:* L'empresa estarà obligada a adaptar els seus protocols de neteja, ràtios de monitors i servei de taula a les noves directrius normatives que puguin sorgir durant l'emergència, sense que això suposi necessàriament una modificació del preu del contracte, tret que s'alteri substancialment l'equilibri econòmic del mateix."

## 11. Neteja de les instal·lacions

### 11.1 Cuina de Concactiva

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja diària de totes les instal·lacions, estris i maquinària utilitzats en la prestació del servei a la cuina de Concactiva, així com del seu correcte emmagatzematge en els espais habilitats a aquest efecte.

Així mateix, haurà de realitzar la neteja i manteniment higiènic del paviment de les zones de treball mitjançant escombrat i fregat diari, d'acord amb la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

Abans de l'inici de cada jornada de servei, l'empresa adjudicatària haurà de garantir l'estat higiènic adequat de les instal·lacions mitjançant les actuacions de desinfecció necessàries, especialment en aquells espais i materials vinculats a la manipulació d'aliments per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries.

La cuina disposarà d'un pla de neteja específic i individualitzat, que haurà d'estar disponible per a la seva consulta per part dels òrgans d'inspecció competents.

#### 11.1.1 Control de plagues i salubritat

El Consell Comarcal de la Conca de Barberà assumirà, a càrrec seu, les actuacions generals de desinfecció, desinsectació i desratització de les instal·lacions quan es consideri necessari per garantir els estàndards de salubritat i seguretat.

No obstant això, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar immediatament qualsevol incidència relacionada amb la presència de plagues o problemes de salubritat detectats durant la prestació del servei.

El servei s'haurà de prestar en compliment del Reglament de funcionament intern que s'adjunta com a Annex V del present Plec de Prescripcions Tècniques, així com de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut pública.

## 11.2 Cuina pròpia escola

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja diària de tots els estris, utensilis i maquinària utilitzats a la cuina escolar, així com del seu correcte emmagatzematge en els espais habilitats a aquest efecte.

Així mateix, haurà de realitzar la neteja diària del paviment i superfícies de treball mitjançant escombrat i fregat, d'acord amb la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

Un cop finalitzat el servei diari, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta desinfecció de les superfícies, equips i zones de manipulació d'aliments, especialment en aquells espais vinculats a la preparació de menús adaptats per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries.

### 11.2.1 *Neteja a fons i manteniment de les instal·lacions*

Addicionalment a la neteja quotidiana, l'empresa adjudicatària haurà d'efectuar una neteja a fons de les instal·lacions de manera periòdica, amb una freqüència mínima trimestral, o sempre que sigui necessari per garantir les condicions adequades de salubritat, seguretat i higiene de les instal·lacions.

### 11.2.2 *Plans de neteja i control sanitari*

La cuina i el menjador escolar disposaran d'un pla de neteja específic i individualitzat, el qual haurà d'estar disponible en un lloc visible i accessible per als òrgans d'inspecció competents.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar els registres de les actuacions de neteja, desinfecció i manteniment realitzades, i posar-los a disposició del Consell Comarcal quan siguin requerits

### 11.2.3 *Control de plagues*

L'empresa adjudicatària serà responsable de comunicar immediatament qualsevol incidència relacionada amb la presència de plagues.

Les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització generals de les instal·lacions seran realitzades pel titular de l'equipament, sens perjudici que l'empresa adjudicatària hagi de col·laborar en la seva correcta execució quan sigui necessari per a la prestació del servei.

## 11.3 Menjadors rurals

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja diària de tots els estris, utensilis i materials utilitzats durant la prestació del servei, així com de les zones de menjador i de qualsevol altra dependència dels centres educatius que hagi estat utilitzada per a l'execució del servei.

Aquesta neteja haurà de realitzar-se d'acord amb la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, garantint el correcte emmagatzematge dels materials utilitzats en els espais habilitats a aquest efecte.

### 11.3.1 *Neteja a fons de les instal·lacions*

Adicionalment a la neteja diària, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja a fons de les instal·lacions amb una periodicitat mínima trimestral, o amb la freqüència necessària quan les condicions del servei així ho requereixin, per tal de garantir els estàndards adequats de salubritat, higiene i seguretat.

### 11.3.2 *Plans de neteja*

Cada menjador escolar haurà de disposar d'un pla de neteja específic i individualitzat, adaptat a les característiques de cada centre.

Aquest pla haurà d'estar disponible en un lloc visible i accessible per als òrgans d'inspecció competents, i l'empresa adjudicatària haurà de conservar els registres de les actuacions de neteja i manteniment realitzades, posant-los a disposició del Consell Comarcal quan siguin requerits.

### 11.3.3 *Control de salubritat i plagues*

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar immediatament qualsevol incidència relacionada amb la presència de plagues o problemes de salubritat detectats durant la prestació del servei.

Les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització de caràcter general seran responsabilitat del titular de les instal·lacions, sens perjudici de la col·laboració que pugui requerir-se a l'empresa adjudicatària per garantir el correcte funcionament del servei.

## **12 . Recollida d'escombraries**

### 12.1 Separació selectiva de residus

L'empresa adjudicatària ha de dur a terme la separació selectiva de les diferents fraccions de residus municipals generats durant la prestació del servei, incloent-hi residus orgànics, envasos lleugers, paper i cartró, vidre i rebuig.

Aquesta separació s'ha de realitzar diàriament i els residus han de ser dipositats als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi, d'acord amb la normativa vigent.

### 12.2 Gestió d'olis de cuina – Cuina al propi centre

L'empresa adjudicatària també serà responsable de la recollida i el reciclatge de l'oli de usat dels centres amb cuina pròpia generat durant la prestació del servei, en conformitat amb la normativa aplicable.

### 12.3 Gestió d'olis de cuina – Cuina de Concactiva

En el cas de la cuina de Concactiva, serà el Consell Comarcal qui assumirà la responsabilitat de la retirada de l'oli de cuina usat.

### 13. Normativa aplicable en matèria de seguretat alimentària

L'empresa adjudicatària haurà de complir tota la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, salut pública, higiene dels aliments, qualitat de l'aigua de consum i prevenció del malbaratament alimentari, així com qualsevol altra normativa sectorial que resulti d'aplicació durant la vigència del contracte.

En particular, i amb caràcter enunciatiu i no limitatiu, haurà de complir:

- Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Normativa europea vigent en matèria de criteris microbiològics aplicables als aliments.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i normativa que el substitueixi o actualitzi.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca destinats al consum.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Normativa vigent en matèria de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari.
- Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME) o altres programes oficials equivalents.

L'empresa adjudicatària serà responsable d'adaptar-se a qualsevol modificació normativa que es produeixi durant la vigència del contracte, sense que aquesta adaptació pugui suposar un cost addicional per al Consell Comarcal o els centres educatius.

### 14. Control de qualitat dels aliments

#### 14.1 Control general de qualitat

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat exigits per la normativa vigent en totes les fases del procés de producció, elaboració, transport i servei dels aliments fins al seu consum als centres educatius receptors.

A aquest efecte, l'empresa haurà de disposar dels recursos humans i materials necessaris per garantir la correcta prestació del servei i el compliment dels estàndards de qualitat exigibles.

#### 14.2 Sistemes d'autocontrol

L'empresa adjudicatària haurà de disposar i aplicar sistemes propis d'autocontrol, sota la supervisió de l'autoritat sanitària competent, que inclouran, com a mínim:

- Control de proveïdors i matèries primeres.
- Control de qualitat, caducitat, aspecte i temperatura dels aliments en el moment de recepció.
- Manteniment correcte dels circuits net/brut.
- Control de la cadena de fred i dels equips de conservació dels aliments.
- Control de temperatura dels aliments i equips de refrigeració i manteniment en calent (Pla de Control de Temperatures).
- Pla de control de plagues mitjançant sistemes de lluita integrada.
- Pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i estris utilitzats.
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Formació i capacitat higiènic-sanitària del personal manipulador d'aliments.
- Control dels processos d'elaboració per garantir la qualitat organolèptica i nutricional dels menús.

#### 14.3 Sistema APPCC i formació del personal

L'empresa adjudicatària haurà de dissenyar, implementar i mantenir actualitzat un sistema d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC), d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

Tot el personal manipulador d'aliments haurà d'estar degudament format en matèria d'higiene i seguretat alimentària i complir les pràctiques correctes de manipulació d'aliments.

Les autoritats competents podran realitzar inspeccions periòdiques per verificar el compliment d'aquestes obligacions.

#### 14.4 Traçabilitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema de traçabilitat que permeti el seguiment complet dels aliments, des de l'origen de les matèries primeres fins al servei final als usuaris, d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària.

#### 14.5 Substitució d'aliments o menús

En cas de no poder servir un aliment o menú per circumstàncies justificades, l'empresa adjudicatària haurà de substituir-lo per un altre d'equivalent en valor nutricional i qualitat, sense que això suposi cap alteració en la prestació del servei ni cap cost addicional per als usuaris o l'Administració.

### **15. Altres obligacions de l'empresa adjudicatària**

Sens perjudici de les obligacions previstes en aquest Plec de Prescripcions Tècniques i en el Plec de Clàusules Administratives, l'empresa adjudicatària està obligada a:

### 15.1 Seguiment del servei

Realitzar un seguiment presencial del funcionament dels menjadors escolars amb una periodicitat setmanal, mitjançant personal responsable de l'empresa.

De cada visita efectuada se n'haurà d'emetre el corresponent informe o part de seguiment, en el qual es farà constar, si escau, les incidències detectades, les actuacions realitzades i la situació del servei observada. Aquest informe s'haurà de lliurar a l'Àrea gestora del servei del Consell Comarcal.

En cas que es detectin incidències rellevants, aquestes s'hauran de comunicar de manera immediata, sense perjudici de la seva inclusió en l'informe corresponent.

### 15.2 Personal adscrit al servei

Comunicar al Consell Comarcal i als centres educatius la relació del personal adscrit al servei, indicant funcions i centre de destinació.

Aquesta informació haurà d'actualitzar-se en cas de canvis de personal, sense perjudici de les obligacions establertes al Plec de clàusules administratives particulars.

### 15.3 Comunicacions a l'Administració

Comunicar de manera immediata qualsevol sanció, inspecció desfavorable o avís cautelar emès per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

### 15.4 Continuitat del servei

Garantir la continuïtat del servei mitjançant mesures alternatives en cas d'interrupcions per causes tècniques, logístiques o alienes a l'empresa adjudicatària.

### 15.5 Organització dels espais de menjador

Organitzar els espais de menjador per grups d'edat, procurant la millor operativitat del servei i la correcta gestió dels torns de menjador.

### 15.6 Instal·lacions i infraestructures

Les actuacions d'adequació estructural de les instal·lacions que siguin requerides per l'autoritat sanitària corresponen al titular de l'immoble, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al servei de menjador.

### 15.8 Protocols de funcionament

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels següents protocols:

- Protocol de pla d'emergència per garantir el subministrament dels menús en cas d'incidències.
- Protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments.
- Protocol d'atenció a alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Aquests protocols hauran d'estar disponibles per a inspecció i podran ser actualitzats durant la vigència del contracte.

### 15.9 Subministrament alternatiu

En cas que una cuina no pugui prestar servei per causes alienes a l'empresa, els menús s'hauran d'elaborar en instal·lacions alternatives i distribuir-se en línia calenta o freda, garantint la qualitat i seguretat alimentària.

### 15.10 Assegurances

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis ocasionats durant l'execució del contracte, i haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil suficient.

Haurà de comunicar qualsevol modificació de la pòlissa i aportar anualment el justificant de pagament.

### 15.11 Autoritzacions i obres

No es podran realitzar obres o modificacions a les instal·lacions sense autorització prèvia del Consell Comarcal, del titular del centre i de l'Ajuntament corresponent.

### 15.12 Informació laboral

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar la documentació laboral requerida pel Consell Comarcal, incloent els documents de cotització del personal adscrit al servei quan siguin requerits.

### 15.13 Comunicacions administratives

L'empresa haurà de comunicar qualsevol canvi de dades de contacte, representants legals o variacions significatives en l'estructura societària que superin el 30% del capital social.

### 15.14 Funcionament del servei

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar pel correcte funcionament del servei de menjador, l'organització dels torns i la correcta utilització del material i vaixel·la habitual del centre.

### 15.15 Amortització d'inversions del contracte anterior

En el contracte anterior del servei de menjador escolar es va preveure l'adquisició, per part de l'empresa adjudicatària, de diversos equips destinats al servei, amb el corresponent període d'amortització.

Atès que el contracte no va esgotar el període màxim de durada previst, resta pendent d'amortització la part proporcional corresponent al període no executat, tal com s'estableix en el PCAP.

## 16. Condicions del transport del menjar

En els casos en què l'elaboració dels menús es realitzi fora del centre educatiu, concretament a les instal·lacions de Concactiva mitjançant el sistema de línia calenta, l'empresa adjudicatària serà responsable del transport dels menjars fins als centres educatius corresponents, d'acord amb les condicions generals establertes a l'apartat 2.3 d'aquest Plec.

La distribució haurà de garantir el manteniment de la temperatura adequada dels aliments des del moment de la seva elaboració fins al moment del servei. Els menús destinats al consum en calent s'hauran de mantenir a una temperatura superior a 60 °C fins al moment del servei, d'acord amb la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària.

Els contenidors isotèrmics i la resta d'estrils utilitzats per al transport s'hauran de recollir el mateix dia de la prestació del servei o, com a màxim, l'endemà, coincidint amb el lliurament dels nous menús.

Les dietes especials per al·lèrgies, intoleràncies o altres necessitats alimentàries s'elaboraran en línia calenta i es lliuraran en recipients individuals degudament identificats, garantint la traçabilitat i evitant errors en la distribució.

Els menús s'acompanyaran d'un document de lliurament (albarà o equivalent) que haurà d'incloure, com a mínim, la informació següent:

- Nom de l'empresa adjudicatària
- Nom del centre educatiu destinatari
- Data de lliurament
- Nombre de menús lliurats
- Relació de dietes especials
- Hora de sortida dels menús
- Temperatura de sortida
- Número de registre sanitari de la cuina d'elaboració

Aquest document restarà a disposició de l'òrgan de contractació a efectes de seguiment i control del contracte.

En cas d'avaria, incidència o qualsevol circumstància que pugui afectar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de mitjans alternatius que garanteixin la continuïtat del servei sense interrupcions ni minva en les condicions sanitàries o de qualitat exigides.

### 16.1 Manteniment i estacionament del vehicle

L'empresa adjudicatària serà responsable del correcte manteniment, neteja i estat de conservació del vehicle destinat al servei.

## 17. Projecte educatiu i de lleure i Pla de funcionament

El temps de menjador té la consideració d'espai educatiu complementari i formarà part del projecte global de centre, sense perjudici del caràcter contractual del servei.

El servei de menjador escolar haurà de respectar la programació general i el desenvolupament de les activitats lectives ordinàries de cada centre educatiu, i s'haurà d'ajustar als principis i orientacions del seu Projecte Educatiu de Centre (PEC), al calendari escolar i a l'horari establert.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema de registre d'incidències que permeti informar les famílies o tutors/es legals de qualsevol incidència relacionada amb la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària serà responsable de retornar en bon estat d'ús i, si escau, reposar el material didàctic cedit pels centres educatius per a la prestació del servei.

L'execució del servei s'haurà de dur a terme d'acord amb una proposta de programació educativa coherent amb els principis del PEC de cada centre, garantint la continuïtat i coherència de la pràctica educativa en coordinació amb els equips directius.

Aquesta programació haurà d'incorporar els eixos transversals del currículum, especialment l'educació per al consum responsable i l'educació per a la salut.

### 17.1 Objectius educatius del servei

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar activitats educatives orientades, com a mínim, als àmbits següents:

#### *a- Àmbit alimentari*

Fomentar hàbits d'alimentació saludable, promovent una alimentació equilibrada i variada, així com conductes adequades durant els àpats (menjar sense presses, tastar aliments i mantenir una actitud correcta a taula).

#### *b- Àmbit higiènic i sanitari*

Promoure hàbits d'higiene personal vinculats al servei de menjador, com el rentat de mans abans i després de dinar i la higiene bucodental, fomentant l'autonomia dels comensals d'acord amb la seva edat.

#### *c- Àmbit de relació i convivència*

Fomentar la convivència i la socialització en l'espai de menjador, promovent valors com el respecte, la responsabilitat, la solidaritat i la resolució pacífica de conflictes.

Es fomentarà la participació dels comensals, d'acord amb la seva edat i grau d'autonomia, en tasques vinculades al funcionament del menjador (parar i desparar taula, mantenir l'ordre de l'espai), amb finalitat educativa.

#### *d- Àmbit d'educació ambiental*

Fomentar hàbits de sostenibilitat, com la reducció del malbaratament alimentari, la recollida selectiva de residus i l'ús responsable dels recursos.

#### 17.2 Activitats de lleure

L'empresa adjudicatària haurà d'organitzar activitats de lleure durant el temps de migdia, que seran dinamitzades pel personal monitor del servei, d'acord amb el projecte presentat en la seva oferta i amb les característiques de cada centre educatiu.

Les activitats hauran de tenir caràcter educatiu i lúdic, adequar-se a l'edat dels comensals i desenvolupar-se en condicions de seguretat i supervisió adequades.

Durant el curs s'haurà de programar com a mínim una activitat complementària o tallers específics dinamitzats per professionals especialitzats (com ara teatre, activitats nadalenques, dansa o altres expressions artístiques), amb la finalitat de reforçar el caràcter educatiu del servei, sempre que no alterin el correcte funcionament del menjador ni comportin cap cost addicional per a l'òrgan de contractació, llevat que aquest ho autoritzi expressament. Aquestes activitats es duran a terme presencialment a cada centre escolar, adaptant-se a les característiques i necessitats de l'alumnat de cada escola.

L'empresa adjudicatària facilitarà el material necessari per a les activitats, que s'haurà de posar a disposició dels centres a l'inici del mes corresponent.

#### 17.3 Comunicació amb les famílies

La persona coordinadora del servei de menjador haurà de garantir una comunicació adequada i fluida amb les famílies de l'alumnat usuari del servei.

A aquest efecte, haurà d'informar les famílies, mitjançant l'aplicació de gestió del servei o altres canals habilitats a tal fi, sobre l'evolució dels comensals en relació amb els hàbits alimentaris i els continguts educatius treballats durant l'espai de menjador.

La periodicitat mínima d'aquesta informació serà la següent:

- Educació infantil (primer i segon cicle): informació diària.
- Educació primària: informació mensual.

En cas que es produeixin incidències rellevants relacionades amb el comportament, la salut o altres aspectes que afectin el correcte desenvolupament del servei, la comunicació amb les famílies s'haurà de realitzar de manera immediata, utilitzant els canals habituals establerts pel centre educatiu.

Així mateix, abans de l'inici de cada curs escolar, l'empresa adjudicatària haurà d'organitzar, com a mínim, una reunió informativa amb les famílies de cada centre escolar, en coordinació amb la direcció del centre. En aquesta reunió s'informarà sobre l'organització i el funcionament del servei de menjador, el projecte educatiu i de lleure, la composició de l'equip de monitoratge i les normes bàsiques de funcionament del servei.

#### 17.4 Pla de funcionament del servei

L'empresa adjudicatària haurà de presentar el Pla de funcionament del menjador escolar abans del 30 de setembre de cada curs escolar, d'acord amb les indicacions facilitades per les direccions dels centres educatius.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions del Departament d'Educació i Formació Professional i haurà de ser validat d'acord amb el procediment establert pel centre i la normativa aplicable.

El Pla de funcionament haurà d'incloure, com a mínim:

- Modalitat de gestió del servei.
- Calendari i horari de prestació del servei.
- Espais i instal·lacions necessaris per al servei, així com els mitjans materials del centre que es posin a disposició.
- Capacitat màxima de les instal·lacions, nombre de torns i previsió d'usuaris per torn, diferenciant l'alumnat, personal docent i personal d'administració i serveis, amb indicació de l'alumnat amb dret a gratuïtat del servei.
- Personal necessari per a la correcta prestació del servei, inclòs el personal d'atenció a l'alumnat.
- Criteris alimentaris i educatius que orientin el servei.
- Programació d'activitats de lleure amb finalitat educativa, que promogui, com a mínim, els àmbits alimentari, higiènic i sanitari, de relació i convivència i d'educació ambiental.

### **18. Personal de cuina, neteja i monitoratge**

#### 18.1 Subrogació de persona

En compliment del que estableix l'article 130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, l'empresa adjudicatària està obligada a subrogar-se en les relacions laborals del personal que actualment presta el servei, en els termes i condicions detallats a la clàusula 7.2 del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i d'acord amb la informació de l'Annex corresponent de l'esmentat plec.

L'empresa adjudicatària haurà de respectar els drets laborals, l'antiguitat i les condicions econòmiques d'aquest personal, d'acord amb el conveni col·lectiu sectorial d'aplicació vigent durant l'execució del contracte."

#### 18.2 Formació del personal de cuina

El personal de cuina que participi en l'elaboració i manipulació d'aliments haurà de disposar de la formació exigida per la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària i seguretat alimentària.

Correspon a l'empresa adjudicatària garantir el manteniment i actualització d'aquesta formació durant tota la vigència del contracte, així com poder acreditar-la quan sigui requerida per l'òrgan de contractació.

### 18.3 Personal d'atenció directa a l'alumnat

El personal d'atenció directa a l'alumnat haurà de romandre al centre educatiu durant tot el temps efectiu de prestació del servei de menjador, així com durant els períodes immediatament anteriors i posteriors que, d'acord amb l'organització horària del centre, requereixin supervisió de l'alumnat.

El servei d'atenció directa tindrà caràcter prioritari i preferent respecte de qualsevol altra tasca complementària, prevalerà en tot moment la seguretat, vigilància activa i atenció educativa dels comensals.

En conseqüència:

- El personal de monitoratge haurà de prioritzar en tot moment les funcions d'atenció, vigilància i acompanyament educatiu de l'alumnat, que no podran veure's alterades per la realització de tasques auxiliars de neteja o manteniment.
- Les tasques de neteja, ordre o manipulació d'utilitatge de cuina o menjador només podran efectuar-se quan no hi hagi alumnat al seu càrrec ni pendent de vigilància directa, entenent-se aquesta condició com la total absència d'alumnat en els espais de menjador o zones de servei assignades.
- En cap cas es podrà reduir la qualitat del servei de vigilància, ni modificar ràtios de supervisió per destinar personal a tasques diferents de les estrictament vinculades a l'atenció dels comensals.

L'empresa adjudicatària serà responsable de l'organització dels torns de treball i de la dotació de personal necessària per garantir simultàniament:

- La correcta supervisió de l'alumnat.
- El compliment de les tasques de neteja i manteniment del servei sense interferir en la vigilància.
- El respecte a les ràtios mínimes establertes pel Consell Comarcal.

Qualsevol incompliment d'aquestes obligacions podrà comportar l'adopció de mesures correctores, penalitzacions contractuals o altres conseqüències previstes en el plec i en la normativa de contractació pública vigent.

### 18.4 Funcions del personal d'atenció directa a l'alumnat

Les funcions del personal d'atenció directa inclouran, com a mínim:

- a) Vigilància, atenció i cura de l'alumnat durant el temps de menjador.
- b) Educació en hàbits alimentaris, incloent:
  - Adquisició d'hàbits socials i higiènics
  - Correcte ús i conservació del parament del menjador.
  - Promoció d'hàbits d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- c) Dinamització de les activitats educatives del temps de migdia.

d) Seguiment educatiu de l'alumnat mitjançant l'observació i comunicació a les famílies d'acord amb la programació establerta.

e) Elaboració d'informes de seguiment, quan així ho prevegi la programació educativa del servei.

f) Tasques bàsiques d'ordre vinculades directament al funcionament del menjador.

El personal que tingui assignades funcions específiques de neteja i manteniment haurà de deixar els espais utilitzats en condicions adequades d'higiene i ordre per al seu ús posterior.

## 19. Formació del monitoratge

### 19.1 Formació general del personal

El personal que realitzi tasques de monitoratge de menjador i activitats de lleure haurà de disposar de la formació adequada per al desenvolupament de les seves funcions, d'acord amb la normativa vigent i amb les característiques del servei.

### 19.2 Qualificació professional del personal de monitoratge

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el personal de monitoratge disposi de la qualificació professional adequada, mitjançant alguna de les vies següents:

- Titulació oficial o acreditació en l'àmbit del lleure educatiu o del monitoratge d'activitats amb infants i joves reconeguda per l'administració competent.
- Formació específica en monitoratge de menjador escolar impartida per entitats o centres de formació acreditats.
- Experiència professional acreditada en l'àmbit dels menjadors escolars o en el treball educatiu amb infants i joves.

En tot cas, l'empresa haurà de poder acreditar, quan sigui requerida, la formació o experiència del personal adscrit al servei.

### 19.3 Formació continua del personal

L'empresa adjudicatària haurà de preveure la realització de formació continuada per al personal adscrit al servei.

Abans de l'inici de cada curs escolar, haurà de presentar un pla de formació anual en el qual es concretin les accions formatives previstes, la seva durada i els continguts principals.

Aquest pla haurà d'incloure, com a mínim, formació en les àrees següents:

- Seguretat alimentària.
- Primers auxilis.
- Gestió de grups infantils.
- Comunicació i resolució de conflictes.
- Educació en hàbits saludables i convivència.
- Protecció del menor, prevenció de situacions de risc

- Principis d'igualtat i no discriminació

La formació es considerarà inclosa dins l'organització del servei i no podrà comportar cap cost addicional per a l'òrgan de contractació, sense perjudici de les obligacions laborals i de formació derivades de la normativa laboral i del conveni col·lectiu aplicable.

## 20. Ràtios

### 20.1 Dotació de personal i ràtios de monitoratge

Les dotacions de personal destinades a l'atenció de l'alumnat durant el servei de menjador no podran ser inferiors als mínims establerts en la normativa i instruccions del Departament d'Educació i Formació Professional, així com en la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, que determina el 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 escolar 2026-2027.

Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat durant el temps de prestació del servei de menjador s'ha d'ajustar a la ràtio següent de l'alumnat per monitor/a:

- Educació secundària obligatòria: **30 comensals per monitor/a.**
- Educació primària: **25 comensals per monitor/a.**
- Educació infantil, segon cicle: **15 comensals per monitor/a.**
- Educació infantil, primer cicle: **8 comensals per monitor/a.**

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

El nombre global mínim de monitors/es s'obté a partir de la fórmula següent, on:

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

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

y = nombre de comensals d'educació primària

z = nombre de comensals d'educació secundària

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

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 a 0,5 (exemple: 5,35 = 5 monitors/es; 5,56 = 6 monitors/es).

En tot cas, s'ha de tenir en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques específiques del seu alumnat. L'aplicació de les ràtios previstes en aquest plec es considera inclosa en l'organització ordinària del servei i en l'oferta econòmica presentada per l'empresa adjudicatària.

Adicionalment, l'empresa adjudicatària haurà de respectar els criteris generals establerts pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya relatius a l'atenció

de l'alumnat en menjadors rurals, incloent l'organització, supervisió i atenció específica que exigeixin aquestes condicions, així com qualsevol altre requisit establert en la normativa i instruccions oficials aplicables al servei.

L'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment el manteniment de les ràtios mínimes aquí detallades. L'incompliment d'aquestes ràtios serà considerat **falta greu** d'acord amb el PCAP.

## 20.2 Àmbit d'aplicació de la ràtio

L'assignació de ràtios correspon únicament al personal d'atenció directa a l'alumnat (coordinació i monitoratge), i no inclou el personal de cuina, personal de neteja ni personal de suport específic assignat per l'administració educativa per a l'atenció de l'alumnat amb necessitats específiques de suport educatiu.

## VII. SEGUIMENT I CLAUSURA

### 21. Eina digital de gestió i comunicació

L'empresa adjudicatària ha de posar en funcionament, abans de l'inici del curs escolar, una plataforma digital (App i web) que serà el canal oficial de comunicació i gestió del servei. Aquesta eina ha de complir obligatòriament els següents requisits mínims:

1. **Idioma:** Tota la interfície i les comunicacions amb els pares i el Consell Comarcal han d'estar íntegrament en **català**.
2. **Gestió diària:** Ha de permetre a les famílies notificar absències, sol·licitar dietes especials de règim (abans de l'hora límit de producció) i consultar el menú mensual.
3. **Facturació:** Ha d'integrar una passarel·la de pagament o gestió de rebuts perquè les famílies puguin consultar el seu estat de comptes.
4. **Seguretat:** Ha de complir amb el RGPD i garantir la custòdia segura de les dades dels menors.
5. **Traspàs de dades:** En finalitzar el contracte, l'empresa està obligada a lliurar al Consell Comarcal tota la base de dades d'usuaris en format editable (Excel/CSV) per garantir la continuïtat del servei amb el nou adjudicatari."

## VIII. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

### 22. Composició, funcions i funcionament

#### 22.1 Constitució i composició de la Comissió

A cada centre educatiu s'ha de constituir una Comissió de Seguiment del Servei de Menjador Escolar, d'acord amb el que estableix el Reglament de funcionament del servei de menjador escolar del Consell Comarcal.

Aquesta comissió estarà formada, com a mínim, per:

- una persona representant de l'equip directiu del centre,
- una persona representant de l'AFA o AMPA del centre,

- una persona representant del Consell Comarcal o de la conselleria comarcal d'educació, o en qui delegui,
- la tècnica d'ensenyament del Consell Comarcal,
- i una persona representant de l'empresa adjudicatària designada a aquest efecte, si escau.

La composició, funcions i funcionament de la Comissió de Seguiment s'han d'ajustar al que estableixi el Reglament del servei de menjador escolar del Consell Comarcal, sens perjudici del que disposa aquest Plec de Prescripcions Tècniques .

### 22.2 Funcions de la Comissió

Aquesta Comissió tindrà com a funcions el seguiment del servei de menjador escolar pel que fa als menús, les activitats de lleure i la resta d'elements previstos en el contracte.

Així mateix, podrà:

- Recollir i formular propostes de millora del servei.
- Analitzar incidències o conflictes durant l'execució del contracte.
- Proposar mesures d'optimització del servei.

### 22.3 Reunions i seguiment

La Comissió s'ha de reunir, com a mínim, una vegada cada curs escolar i sempre que algun dels seus membres ho sol·liciti. La convocatòria correspon al Consell Comarcal.

La reunió anual tindrà lloc durant el segon trimestre, preferentment de manera presencial a cada centre educatiu.

Adicionalment, es podran convocar reunions durant el primer i el tercer trimestre amb les AFA dels centres, amb la finalitat de fer el seguiment i la valoració del servei a l'inici i al final del curs escolar.

## **23. Publicitat del Plec de Prescripcions Tècniques**

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques, una vegada aprovat per l'òrgan de contractació, s'exposarà al públic mitjançant els anuncis de la licitació del procediment, pel mateix termini habilitat per a la presentació de proposicions, a fi que les empreses interessades puguin presentar-hi les reclamacions que considerin oportunes.

Aquestes reclamacions hauran de ser resoltes per l'òrgan de contractació. En aquest supòsit, i sempre que resulti necessari, el procediment s'ajornarà fins que l'òrgan de contractació es pronunciï sobre les reclamacions plantejades.

La Cap del Servei d'Ensenyament  
Gemma Nadal i Ortín

## Diligència de Secretaria

Per a fer constar que aquest Plec de Prescripcions Tècniques, amb els seus annexos, ha estat aprovat per acord de Ple 27 d'abril de 2026.

## ANNEX I

### RELACIÓ DE MENJADORS AMB EL TIPUS DE SERVEI I EL DESGLOSSAMENT DELS COMENSALS

	CENTRE	FIXOS	ESPORÀDICS	GRATUITAT	BECATS	TOTAL
<b>Cuina pròpia</b>						
<b>MENJ.1</b>	Escola les Muralles	70	10	0	80	<b>160</b>
<b>MENJ.2</b>	Escola Marti Poch	80	10	5	49	<b>144</b>
<b>Menjadors rurals</b>						
<b>MENJ.3</b>	Escola Valldemur	12	1	0	6	<b>19</b>
<b>MENJ.4</b>	Escola Sagrat Cor	21	1	0	11	<b>33</b>
<b>MENJ.5</b>	Escola Antoni Tous	10	2	0	11	<b>23</b>
<b>MENJ.6</b>	Escola Salvador Ninot	2	1	0	14	<b>17</b>
<b>MENJ.7</b>	Escola Blancafort	3	2	0	4	<b>9</b>
<b>MENJ.8</b>	Escola MD dels Torrents	7	1	3	8	<b>19</b>
<b>MENJ.9</b>	Escola del Montgoi	2	1	0	10	<b>13</b>
<b>MENJ.10</b>	Escola Sant Roc	2	1	0	5	<b>8</b>
	<b>Total Menjadors Rurals</b>	<b>141</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>69</b>	<b>223</b>
	<b>TOTAL COMENSALS</b>	<b>209</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>198</b>	<b>445</b>

## ANNEX II

### INVENTARI DE BENS DELS MENJADORS ESCOLARS QUE GESTIONA EL CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ

#### MENJ.1- Escola les Muralles, Montblanc

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	172
Plats plans	172
Plats de postres	102
Plats plans grans	137
Culleres de sopa	210
Forquilles	199
Ganivets	168
Culleres de postres	140
Gots	152
Tasses i plats cafè	18
<b>Safates</b>	
vidre llargues	6
vidre pirex grans	2
vidre pirex petit	2
Forn alumini plana 36 cm	1
Forn alumini plana 40 cm	1
Forn alumini fonda 54 cm	1
Servir alumini fondes 40 cm	2
Servir rodones planes 40cm	2
Servir rodones planes 54cm	2
Forn alumini fonda 60 cm	2
Paneres	7
Bols grans de vidre	8
Bols petits de vidre	4
Bols grans de plàstic colors	10
Pots tapa plàstic	4
Soperes alumini	5
Gerres d'aigua plàstic	25
Gerres d'aigua vidre	3
Gerres d'aigua alumini	3
Cafetera 6 unitats	1
Cafetera 12 unitats	1
Batedora braun 600Wats	1
Pots batedora	5
<b>Cassoles</b>	
diàmetre 35 cm	1
diàmetre 45 cm	1
diàmetre 47 cm	1
diàmetre 28 cm	1
diàmetre 22 cm	1
diàmetre 19 cm	1

Olles	
diàmetre 45 cm	2
diàmetre 52 cm	1
diàmetre 22 cm	1
diàmetre 18 cm	1
Paelles	
diàmetre 6 cm	1
diàmetre 24 cm	1
diàmetre 28 cm	3
planxa de peix 42 cm	1
planxa 27 cm	1
paelleres diàmetre 52 cm	1
paelleres diàmetre 67 cm	1
paelleres fondes negres diàmetre 40 cm	2
Gastrònoms	
rectangulars i fondos	3
quadrats i fondos	2
rectangulars petits fondos	3
rectangulars petits de forn	12
Tapes gastrònoms	6
Ribells de plàstic quadrats	
mitjans	4
gran	1
Ribells de plàstic rodons	
petits	2
mitjans	4
grans	11
Escorredors de peu alumini	
petit	1
mitja	1
gran	1
Escorredor de peu plàstic	1
Reixes fregidora	3
Tisores	3
Obridor de botelles	1
Pinces de cuina	11
Cullerots grans	4
Espàtules grans	2
Ratlladors	3
Culleres de fusta	4
Cullerots de servir	5
Batedor vari-les gran	1
Pales remenar	2
Escumadores	2
Forquilla de servir	1
Culleres de servir	4
Pela alls	1
Cullera servir gelat	1
Ma morter	1
Ma colador xines	1
Cremador crema	1

Rasqueta	3
Tallant	1
Pelador patates	1
Talladors de pa	2
Ganivets cuina	16
Colador xinès	1
Colador alumini petits	2
Colador alumini grans	2
Manyoples silicona	2
Embut plàstic petit	1
Embut alumini petit	1
Posa olles	1
Cobertes plàstic	1
Tapa microones	1
Setrilleres	4
Setrill alumini	1
Saler	1
Talla films	1
Talla alumini	1
Cubells de la brossa industrial	2
Cubells de la brossa amb pedal	2
Carro de servir d'alumini gastrònoms	2
Carro de servir d'alumini, 3 prestatges	2
Carro de servir d'alumini, 4 prestatges	2
Microones sanyo	1
Microones Daewoo	1
Descalcificador	2
Cistellers de gots	10
Obridor llaunes industrial	1
Tallador de pa industrial Sanmic CP250	1
Forn per gratinar REPAGAS	1
Màquina pela patates Samnic	1
Rentavaixelles industrial Samnic	1
Safates rentavaixelles	5
Escala 6 esglaons	1
Escala 3 esglaons	1
Porta-rotlles paper de peu	2
Tamborets alumini	2
Matamosques elèctrics	3
Dispensadors de paper	6
Dispensadors de sabó	2
Escalfador elèctric	1
Batidor industrial sanmic 0,55 KW	1
Trituradora danamix 330 Kw	1
Campana extractora	1
Congelador tipus arco Whirpol	1
Nevera Comersa prime	3
Armari per les olles	1
Prestatgeries d'alumini, 5 prestatges	10
Forn mixt (convecció i vapor), Zanussi , sèrie Easy model FCZ101GCG2	1
Base oberta amb sopors per safates, Zanussi, model AOSQAC01	1

Filtre grassa per forn, Zanussi, FCVFG10	1
Graelles GN 1/1 inox, AIXI 304, Zanussi	3
Dutxa vista, Zanussi, model FCVDE	1
Descalcificador d'aigua automàtic per forn Zanussi, model SA1	1
Marmita cilíndrica de foc, Zanussi model NPGD815	1
Armari frigorífic digital de congelació, Zanussi, model RS06FX1F,	1
Fry top placa inclinada llisa de crom i control termostàtica, Zanussi model NRG8SCS	1
Base neutra vano oberta 1 mòdul, Zanussi, model VA800	1
Cuina monobloc amb 4 fogons + 1 forn, Zanussi model NCFG800	1

## MENJ.2 Escola Martí Poch, l'Espluga de Francolí

MATERIAL	UNITATS
Safates plàstic infants	39
Safates acer inoxidable infants	71
Gots plàstic	138
Gerres aigua plàstic	7
Culleres sopa	143
Forquilles	102
Ganivets	89
Culleretes postre	81
Contenidors cobets	7
Safata pa	5
Olla alumini	1
Olla alumini	1
Caçola alumini	1
Caçola alumini	1
Olla acer inoxidable	1
Caçó acer inoxidable	1
Caçó alumini	1
Gerres acer inoxidable	7
Bol acer inoxidable	2
Bol acer inoxidable	5
Bol acer inoxidable	3
Plat acer inoxidable	3
Escurredor alumini	1
Colador	2
Safata acer inoxidable	4
Safata acer inoxidable	2
Safata acer inoxidable	2
Safata descongelar acer inoxidable	1
Olla acer inoxidable	1
Safata plàstic	1
Safates plàstic colors	3
Cuina de 4 focs+planxa+forn	1
Microones	1
Fregidora 15 l.	1
Rentavaixelles	1
Nevera vertical 4 portes	1
Congeladors	2



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Enx amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32



### MENJ.3 Escola Valldemur, Barberà de la Conca

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	30
Plats plans	27
Plats de postres	22
Culleres de sopa	30
Forquilles	31
Ganivets	21
Gots de vidre	8
Safates	1
Gerres d'aigua	1
Espàtula	1
Tisores	1
Enciameres	4
Cullerot espaguetis	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	2
Setrilleres	2
Cubells de la brossa	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles industrial	1
Microones carrefour home	1
Tovalles de taula	4
Taula central Standard 70*70 sense estanteria inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## MENJ.4- Escola Sagrat Cor, Solivella

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	27
Plats plans	27
Plats de postres	13
Culleres de sopa	36
Forquilles	47
Ganivets	17
Culleres de postres	28
Ganivets fruita	3
Ganivet pa	1
Gots vidre	9
Gots policarbonat	13
Gerres d'aigua	3
Tisores	1
Cullerot espagueti	1
Cullera gran	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Escorredor	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles	1
Microones Dolphin	1
Taula central Standard 70*70 amb postada inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1
Taula calenta marca Distform	1



## MENJ.5- Escola Antoni Tous, Pira

MATERIAL	UNITATS
Rentaplats Nitrodenko	1
Descalsificador Adodatore d'acquer	1
Carro de servir plàstic dos alçades	1
Minipimer, Irimartex SA, TF250 Lesaga 31789	1
Batedora Fagor industrial	1
Fregidora Tefal F33-S	1
Termòmetre Matfer	1
Encenedor elèctric	1
Matamosques elèctricEDM grupo 6013	1
Caixa Tèrmina Lacor	1
Nevera amb congelador 3 portes, Infrico	1
Pica rentamants amb pedal d'alumini, Franke	1
Pica i taulell d'alumini	1
Taulells de treball d'alumini	2
Armaris d'alumini amb portes corredisses	2
Cuina de gas tres fogons i forn de 2 portes	1
Campana extractora industrial alumini, Olisol, SL	1
Carretó de servir d'alumini 3 estants	1
Extintor d'incendis 2kg diòxid carboni	1
Microones Daewo, KOR B605	1
Maquina expenedora tovallons	1
Expandidor de sabó mans	1
Caixa isotèrmica (mida 3 gastrònoms) Lacor	1
Carretó pla transportar caixa isotèrmica	1
Caso alumini de 28cm, Lacor	1
Escurridor lacor 24 cm, Lacor	1
Olla alumini 18/10 amb tapa	1
Cassola amb tapa 36 cm, Valira ibili	1
Olla alumini 18/10 amb tapa 36 cm, Lacor	1
Escurridor alumini 34cm	1
Cassola alumini amb tapa 36 cm, Lacor	1
Escurridor rectangular alumini mida pica	1
Servidora alumini 30	1
Tapa inox 32 cm	1
Paella d'arròs 50 cm	1
Paella d'arròs 59 cm	1
Paella 24 cm	1
Paella 28 cm	1
Paelles 28 cm, lacor	2

Paella 36 cm, Pintinox A4	1
Colador xinès alumini, 22 cm	1
Safates alumini forn amb nanses (grans)	2
Escorredor rodo de peu plàstic	1
Escorredor quadrat de plàstic	1
Bol plàstic rodo	1
Safates de vidre forn Pirex	4
Gastronoms amb tapa alumini 15x30x 20 fondo	3
taula de tallar	1
Pots de plàstic amb tapa petits (tipo tupper)	2
Satrills d'alumini	2
Saler de taula de vidre	1
Saler de plàstic	1
Joc de satrilleres de plàstic	1
Pala negra Valira	1
Joc de ganivets diferents mides (total 7), padel	1
Joc de ganivets diferents mides (total 5), Arcos	1
Esmolador ganivets	1
Tisores	2
Pinses servir	2
Batedora manual d'alumini	1
Cullarots negres	2
Cullerot servir alumini	1
Cullerot industrial alumini	1
Espàtula industrial alumini	1
Obre llaunes manual	1
Colador petit de mà, plàstic	1
Pala de servir quadrada d'alumini	1
Gerres d'aigua de plàstic	2
Gots de vidre	9
Gots plàstics diferents colors	26
Forquilles	36
Ganivets	24
Culleres soperes	33
Culleres postre	26
Plats fondos blancs	38
Plats plans blancs	34
Plats postres blancs	24
Plats fondos decorats	11
Plats plans decorats	10
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Enx amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## MENJ. 6- Escola Salvador Ninot, Sarral

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	24
Plats plans	25
Culleres de sopa	43
Forquilles	36
Ganivets	14
Culleres de postres	19
Gots plàstic	20
Gots vidre	6
Gerres d'aigua	3
Escumadora	1
Tisores cuina	4
Pinces de cuina	1
Culleres de servir	2
Culleres grans pasta	2
Obridors	2
Ganivets pela fruita	2
Escura plats goma	1
Setrillers	3
Coladors	2
Microones Orbegozo	1
Taula central standard 70*70 amb postada inox	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Depurador brita pel forn	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE859571460990EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## MENJ.7- Escola Blancafort, Blancafort

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	29
Plats plans	19
Plats de postres	4
Culleres de sopa	24
Forquilles	14
Forquilles de postres	2
Ganivets	20
Ganivets cuina	3
Culleres de postres	22
Gots	14
Safates	2
Gerres d'aigua plàstic	1
Gerres d'aigua vidre	1
Pales postres	2
Espàtula	1
Tovalles plàstic	2
Cullera de servir	1
Cullerots de servir	1
Setrilleres	1
Cubells de la brossa	3
Nevera domèstica Fagor	1
Rentavaixelles Fagor FI-30	1
Microones Daewoo K06-3Q17	1
Cuina elèctrica amb forn Fagor CE/-41	1
Campana extractora Tevex	1
Escorredor de plats	1
Escombra	1
Recollidor	1
Galleda	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, E1 SDA-304E, IPX3	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'His amb el CVE 0022EE859571460990EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## MENJ. 8- Escola MD dels Torrents, Vimbodí

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	54
Plats plans	49
Plats de postres	38
Culleres de sopa	40
Forquilles	40
Ganivets	30
Culleres de postres	65
Gots	40
Paneres	3
Gerres d'aigua	4
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Setrilleres	1
Nevera domèstica	1
Rentavaixelles	1
Microones Sogo	1
Armari Frigorífic refrigerador vertical	1
Forn de regeneració Mixte directe INOXTREND, TDP-106E	1
Depurador brita pel forn	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## MENJ. 9- Escola Montgoi, Vilaverd

MATERIAL	UNITATS
Plats fondos	20
Plats plans	24
Plats de postres	26
Culleres de sopa	30
Forquilles	28
Ganivets	18
Ganivets serra	2
Culleres de postres	30
Gots vidre	18
Gots plàstic	9
Safates	2
Bols grans de vidre	3
Gerres d'aigua plàstic	2
Tisores	1
Pinces de cuina	1
Cullerots de servir	1
Termòmetre de menjar	2
Microones Orbegozo	1
Taula calenta marca Distform	1



## MENJ. 10- Escola Sant Roc, Rocafort de Queralt

MATERIAL	UNITATS
Nevera combi	1
Forn	1
Gots	22
Plats petits	11
Bols petits	16
Plats fondos	17
Gerres d'aigua	2
Plats plans	18
Cullerot	1
Gabinet pa	1
Espàtula	1
Tisores	1
Cullera colador	1
Culleres petites	15
Gabinets serra	4
Forquilles petites	4
Culleres	16
Pinces	1
Pela patates	1
Forquilles	14
Gabinets	11
Colador (trecat)	1
Bol gran	1
Biberons oli	2
Rentaplats	1
Taula calenta marca Distform	1



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE859571460990EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32





## ANNEX III-

### QUADRE AMORTITZACIÓ MATERIAL “TAULES CALENTES”

TAULA AMORTITZACIÓ REGULACIÓ D' INVERSIÓ						
CONCA BARBERÀ						
AMORTIZACIONS PENDENTS						
Import del capital per Amortitzar.		15.162,00 €				
Total Capital		15.162,00 €				
Tipus d'interès:		0%				
Import d' Interesos		- €				
Període en mesos		48				
Total inversió amortitzable		15.162,00 €				

Data	Nº	Capital amortitzat	Interès del període	Cuota	Capital Amortitzat	Capital pendent
1/09/2025	1	315,88 €	- €	315,88 €	315,88 €	14.846,13 €
1/10/2025	2	315,88 €	- €	315,88 €	631,75 €	14.530,25 €
1/11/2025	3	315,88 €	- €	315,88 €	947,63 €	14.214,38 €
1/12/2025	4	315,88 €	- €	315,88 €	1.263,50 €	13.898,50 €
1/01/2026	5	315,88 €	- €	315,88 €	1.579,38 €	13.582,63 €
1/02/2026	6	315,88 €	- €	315,88 €	1.895,25 €	13.266,75 €
1/03/2026	7	315,88 €	- €	315,88 €	2.211,13 €	12.950,88 €
1/04/2026	8	315,88 €	- €	315,88 €	2.527,00 €	12.635,00 €
1/05/2026	9	315,88 €	- €	315,88 €	2.842,88 €	12.319,13 €
1/06/2026	10	315,88 €	- €	315,88 €	3.158,75 €	12.003,25 €
1/07/2026	11	315,88 €	- €	315,88 €	3.474,63 €	11.687,38 €
1/08/2026	12	315,88 €	- €	315,88 €	3.790,50 €	11.371,50 €
<b>1ª ANUALITAT</b>		<b>3.790,50 €</b>	<b>- €</b>	<b>3.790,50 €</b>		
1/09/2026	13	315,88 €	- €	315,88 €	4.106,38 €	11.055,63 €
1/10/2026	14	315,88 €	- €	315,88 €	4.422,25 €	10.739,75 €
1/11/2026	15	315,88 €	- €	315,88 €	4.738,13 €	10.423,88 €
1/12/2026	16	315,88 €	- €	315,88 €	5.054,00 €	10.108,00 €
1/01/2027	17	315,88 €	- €	315,88 €	5.369,88 €	9.792,13 €
1/02/2027	18	315,88 €	- €	315,88 €	5.685,75 €	9.476,25 €
1/03/2027	19	315,88 €	- €	315,88 €	6.001,63 €	9.160,38 €
1/04/2027	20	315,88 €	- €	315,88 €	6.317,50 €	8.844,50 €
1/05/2027	21	315,88 €	- €	315,88 €	6.633,38 €	8.528,63 €
1/06/2027	22	315,88 €	- €	315,88 €	6.949,25 €	8.212,75 €
1/07/2027	23	315,88 €	- €	315,88 €	7.265,13 €	7.896,88 €
1/08/2027	24	315,88 €	- €	315,88 €	7.581,00 €	7.581,00 €
<b>2ª ANUALITAT</b>		<b>3.790,50 €</b>	<b>- €</b>	<b>3.790,50 €</b>		
1/09/2027	25	315,88 €	- €	315,88 €	7.896,88 €	7.265,13 €
1/10/2027	26	315,88 €	- €	315,88 €	8.212,75 €	6.949,25 €
1/11/2027	27	315,88 €	- €	315,88 €	8.528,63 €	6.633,38 €
1/12/2027	28	315,88 €	- €	315,88 €	8.844,50 €	6.317,50 €
1/01/2028	29	315,88 €	- €	315,88 €	9.160,38 €	6.001,63 €
1/02/2028	30	315,88 €	- €	315,88 €	9.476,25 €	5.685,75 €
1/03/2028	31	315,88 €	- €	315,88 €	9.792,13 €	5.369,88 €
1/04/2028	32	315,88 €	- €	315,88 €	10.108,00 €	5.054,00 €
1/05/2028	33	315,88 €	- €	315,88 €	10.423,88 €	4.738,13 €
1/06/2028	34	315,88 €	- €	315,88 €	10.739,75 €	4.422,25 €
1/07/2028	35	315,88 €	- €	315,88 €	11.055,63 €	4.106,38 €
1/08/2028	36	315,88 €	- €	315,88 €	11.371,50 €	3.790,50 €
<b>3ª ANUALITAT</b>		<b>3.790,50 €</b>	<b>- €</b>	<b>3.790,50 €</b>		
1/09/2028	37	315,88 €	- €	315,88 €	11.687,38 €	3.474,63 €
1/10/2028	38	315,88 €	- €	315,88 €	12.003,25 €	3.158,75 €
1/11/2028	39	315,88 €	- €	315,88 €	12.319,13 €	2.842,88 €
1/12/2028	40	315,88 €	- €	315,88 €	12.635,00 €	2.527,00 €
1/01/2029	41	315,88 €	- €	315,88 €	12.950,88 €	2.211,13 €
1/02/2029	42	315,88 €	- €	315,88 €	13.266,75 €	1.895,25 €
1/03/2029	43	315,88 €	- €	315,88 €	13.582,63 €	1.579,38 €
1/04/2029	44	315,88 €	- €	315,88 €	13.898,50 €	1.263,50 €
1/05/2029	45	315,88 €	- €	315,88 €	14.214,38 €	947,63 €
1/06/2029	46	315,88 €	- €	315,88 €	14.530,25 €	631,75 €
1/07/2029	47	315,88 €	- €	315,88 €	14.846,13 €	315,88 €
1/08/2029	48	315,88 €	- €	315,88 €	15.162,00 €	- €
<b>4ª ANUALITAT</b>		<b>3.790,50 €</b>	<b>- €</b>	<b>3.790,50 €</b>		

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ensi amb el CVE 0022EE959571460990BDCA03433PFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32

## ANNEX IV

### INVENTARI DE MATERIAL I ESTRIS EXISTENTS A LA CUINA DE CONCACTIVA

#### ENTRADA

- Taulell

230 cm x 70 cm (varis taulells junts 70 cm (pica) + 160 cm)



#### SALA RENTAT

- Taulell

235 cm x 70 cm (varis taulells junts 150 cm + 85 cm (pica))

- Rentavaixelles gran

Marca: Jemi

Model: GSP-44

Una safata per poder posar els estris dintre

- Rentavaixelles petit

Marca: Jemi

Model: GS-5AF

Una safata per poder posar els estris dintre

PÀG. 69



## CUINA

- Campana extractora

Mides: 350 cm x 283 cm

- Un abatidor

Marca: Fagor Advance

Capacitat de 10 safates

- Forn

Marca: Fagor

Capacitat de 10 safates

- Forn

Marca: Angelo Po Combistar

Capacitat de 10 safates

- Marmita

Marca: Jemi

Diàmetre: 62 cm

Profunditat: 53 cm

- Dues fregidores a gas

Marca: Jemi

Serie 900 EV V10

Mides: 51cm x 30 cm cada una

- Dues planxes

Marca: Jemi

Serie 900 EV

Mides: 60 cm x 34,5 cm cada una

- Quatre focs

Marca: Jemi

Mides: 33 cm x 34,5 cm cada un

- Envasadora al buit

Marca: TekVar 430 Distform

- Una font de peu
- Dos tovallolers
- Cubells brossa

· 4 petits

· 2 grans

- Taulells

· Cuina central: 240 cm x 180 cm (inclou 4 fogons, 2 planxes, 2 fregidores i la marmita)

· Taulell paret: 565 cm x 70 cm (varis taulells junts 175 cm + 160 cm + 70 cm (pica) + 160 cm)

· Taulell dreta: 525 cm x 70 cm (varis taulells junts 200 cm + 70 cm (pica) + 255 cm)

· Un taulell mòbil al costat dels focs: 200 cm x 70 cm (tocant forns)

· Un taulell mòbil al costat dels focs: 220 cm x 90 cm (tocant finestres)



Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE859571460990BDC0A03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32





Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE859571460990EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32



## **SALA FREDA**

- **Talladora fiambre**

Marca: Lacor

- **Una font de peu**
- **Taulell**

485 cm x 70 cm (varis taulells junts 145 cm + 70 cm (pica) + 270 cm)



## SALA EXPEDICIÓ

- Una font de peu
- Taulell

200 cm x 70 cm



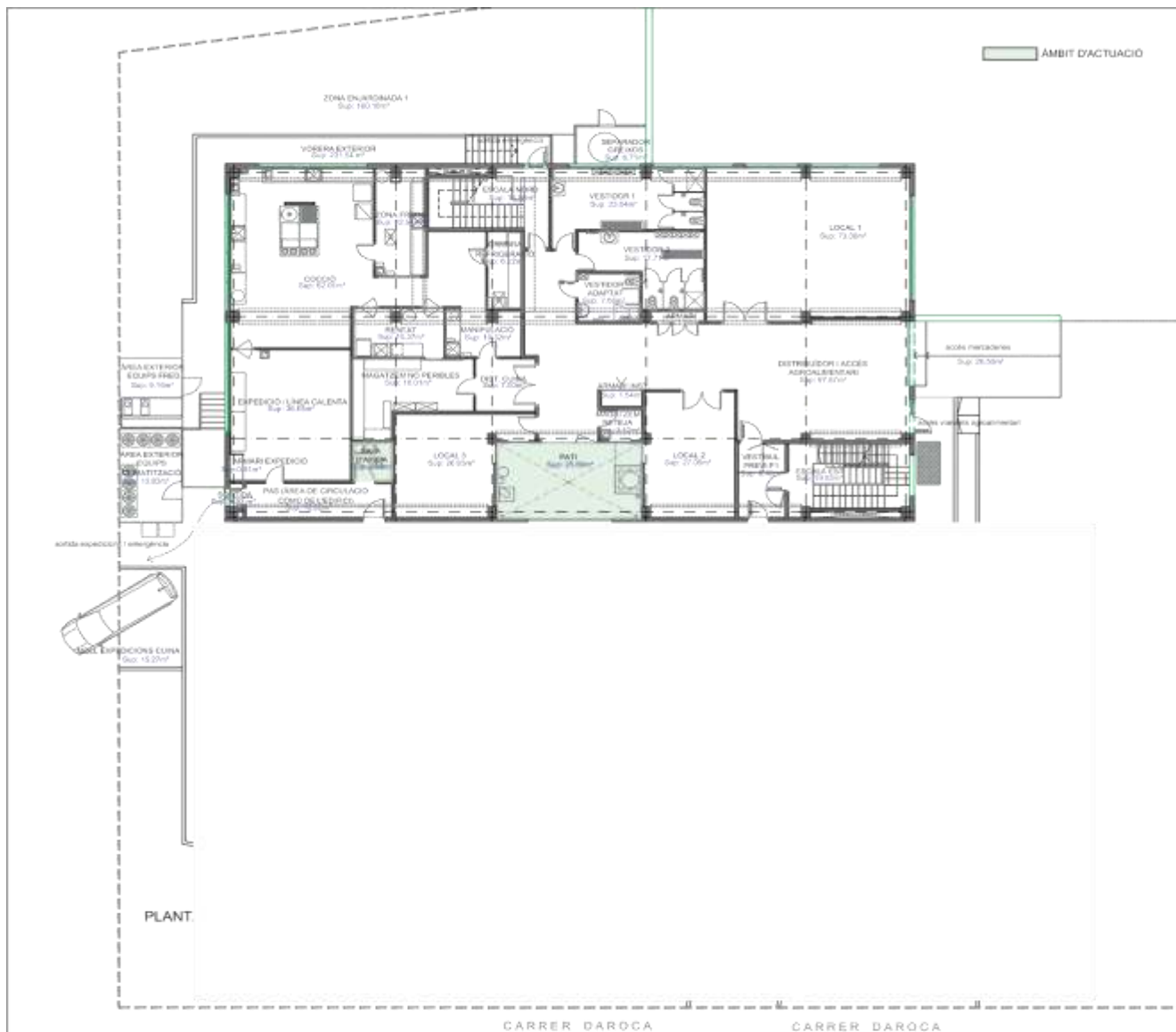
## UTENSILIS DE CUINA

MATERIAL	UNITATS
PINZA TECHNE SERVIR 18/10 2151	2,00
CARRO 3 ESTANTS 96x50x94	2,00
BASURERO 120lts. AZUL 81501315	1,00
BASURERO 120l. AMARILLO CRKA 12002	1,00
BASURERO 120l. VERDE 81501515	1,00
PEDAL PARA BASURERO 80-120-140-240lts.	3,00
HERMETICO 4Lts. REF.3030 ARAVEN	8,00
HERMETICO 12,5L. R.3035 ARAVEN	8,00
GASTRONORM 21l.1/1 REF.3037	4,00
CUBETA MANUTENCION 1198 BLANCA	4,00
CUBETA MANUTENCION 1199 BLANCA	4,00
LOSETA LIGERA NIDO ABEJA 618009	8,00
TAPA R.7198 GILAC (1197-98-99) BLANCA	8,00
PUNTILLA 8cm. ATLANTIC CHEF * 1805 *	2,00
CUCHILLO PANERO PLAS NYL 1514 ARCOS	1,00
CUCHILLO PLAS NYL 1505 ARCOS	2,00
CUCHILLO COCINERO 2336	2,00
CUCHILLO COCINERO 2337	2,00
TENACILLA FRITURA 30cm. INOX	1,00
ESPUMADERA ARAÑA 16cm. INOX CRISOL	1,00
CACILLO 10cm. 0,25lts. INOX CRISOL K3822	1,00
CACILLO 12cm. 0,35lts. INOX CRISOL 151545	1,00



ESPUMADERA INOX 12c.UP PUJADAS	1,00
ESPUMADERA INOX 10c.UP PUJADAS	1,00
ESPATULA 35 CM MELAMINA REF. PA-220	1,00
ESPATULA 30 CM MELAMINA REF.362	1,00
CUBETA GASTRONORM 1/3 100mm.	4,00
TAPA NORMAL GN 1/2 120.000	8,00
CUBETA GASTRONORM 1/2 150mm.	4,00
CUBETA GASTRONORM 1/2 200mm. 122.001	4,00
TAPA NORMAL GN 1/1 110.000	6,00
CUBETA GN 1/1 100mm. 111.001	3,00
CUBETA 1/1 200mm.INOX 112.001 (C.1)	3,00
CUBETA PERFORADA 1/1 100mm. INOX (C.1)	3,00
CUBETA GN 1/1 65mm. 110651	6,00
SARTEN 22 ALUM.ANTIAD.	4,00
SARTEN 26 ALUM.ANTIAD.	2,00
SARTEN 28 ALUM.ANTIAD.120028	2,00
ESPATULA PELTON POLIAMIDA 30cm. 112420	2,00
CAZO RECTO ALTO INOX 18cm. 3L.	2,00
CAZO RECTO ALTO INOX 20cm. 4L.	2,00
CACEROLA BAJA INOX 40cm.19,5L.	2,00
OLLA INOX 28cm.16,5L.PUJADAS	1,00
CACEROLA BAJA INOX 45cm 27lt C/T 207.045	2,00
CAZO 20cm RECTO ALTO INOX 4lt. 202.020	2,00
OLLA INOX 45cm 72lts. C/T 208.045	2,00
TABLA CORTE VERDE 50x30x2	1,00
TABLA CORTE AMARILLA 50x30x2	1,00
TABLA CORTE AZUL 50x30x2	1,00
ESPATULA INOX 10 cm M/POM.	2,00
RASQUETA PLANCHA 25cm.+ 10 CUCHILLAS	1,00
MIXER MX91 TOURMIX 100l.Z22	1,00
TRITURADOR JUNIOR 30lts. 203v.-200w MX020	1,00
COLADOR CHINO 24cm 303.024	1,00
ABRELATAS PROF.SOP/BRIDA 550mm.O5V55	1,00
ABRELATAS SUPER KIM IFA 05914030	1,00
TIJERA COCINA SUPREMA 9" 3CLAV 416	1,00
TIJERA COCINA INOX M.ABS 8 PUL.3CC 420	1,00
RALLADOR 4 CARAS 23x9,5cm 181/1	1,00
HORNO MICROONDAS HM-910	1,00
BÀSCULA PETITA CUINA (fins 5Kg)	1,00
ARMARI CALENT 20GN 2/1 o 40GN 1/1 (que tingui recipient d'aigua per aportar humitat)	1,00
ARCÒ CONGELADOR 500L	2,00





AMBIT D'ACTUACIÓ

ESTADÍSTICA CONCACTIVA			
	Sup. Útil (m²)	Sup. Construcció (m²)	
Planta Subterrània	458,71	462,13	
Planta Basse	1.093,33	1.121,78	
Planta Aïssada	922,00	1.011,54	
<b>Total</b>	<b>2.474,04</b>	<b>2.605,45</b>	

SUPERFÍCIES PLANTA BASSA		
Descripció	Sup. Útil (m²)	Sup. Construcció (m²)
CANÇELL	4,59	
VESTIBUL	10,34	
PASSADISSOS	11,05	
ADMINISTRACIÓ	36,05	
DISSERCIÓ	35,89	
OFICINA HABITABLE	36,33	
OFICINA 1	35,78	
OFICINA 2	35,88	
OFICINA 3	36,03	
OFICINA 4	35,93	
OFICINA 5	36,08	
PASSADISSOS	35,32	
ATILLES	4,45	
SALA REUNIONS	35,04	
SALA REUNIONS	36,08	
SALA D'ACTES	35,11	
SERVEI PÚBLIC	37,00	
REUNIONS	4,14	
REUNIONS	4,84	
REUNIONS	11,24	
REUNIONS	4,42	
REUNIONS	18,08	
REUNIONS	35,08	
REUNIONS	47,37	
LOCAL 1	35,08	
LOCAL 2	45,03	
LOCAL 3	35,33	
LOCAL 4	35,34	
LOCAL 5	36,09	
LOCAL 6	35,32	
LOCAL 7	35,34	
LOCAL 8	35,34	
LOCAL 9	35,34	
LOCAL 10	35,34	
LOCAL 11	35,34	
LOCAL 12	35,34	
LOCAL 13	35,34	
LOCAL 14	35,34	
LOCAL 15	35,34	
LOCAL 16	35,34	
LOCAL 17	35,34	
LOCAL 18	35,34	
LOCAL 19	35,34	
LOCAL 20	35,34	
LOCAL 21	35,34	
LOCAL 22	35,34	
LOCAL 23	35,34	
LOCAL 24	35,34	
LOCAL 25	35,34	
LOCAL 26	35,34	
LOCAL 27	35,34	
LOCAL 28	35,34	
LOCAL 29	35,34	
LOCAL 30	35,34	
LOCAL 31	35,34	
LOCAL 32	35,34	
LOCAL 33	35,34	
LOCAL 34	35,34	
LOCAL 35	35,34	
LOCAL 36	35,34	
LOCAL 37	35,34	
LOCAL 38	35,34	
LOCAL 39	35,34	
LOCAL 40	35,34	
LOCAL 41	35,34	
LOCAL 42	35,34	
LOCAL 43	35,34	
LOCAL 44	35,34	
LOCAL 45	35,34	
LOCAL 46	35,34	
LOCAL 47	35,34	
LOCAL 48	35,34	
LOCAL 49	35,34	
LOCAL 50	35,34	
LOCAL 51	35,34	
LOCAL 52	35,34	
LOCAL 53	35,34	
LOCAL 54	35,34	
LOCAL 55	35,34	
LOCAL 56	35,34	
LOCAL 57	35,34	
LOCAL 58	35,34	
LOCAL 59	35,34	
LOCAL 60	35,34	
LOCAL 61	35,34	
LOCAL 62	35,34	
LOCAL 63	35,34	
LOCAL 64	35,34	
LOCAL 65	35,34	
LOCAL 66	35,34	
LOCAL 67	35,34	
LOCAL 68	35,34	
LOCAL 69	35,34	
LOCAL 70	35,34	
LOCAL 71	35,34	
LOCAL 72	35,34	
LOCAL 73	35,34	
LOCAL 74	35,34	
LOCAL 75	35,34	
LOCAL 76	35,34	
LOCAL 77	35,34	
LOCAL 78	35,34	
LOCAL 79	35,34	
LOCAL 80	35,34	
LOCAL 81	35,34	
LOCAL 82	35,34	
LOCAL 83	35,34	
LOCAL 84	35,34	
LOCAL 85	35,34	
LOCAL 86	35,34	
LOCAL 87	35,34	
LOCAL 88	35,34	
LOCAL 89	35,34	
LOCAL 90	35,34	
LOCAL 91	35,34	
LOCAL 92	35,34	
LOCAL 93	35,34	
LOCAL 94	35,34	
LOCAL 95	35,34	
LOCAL 96	35,34	
LOCAL 97	35,34	
LOCAL 98	35,34	
LOCAL 99	35,34	
LOCAL 100	35,34	
<b>TOTAL PLANTA BASSA</b>	<b>1.043,33</b>	<b>1.121,29</b>
<b>Superv. Útil exterior Planta Basse</b>		
ATILLES	4,59	
AREA EXTERIOR EQUIPS CLIMATITZACIÓ	311,54	
AREA EXTERIOR EQUIPS FREGI	3,59	
ATILLES	0,71	
AREA EXTERIOR EQUIPS CLIMATITZACIÓ	311,54	
AREA EXTERIOR EQUIPS FREGI	3,59	
ATILLES	0,71	
<b>Total superfície exterior Planta Basse</b>		<b>1.047,83</b>

SUPERFÍCIE ACTUACIÓ PLANTA BASSA 48,00 m²

Consell Comarcal de la Conca de Barberà - oficina tècnica -	Promotor: Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà	Projecte executiu: REFORMA PER L'AMPLIACIÓ DE LES INSTAL·LACIONS DE CONCACTIVA	Emplaçament: Carrer de Daroca, n.º 1 Montblanc	Data: Maig de 2019 Expedient: 23/2016	Dibuixat: Ma. Josepa Miró Comprovat: Igor Jané	Tècnic redactor: Igor Jané Guasch	Assistència tècnica: Enric Xavier Pérez Plana	Cap de l'àrea d'Assistència Tècnica: Jordi Obradó Santfeliu	Nom Plànol: ESTAT PROJECTAT PLANTA D'USOS I SUPERFÍCIES	Escala: 1/200	Plànol: full 1 de 2
---	--	---	---	--	---	--------------------------------------	--	--	---	------------------	------------------------

Document registrat a l'Oficina d'Informació i Registre de l'Administració de Catalunya en data 24/05/2019, per Signat: Josep Guasch (1410). Per validar la informació d'aquest document en qualsevol moment, accediu a l'adreça: www.siccat.cab.cat

## ANNEX V

### REGLAMENT DE FUNCIONAMENT INTERN DEL VIVER AGROALIMENTARI DE LA CONCA DE BARBERÀ

#### I . – DISPOSICIONS GENERALS

- *Article 1.- Objecte*

Aquest Reglament té per objecte regular el funcionament i l'ús dels espais del Viver d'empreses especialitzat en l'elaboració de productes agroalimentaris de la Conca de Barberà. El viver està gestionat per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà (en endavant OAD) a través de la Comissió de Gestió del Viver Comarcal Agroalimentari, formada inicialment pel Consell Comarcal de la Conca de Barberà, l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà, l'Associació d'empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà i un representant de les empreses allotjades al viver.

Les normes del present reglament seran d'aplicació a tota persona que es trobi en el recinte ja en condició d'usuari, ja en la de visitants així com totes les actuacions de prestació de serveis.

Correspon a l'OAD la seva aprovació a proposta de la Comissió de Gestió i, en el seu cas, la modificació del present Reglament.

- *Article 2.- Definició de Viver Agroalimentari de la Conca de Barberà*

El viver d'empreses agroalimentàries té per objectiu impulsar el desenvolupament d'iniciatives emprenedores i proporcionar un espai de gestió i un recolzament a les empreses del sector agroalimentari.

Els espais, instal·lacions i maquinàries ubicades al viver són gestionats per l'OAD i tenen la consideració de béns de domini públic.

El viver cedirà de manera temporal l'ús dels espais i maquinària a les empreses beneficiàries. Així també el viver com a tal proporcionarà els mitjans tècnics i d'infraestructura que sigui possible per tal que cadascun dels usuaris pugui desenvolupar de manera correcta el seu projecte.

- *Article 3.- Beneficiaris del Viver Agroalimentari de la Conca de Barberà*

Poden beneficiar-se dels serveis d'aquest viver aquelles persones físiques o jurídiques sempre que la finalitat sigui el desenvolupament d'una activitat empresarial, ja sigui la pròpia d'una empresa o activitats formatives emmarcades en el sector agroalimentari.

El número total d'emprenedors i la capacitat global del viver serà definida per part de la Comissió de Gestió del viver, en funció de les disponibilitats i estratègia de desenvolupament del propi viver.

S'admetrà la participació d'empreses i entitats privades o públiques de la comarca en el viver amb la finalitat d'innovar i desenvolupar nous productes en el marc del viver.

L'OAD, de manera puntual, podrà admetre usuaris que no compleixin els requisits esmentats sempre i quan els seus objectius s'ajustin a la filosofia del viver.

Les persones responsables de cadascuna de les empreses que siguin admeses al viver signaran un còpia d'aquest reglament en mostra de la seva conformitat.

- *Article 4.- Comissió de Gestió.*

Es constituirà una *Comissió de Gestió* que esdevindrà un òrgan de suport a la presa de decisions referents al desenvolupament de l'activitat del viver i estarà encarregat de les funcions detallades a l'Article 10.

Aquesta Comissió estarà formada per:

- 1 membre designat pel Consell Comarcal i personal tècnic de suport que consideri adient, que podrà assistir a la reunió amb veu però sense vot.
- 1 membre designat per l'Organisme Autònom de Desenvolupament de la Conca de Barberà, en endavant OAD.
- 1 membre designat per l'Associació d'empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà i personal tècnic de suport que consideri adient, que podrà assistir a la reunió amb veu però sense vot.
- 1 membre designat pels usuaris del viver.

## **II . – FUNCIONAMENT DEL VIVER**

- *Article 5.- Titularitat.*

El viver estarà gestionat per l'OAD conjuntament amb els membres de la Comissió de Gestió el qual es regirà pel reglament i altres normes de funcionament.

- *Article 6.- Funcions de la Comissió de Gestió*

Aquesta Comissió complirà les següent funcions:

- Avaluar la viabilitat dels projectes dels diferents emprenedors i elaborar els informes referents a la seva viabilitat.
- Realitzar un seguiment periòdic del desenvolupament i compliment de les activitats i objectius marcats.
- Avaluar la viabilitat de les peticions de pròrroga emeses pels emprenedors..
- Prendre les decisions tècniques que afectin de manera directa o indirecta al global dels usuaris del viver i al seu funcionament. A més de planificar i proposar les seves inversions.
- Autoritzar la incorporació de nous elements materials al viver per part dels emprenedors de forma independent.
- Valoració del cost de reposició, en el cas de danys o afeccions no justificades per part d'un dels emprenedors a altres usuaris o a elements del viver.
- Avaluar les faltes lleus, greus i molts greus i aplicar les sancions pertinents, si s'escau.

- *Article 7.- Reunions.*

La Comissió de Gestió es reunirà un cop cada 4 mesos de manera ordinària i extraordinàriament quan així es decideixi a petició de dos o més dels seus membres.

La convocatòria, en sessió ordinària o extraordinària, es realitzarà almenys amb dos dies d'antelació a la seva celebració. En el cas de convocatòries extraordinàries amb caràcter urgent, la convocatòria es podrà fer amb 24 hores d'antelació.

Així mateix, es realitzaran com a mínim dues reunions a l'any de la comissió de gestió amb l'assistència de tots els viveristes.

- *Article 8.- Direcció i coordinació.*

El director de l'OAD realitzarà les tasques de direcció i coordinació del viver agroalimentari.

Les funcions de direcció seran:

- Seguiment de l'evolució i compliment d'objectius dels diferents projectes.
- Realització i/o coordinació de les tasques formatives, d'assessorament i tutoratge als diferents emprenedors.
- Elaboració d'informes i peticions de la Comissió de Gestió.

Les funcions de coordinació seran:

- Coordinació i registre de calendaris i torns de treball i utilització de la maquinària i recursos del viver.
  - Responsable del bon funcionament del viver i de la coordinació dels diferents serveis posats a disposició de cadascun dels viveristes.
  - Supervisió de tasques de neteja i manteniment del viver.
  - Control de personal amb accés al viver.
  - Autoritzar i registrar la utilització dels diferents serveis i instal·lacions del viver per part dels col·laboradors externs.
  - Elaboració d'informes i peticions de la Comissió de Gestió.
  - Supervisió de registres i punts de control establerts pel Departament de Salut.
- *Article 9.- Normes d'ús dels espais*

Els espais del viver estan equipats i dotats de forma correcta per a l'ús que tenen establert.

L'espai cedit a cadascuna de les persones usuàries haurà de ser utilitzat exclusivament pels promotors de la iniciativa empresarial respectiva i/o per les persones que a sol·licitud d'aquesta siguin degudament autoritzades per part del director. Per tal de rebre autorització, el peticionari haurà d'informar al director del nom, cognoms i presentació del DNI dels treballadors que realitzaran tasques al viver.

Les empreses usuàries del viver hauran de realitzar la reserva dels espais i equipaments del viver agroalimentari que vulguin utilitzar amb una antelació mínima de 24 hores. Aquesta reserva es realitzarà a través d'una aplicació informàtica que l'OAD posarà a la seva disposició, en el seu defecte, la reserva es farà mitjançant comunicació escrita al coordinador responsable. Les reserves seran efectives una vegada el coordinador les hagi validat.

Si es donés el cas que una empresa usuària reserves els espais i equipaments i no en fes ús, l'OAD emprendria les mesures adients per evitar-ne la infrautilització.

El peticionari haurà de respectar el temps indicat a la sol·licitud de reserva d'espais. En el supòsit que excedeixi l'horari autoritzat, l'OAD podrà adoptar les mesures escaients per la suspensió de l'activitat i procedir a la liquidació dels preus públics corresponents.

El beneficiari i/o usuari emprenedor accedirà al viver agroalimentari a través d'una clau d'accés que se li entregarà en el moment de la signatura del contracte.

Els usuaris del viver estan obligats a mantenir en bon estat de conservació tant els diferents locals i zones de procés com els equipaments, maquinària i mobiliari disponible. Després de la utilització dels espais i/o maquinària caldrà deixar-los en perfecte estat de funcionament i neteja a fi que puguin estar disponibles per a futurs usos i preservar la integritat i imatge del viver.

El peticionari serà responsable dels desperfectes ocasionats pel mal ús dels espais, equipaments i maquinària. Fins que no aboni a l'OAD les despeses de reparació dels danys causats no podrà tornar a realitzar cap activitat a les instal·lacions del viver.

Tot l'equipament addicional que s'introdueixi al viver per la realització d'una activitat anirà a càrrec del peticionari i sempre haurà de ser autoritzat per l'OAD.

Els preus per a l'ús dels espais del viver estan regulats a les ordenances fiscals de l'OAD.

L'horari d'ús dels espais serà preferentment de les 6:00h a les 22:00h. L'ús dels espais fora d'aquest horari es valorarà en funció de les necessitats de l'activitat empresarial.

La maquinària i equips d'utilització comuna es detallaran en un llistat elaborat per la Comissió de Gestió i que restarà a disposició de tots els emprenedors.

A més a més, podrà proporcionar formació i assessorament continuat al conjunt dels emprenedors en les diferents vessants tècniques, econòmiques i administratives necessàries per al correcte desenvolupament dels diferents projectes.

Per assegurar una correcta gestió dels recursos del viver, aquelles instal·lacions o equips que per la seva naturalesa no estiguin incloses dins del calendari d'utilització elaborat periòdicament pel coordinador, s'hauran de reservar amb una antelació de 48 hores.

Els espais d'explotació cedits a cadascun dels usuaris hauran de ser utilitzats exclusivament per a la realització de les activitats que constitueixen l'objecte de la iniciativa empresarial de què es tracti i que estiguin reflexades al contracte d'arrendament de l'usuari.

Caldrà que l'emprenedor o empresa allotjada sol·liciti permís al director i/o coordinador l'accés a persones alienes a l'activitat pròpia de l'empresa.

Les persones usuàries disposaran d'un full de control on s'indicarà els espais i la maquinària utilitzada en cada servei.

Qualsevol incidència s'haurà d'informar el més aviat possible al director - coordinador.

Queda completament prohibit sostreure qualsevol maquinària, estri o material del Viver Comarcal Agroalimentari de la Conca de Barberà per la utilització fora del viver.

En el moment de la signatura del contracte els usuaris del Viver donen el seu consentiment per la difusió pública de la seva imatge corporativa així com d'imatges on puguin aparèixer i que s'hagin realitzat en les pròpies instal·lacions. La difusió de les imatges serà únicament amb finalitats publicitàries.

Els usuaris del Viver es comprometen a assistir en actes i actuacions dirigides a la millora competitiva de les empreses i que siguin proposats per qualsevol dels integrants de la Comissió Gestora.

Els usuaris es comprometen a realitzar tot el procés productiu, inclòs l'emmagatzematge de matèria primera i producte acabat, al Viver Agroalimentari. També es comprometen a què els proveïdors han de ser establiments autoritzats amb registre sanitari i que les etiquetes s'emmagatzemaran al Viver.

Els usuaris del Viver es comprometen a cedir a l'OAD les dades de facturació anual i resum comptable per tal que es pugui avaluar el desenvolupament de la trajectòria empresarial de les empreses usuàries.

Cada empresa allotjada al Viver Agroalimentari es compromet, sota la seva responsabilitat, al compliment de la normativa laboral, fiscal, amb la seguretat social i qualsevol altra que sigui de la seva competència com a empresa. L'OAD, no serà en cap cas responsable, ni responsable subsidiari de possibles incidències, sancions, multes o qualsevol altra infracció derivada de l'activitat empresarial que desenvolupen els viveristes.

- *Article 10.- Règim de responsabilitat de l'emprenedor o empresari*

Estaran obligats a satisfer els costos derivats de qualsevol desperfecte ocasionat, no degut al natural desgast i envelliment per l'ús dels mateixos.

En el cas que es produeixin danys o afeccions a altres usuaris, s'actuarà d'igual manera que en el cas anterior.

En situacions en les quals no es pugui avaluar de manera objectiva el cost dels danys produïts, la Comissió de Gestió serà la responsable de definir el valor de reposició.

El valor econòmic o material establert per la Comissió i acceptat per l'OAD haurà de ser abonat per l'usuari en qüestió dins del termini establert per aquesta.

- *Article 11.- Col·laboradors.*

S'entenen per col·laboradors a totes aquelles persones o institucions que mitjançant convenis aprovats per l'OAD i que no sent usuaris o emprenedors, col·laboren de forma permanent o eventual amb el desenvolupament d'un o més projectes.

Aquests col·laboradors podran actuar entre d'altres en àrees tècniques, financeres, promocionals, etc.

Els col·laboradors, prèvia autorització del Coordinador i Comissió de Gestió, podran utilitzar els serveis o espais físics del viver per a desenvolupament de la seva activitat.

### III . – MESURES DE SEGURETAT

- *Article 12.- Mesures de control, seguretat i higiene.*

Els emprenedors estan obligats a comunicar al coordinador del viver, que realitzarà registre, la persona o persones que formin part de cadascuna de les empreses, quedant limitat l'accés al personal autoritzat. Com empresaris, els viveristes estan obligats al compliment de la normativa aplicable de contractació de personal que treballi per ells, sent de la seva responsabilitat el compliment de la normativa laboral que els hi pugui afectar.

Els usuaris tenen prohibit l'acumulació d'elements en qualsevol de les zones comunes, sempre que no estigui expressament indicat com a punt d'emmagatzematge.

Es complirà la normativa vigent en matèria de seguretat i higiene en els llocs de treball i prevenció de riscos laborals i qualsevol altra normativa.

- *Article 13.- Infraccions i sancions.*

#### **Infraccions molt greus**

Es consideraven infraccions molt greus, sense perjudici d'altres casos concrets d'infraccions gravíssimes, els següents supòsits:

- Falta de pagament de la quota d'accés en els terminis establerts en aquestes bases.
- Falta de pagament de les despeses en concepte d'utilització d'espais, maquinària i serveis establerts a favor de l'OAD, durant el període igual o superior a dos mesos.
- Cessió, transferència o novació de la cessió sense autorització de l'entitat adjudicatària.
- Destinació de l'espai cedit, a usos diferents dels assenyalats en les presents bases d'accés, sense prèvia autorització de l'entitat adjudicatària.
- Falta d'atenció a la conservació i/o utilització indeguda dels espais i les instal·lacions.
- Infrautilització dels espais reservats del Viver Agroalimentari.
- La reiteració de sancions greus.

#### **Infraccions greus**

- Tot comportament que tingui entitat suficient per produir un descrèdit o menyspreu a la bona fama del viver.
- A la utilització indeguda del nom i la representació del viver.
- Als comportaments o accions que produeixin danys a les instal·lacions i/o usuaris del viver.
- Als comportaments reiterats que impedeixin el compliment dels objectius.
- Retard en el pagament de les quotes establertes per un període igual o superior a un mes.
- Acumulació de tres faltes lleus en 6 mesos.

El Coordinador/a registrarà per escrit cadascuna de les faltes. Aquests escrits es presentaran i registraran de manera adient.

### **Infraccions lleus**

- Els retards simples en el compliment de les obligacions de manteniment a les que està obligat el cessionari.
- Dificultar les tasques d'inspecció del personal autoritzat.
- La desobediència de les ordres i instruccions de l'OAD, sempre i quan el seu contingut no sigui motiu de sanció greu.
- Aquells incompliments, que per la seva petita transcendència, no siguin causa de qualsevol altra sanció.
  - *Article 14.- Sancions.*
- Faltes lleus: amonestació per escrit i/o advertència privada del Director o qualsevol membre de la Comissió de Gestió.
- Faltes greus: avaluació per part de la Comissió de Gestió de la gravetat i circumstàncies de la falta per tal d'aplicar la sanció econòmica adient. Les sancions seran econòmiques, avaluant el seu valor la Comissió de Gestió. En funció del tipus de falta també es contempla l'expulsió de l'emprenedor, prèvia comunicació i aprovació de la Comissió de Gestió.

- En el cas de les faltes greus derivades del impagament de quotes es fixarà un recàrrec en el primer rebut retornat del 10%, 25% en el segon i 50% a partir del tercer rebut retornat dins de l'annualitat, amb independència del tractament de la falta greu descrita en l'apartat anterior.

Aquestes sancions no exclouen, en cap cas, l'exigència del rescabament de danys i perjudicis en cas d'haver-se produït.

- *Article 15.- Extinció de la llicència d'ocupació temporal*

La llicència d'ocupació temporal s'extingirà per alguna de les següents causes:

- Revocació per motius d'interès públic.
- L' incompliment de les obligacions de l'emprenedor contingudes al present document i al corresponent acord subscrit amb el viver.
- La falta d'aprofitament de l'espai i l'absència de progrés en l'evolució de la iniciativa empresarial.
- El no pagament de les tarifes establertes per part de l'emprenedor durant 3 mesos amb l'execució total de la fiança dipositada en favor de l'entitat gestora del viver agroalimentari.
- Qualsevol falsedat en la documentació presentada juntament amb la documentació de sol·licitud d'ingrés al viver que sigui requerida pel viver posteriorment.
- Qualsevol altra causa establerta en el corresponent acord de participació.

També seran causes d'extinció dels acords de participació:

- La finalització del termini de vigència del contracte.
- La renúncia de l'emprenedor a continuar com a participant del viver.

En cas de renúncia, l'emprenedor haurà de comunicar a la direcció de l'OAD per escrit i amb una antelació mínima de 60 dies la seva voluntat. Durant aquest període l'emprenedor complirà amb les obligacions econòmiques establertes vers al viver.

La resolució dels acords de participació implica l'abandonament per part del participant de l'espai d'explotació en termini, forma i condició establerta al corresponent acord de participació, sense que la mateixa comporti cap indemnització a favor de l'emprenedor.

## ANNEX VI

### ESTUDI DE COSTOS

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original custodiat per Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Podeu verificar la seva autenticitat a través del servei de validació de l'Ens amb el CVE 0022EE85957146099EDCA03423FFAE1 i data d'emissió 15/04/2026 a les 07:42:32



ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	60	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	100	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	160	
Previsió nombre de menús:	28320	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Cuina Pròpia	
Codi del centre:	43001553	LES MURALLES

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	8	6

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	19.078,12 €	13.085,77 €
Cost Seguretat social anual	8.977,94 €	6.158,01 €
Vestuari cost anual	123,48 €	123,48 €
Prevençió de riscos	102,90 €	102,90 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>28.282,44 €</b>	<b>19.470,16 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	60.604,80 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	10.162,80 €	0,36 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.463,16 €	0,05 €
estructura	14.273,94 €	0,50 €
...		
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	7.929,60 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>94.434,29 €</b>	<b>3,33 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	28.282,44 €	1,00 €
Ajudant/a de cuina	19.470,16 €	0,69 €
Despeses àmbit 1.2	94.434,29 €	3,33 €
IVA 10%	14.218,69 €	0,50 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>5,52 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	7	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,75	7

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	32.820,03 €	13.026,30
Cost Seguretat social anual	15.444,72 €	6.130,02
Vestuari cost anual	432,18 €	61,74 €
Prevençió de riscos	720,30 €	102,90 €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>49.417,23 €</b>	<b>19.320,96 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	49.417,23 €	1,74 €
Coordinador/a	19.320,96 €	0,68 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>2,43 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 7,95 €**

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	63	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	81	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	144	
Previsió nombre de menús:	25488	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Cuina Pròpia	
Codi del centre:	43001036	MARTÍ POCH

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	8	2

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	25.729,87	5.348,54 €
Cost Seguretat social anual	12.108,17 €	2.516,96 €
Vestuari cost anual	254,88 €	254,88 €
Prevenició de riscos	509,76 €	509,76 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>38.602,68 €</b>	<b>8.630,15 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	54.544,32 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	9.175,68 €	0,36 €
Manteniment, reparacions i reposició estris	1.157,58 €	0,05 €
Estructura	13.763,52 €	0,54 €
...		
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)	7.136,64 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>85.777,74 €</b>	<b>3,37 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	38.602,68 €	1,51 €
Ajudant/a de cuina	8.630,15 €	0,34 €
Despeses àmbit 1.2	85.777,74 €	3,37 €
IVA 10%	13.301,06 €	0,52 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>5,74 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	3	1
Nre. d'hores per dia persona *	3,2	2,5

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	27.064,29 €	8.151,68 €
Cost Seguretat social anual	12.736,14 €	3.836,08 €
Vestuari cost anual	382,32 €	127,44 €
Prevenició de riscos	764,64 €	254,88 €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>40.947,38 €</b>	<b>12.370,08 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	40.947,38 €	1,61 €
Coordinador/a	12.370,08 €	0,49 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>2,09 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 7,83 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	8	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	11	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	19	
Previsió nombre de menús:	3363	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43000470	VALLDEMUR

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,86	2,02
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	3.333,97 €	1.009,48 €
Cost Seguretat social anual	1.066,87 €	323,03 €
Vestuari cost anual	13,45 €	13,452
Prevençió de riscos	26,90 €	26,90 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>4.441,20 €</b>	<b>1.372,87 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	7.196,82 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	1.210,68 €	0,36 €
Estructura	5.010,00	1,49 €
...		- €
...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses)	941,64 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>14.359,14 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Cuiner/a	4.441,20 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	1.372,87 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	14.359,14 €	4,27 €
IVA 10%	2.017,32 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,5	3,25
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	9.163,17 €	8.213,64 €
Cost Seguretat social anual	13.475,25 €	2.628,37 €
Vestuari cost anual	26,90 €	13,45 €
Prevençió de riscos	53,81 €	26,90 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>22.719,13 €</b>	<b>10.882,36 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
		Cost unitari
Monitor/a	22.719,13 €	6,76 €
Coordinador/a	10.882,36 €	3,24 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>9,99 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 16,60 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	18	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	15	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	33	
Previsió nombre de menús:	5841	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43003124	SAGRAT COR

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	4,97	3,51

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	5.790,58 €	1.753,31 €
Cost Seguretat social anual	1.852,99 €	561,06 €
Vestuari cost anual	23,36 €	23,36 €
Previsió de riscos	46,73 €	46,73 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>7.713,66 €</b>	<b>2.384,46 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	12.499,74 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	2.102,76 €	0,36 €
Estructura	8.701,59 €	1,49 €
...	- €	- €
...	- €	- €
...	- €	- €
Gestió empresarial benefici )	1.635,48 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>24.939,57 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	7.713,66 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	2.384,46 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	24.939,57 €	4,27 €
IVA 10%	3.503,77 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,87	3,5

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	14.531,00 €	8.844,38 €
Cost Seguretat social anual	4.649,92 €	2.830,20 €
Vestuari cost anual	46,73 €	23,36 €
Previsió de riscos	93,46 €	46,73 €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici)		
<b>Total:</b>	<b>19.321,11 €</b>	<b>11.744,67 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	19.321,11 €	3,31 €
Coordinador/a	11.744,67 €	2,01 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>5,32 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 11,93 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	6	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	17	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	23	
Previsió nombre de menús:	4071	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43001954	ANTONI TOUS

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	3,47	2,45
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	4.035,86 €	1.222,00 €
Cost Seguretat social anual	1.291,47 €	391,04 €
Vestuari cost anual	16,28 €	16,28 €
Previsió de riscos	32,57 €	32,57 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>5.376,18 €</b>	<b>1.661,90 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	8.711,94 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	1.465,56 €	0,36 €
Estructura	6.064,74 €	1,49 €
...	- €	- €
...	- €	- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici )	1.139,88 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>17.382,12 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	5.376,18 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	1.661,90 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	17.382,12 €	4,27 €
IVA 10%	2.442,02 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	2	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,5	4
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	12.634,72 €	10.107,95 €
Cost Seguretat social anual	8.758,60 €	3.234,54 €
Vestuari cost anual	32,57 €	16,28 €
Previsió de riscos	65,14 €	32,57 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>21.491,02 €</b>	<b>13.391,35 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	21.491,02 €	5,28 €
Coordinador/a	13.391,35 €	3,29 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>8,57 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 15,17 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	12	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	17	
Previsió nombre de menús:	3009	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43003069	SALVADOR NINOT

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,56	1,81

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	2.983,03 €	903,22 €
Cost Seguretat social anual	954,57 €	289,03 €
Vestuari cost anual	12,036 €	12,04 €
Prevençió de riscos	24,07 €	24,07 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>3.973,70 €</b>	<b>1.228,36 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	6.439,26 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	1.083,24 €	0,36 €
Estructura	4.482,64 €	1,49 €
...	- €	- €
...	- €	- €
...	- €	- €
Gestió empresarial (inclou benefici)	842,52 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>12.847,66 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Cuiner/a	3.973,70 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	1.228,36 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	12.847,66 €	4,27 €
IVA 10%	1.804,97 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2	4

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals**		
Sou brut anual amb pagues	4.901,42 €	10.107,95 €
Cost Seguretat social anual	1.568,45 €	3.234,54 €
Vestuari cost anual	24,07 €	12,04 €
Prevençió de riscos	48,14 €	24,07 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>6.542,08 €</b>	<b>13.378,60 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula		
Monitor/a	6.542,08 €	2,17 €
Coordinador/a	13.378,60 €	4,45 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>6,62 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 13,23 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	4	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	9	
Previsió nombre de menús:	1593	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	4300603	BLANCAFORT

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1,36	0,96
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	1.579,25 €	478,17 €
Cost Seguretat social anual	505,36 €	153,02 €
Vestuari cost anual	7,97 €	7,97 €
Prevenició de riscos	15,93 €	15,93 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>2.108,50 €</b>	<b>655,09 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	3.409,02 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	573,48 €	0,36 €
Estructura	2.373,16 €	1,49 €
...		- €
...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici )	446,04 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>6.801,70 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	2.108,50 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	655,09 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	6.801,70 €	4,27 €
IVA 10%	956,53 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,5	4,2
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	6.125,47 €	10.613,23 €
Cost Seguretat social anual	1.960,15 €	3.396,23 €
Vestuari cost anual	7,97 €	7,97 €
Prevenició de riscos	15,93 €	15,93 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>8.109,52 €</b>	<b>14.033,36 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	8.109,52 €	5,09 €
Coordinador/a	14.033,36 €	8,81 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>13,90 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 20,51 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	10	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	9	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	19	
Previsió nombre de menús:	3363	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43005081	MD TORRENTS

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,86	2,02
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	3.333,97 €	1.009,48 €
Cost Seguretat social anual	1.066,87 €	323,03 €
Vestuari cost anual	16,82 €	16,82 €
Previsió de riscos	33,63 €	33,63 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>4.451,28 €</b>	<b>1.382,96 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	7.196,82 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	1.210,68 €	0,36 €
Estructura	5.010,00 €	1,49 €
...		- €
...		- €
...		
Gestió empresarial (inclou benefici)	941,64 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>14.359,14 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	4.451,28 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	1.382,96 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	14.359,14 €	4,27 €
IVA 10%	2.019,34 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,5	4
* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.		
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	6.317,36 €	10.107,95 €
Cost Seguretat social anual	2.021,56 €	3.234,54 €
Vestuari cost anual	16,82 €	16,82 €
Previsió de riscos	33,63 €	33,63 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>8.389,36 €</b>	<b>13.392,94 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	8.389,36 €	2,49 €
Coordinador/a	13.392,94 €	3,98 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>6,48 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 13,09 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	8	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	13	
Previsió nombre de menús:	2301	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43005017	MONTGOI

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1,96	1,38
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	2.281,14 €	690,70 €
Cost Seguretat social anual	729,96 €	221,02 €
Vestuari cost anual	11,51 €	11,51 €
Previsió de riscos	23,01 €	23,01 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>3.045,62 €</b>	<b>946,24 €</b>

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	4.924,14 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	828,36 €	0,36 €
Estructura	3.427,90 €	1,49 €
	- €	- €
	- €	- €
Gestió empresarial (inclou benefici )	644,28 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>9.824,68 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	3.045,62 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	946,24 €	0,41 €
Despeses àmbit 1.2	9.824,68 €	4,27 €
IVA 10%	1.381,65 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,61 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	2,5	2,8
<b>Informació de la despesa total. Costos anuals**</b>		
Sou brut anual amb pagues	6.125,47 €	7.075,65 €
Cost Seguretat social anual	1.960,15 €	2.264,21 €
Vestuari cost anual	11,51 €	11,51 €
Previsió de riscos	23,01 €	23,01 €
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>8.120,14 €</b>	<b>9.374,37 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	8.120,14 €	3,53 €
Coordinador/a	9.374,37 €	4,07 €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>7,60 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 14,21 €**

Data, segell i signatura

ANNEX I. Model estudi de costos

1) Dades generals del servei de menjador

Nombre de dies lectius:	177	
Mitjana d'alumnes Educació infantil (inclou els esporàdics):	3	
Mitjana d'alumnes Educació primària (inclou els esporàdics):	5	
Mitjana d'alumnes Educació secundària obligatòria (inclou els esporàdics):	0	
Nombre d'alumnes NESE amb monitoratge de reforç en l'horari de menjador:	0	
Nombre d'alumnes usuaris (inclou els esporàdics):	8	
Previsió nombre de menús:	1416	
NIF empresa que presta el servei de menjador escolar:		Nom empresa:
Tipus de servei:	Càtering	
Codi del centre:	43006371	SANT ROC

1) Despeses "plat a taula"

1.1) Despeses de personal "plat a taula"

Grup professional	Cuiner/a	Ajudant/a de cuina
Nre. de personal per grup professional	1	1
Nre. d'hores per dia persona *	1,21	0,85

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	1.403,78 €	425,04 €
Cost Seguretat social anual	449,21 €	136,01 €
Vestuari cost anual	9,44 €	9,44 €
Prevenió de riscos	18,88 €	18,88 €
...		
...		
...		
<b>Total:</b>	<b>1.881,31 €</b>	<b>589,38 €</b>

\*\* Les quanties d'aquest apartat corresponen a les despeses totals per a cada grup professional.

1.2) Despeses d'aliments i altres inherents al servei de menjador escolar, que no corresponguin a despeses de personal "plat a taula".

	Cost anual	Cost unitari
Matèria primera alimentària	3.030,24 €	2,14 €
Altres subministraments (no aliments)	509,76 €	0,36 €
Estructura	2.109,48 €	1,49 €
...	- €	- €
...	- €	- €
...	- €	- €
Gestió empresarial (inclou benefici)	396,48 €	0,28 €
<b>Total:</b>	<b>6.045,96 €</b>	<b>4,27 €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Cuiner/a	1.881,31 €	1,33 €
Ajudant/a de cuina	589,38 €	0,42 €
Despeses àmbit 1.2	6.045,96 €	4,27 €
IVA 10%	851,66 €	0,60 €
<b>Total cost "plat a taula":</b>		<b>6,62 €</b>

2) Despeses monitoratge

Grup professional	Monitor/a	Coordinador/a
Nre. de personal per grup professional	1	
Nre. d'hores per dia persona *	3	

\* En cas que hi hagi personal amb diferent horari en el mateix grup professional, caldrà fer un promig per establir el nombre d'hores.

Informació de la despesa total. Costos anuals\*\*

Sou brut anual amb pagues	6.095,59 €	
Cost Seguretat social anual	1.950,59 €	
Vestuari cost anual	9,44 €	
Prevenió de riscos	18,88 €	
...		
...		
...		
Gestió empresarial (inclou benefici i altres despeses d'estructura)		
<b>Total:</b>	<b>8.074,50 €</b>	<b>- €</b>

Resum despeses de personal i cost mitjà unitari per alumne/dia del plat a taula

		Cost unitari
Monitor/a	8.074,50 €	5,70 €
Coordinador/a	- €	- €
<b>Total cost monitoratge:</b>		<b>5,70 €</b>

**Preu total proposat del servei de menjador escolar per alumne/dia: 12,32 €**

Data, segell i signatura