

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE L'ESPAI MIGDIA DEL CENTRE EDUCATIU PÚBLIC ESCOLA XARAU DE TITULARITAT DEL DEPARTAMENT D'EDUCACIÓ I FORMACIÓ PROFESSIONAL

1 CONDICIONS DE PRESTACIÓ DE L'ESPAI MIGDIA

PRIMERA. – MODALITAT

El servei de l'espai migdia es prestarà en la modalitat següent, d'acord amb les característiques del centre:

- Càtering menús escolars, modalitat línia calenta.

Aquesta modalitat inclou el servei de monitoratge inherent al servei de gestió de l'espai migdia.

SEGONA. - ACTUACIONS INHERENTS A L'ESPAI MIGDIA

1. Programació dels menús.
2. Adquisició de les matèries primeres alimentàries.
3. Elaboració dels menús programats i la seva distribució als comensals.
4. Neteja de les instal·lacions, així com del material de cuina i menjador.
5. Manteniment dels estris de la cuina (rentavaixelles, escalfaplats, planxes i altre material afecte al espai migdia).
6. Gestió administrativa del menjador, inclosa la gestió del cobrament dels menús, i el pagament d'impostos i d'assegurances obligatòries.
7. Atenció, suport i vigilància als alumnes usuaris del menjador, durant el temps destinat a l'àpat i durant tot el període interlectiu del migdia, a través d'una adequada dotació de personal.

TERCERA. - PROGRAMACIÓ DELS MENÚS:

L'empresa adjudicatària, es compromet a presentar a la direcció del centre i a la Comissió de menjador del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PREME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: "[Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola](#)", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

http://www20.gencat.cat/docs/canalsalut/Home%20Canal%20Salut/Professionals/Temes_d_e_salut/Salut_alimentaria/documents/arxius/Recomana_menus_escola.pdf

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

QUARTA. - CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1. Es servirà fruita fresca en 4 de les 5 postres setmanals. Els sucres de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc i de temporada).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de 2 vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'1 a 3 vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva.
7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'una vegada per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

8. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
9. S'acompanyarà el menjar amb pa integral.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. L'empresa contractista ha de garantir una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
 - Fomentar l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
 - Promoure l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
 - Afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
 - Garantir que dona compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, col·laborant amb el projecte Recooperem del Consell Comarcal del Vallès Occidental.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'annex I d'aquest Plec.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola".

CINQUENA.- MENÚS ESPECIALS

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 - Cerdanyola del Vallès

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

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin menús diferenciats per satisfer les diferents opcions religioses i personals, així com menús per a cel·facs i/ o altres al·lèrgies: halal, triturat, vegetarià, vegà, sense sal estricta, sense peix ni marisc, sense peix ni fruits secs, sense ou, sense llegum, sense lactosa ni PLV, sense gluten, sense gluten ni PLV, sense fruits secs, sense carn, sense bolets.

En cas d'activitats fora del centre s'oferirà als usuaris l'opció de pícnic, mantenint l'oferta dels menús diferenciats en els anteriors paràgrafs.

SISENA. - DURADA I ORGANITZACIÓ

L'espai migdia i les activitats inherents al mateix, objecte de la contractació derivada d'aquest contracte, és el que es realitza, amb caràcter general, durant el període lectiu de cada curs escolar.

El funcionament de l'espai migdia serà de dilluns a divendres, no festius, en el període establert, d'acord amb el paràgraf anterior. La prestació del servei de l'espai migdia comprèn, el període de temps des que acaba l'estona lectiva de l'alumnat a dos quarts d'una, fins que torna a començar a les tres de la tarda. En aquest marge de temps el servei ha d'oferir l'àpat als infants i l'atenció directa l'estona de lleure que els queda.

Els torns de l'espai migdia seran fixats per la Direcció del centre escolar. Es preveu que el temps màxim de monitoratge que requereix cadascun dels torns del menjador sigui de 45 minuts per a l'alumnat de primària i de 60 minuts en cas d'alumnes d'infantil.

El servei escolar de menjador s'ha de prestar dins de les instal·lacions del centre.

L'organització i funcionament de l'espai migdia escolar ha de respectar la programació general i el normal desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre escolar i s'ha de dur a terme d'acord amb el pla de funcionament del servei que aprovi el consell escolar.

L'empresa contractista garantirà el correcte funcionament de l'espai migdia, per la qual cosa:



Escola Xarau

C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

1. Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari de l'espai migdia.
2. L'empresa, a més del personal d'atenció directa, haurà de designar les persones que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:
 - a. Una persona alliberada que actuarà com a coordinadora del menjador, que dirigirà, controlarà i supervisarà les activitats de la resta de monitors/es i que representarà l'empresa.
 - b. L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb quantitat i qualitat del menjar, així com de l'equipament de la cuina i menjador.
 - c. La direcció del centre tractarà qualsevol problema directament amb el responsable de l'empresa adjudicatària i mai amb empreses subsidiàries.

SETENA.- USUARIS DE L'ESPAI MIGDIA

Poden fer ús de l'espai migdia els següents col·lectius:

1. Alumnat del centre
 - Comensal fix: Es consideren usuaris fixes de l'espai migdia escolar els alumnes que facin ús del servei de forma continuada i prèvia inscripció com a tal a través del full d'inscripció, (amb mínim 1 dia fixe setmanal)
 - Comensal esporàdic: Es consideren usuaris esporàdics de l'espai migdia els alumnes que requereixen fer ús del servei de forma puntual. Aquest usuaris no hauran d'emplenar el full d'inscripció i hauran d'adquirir el tiquet al matí.
2. Personal docent i personal d'administració i serveis del centre escolar.
3. Els i les representants de l'alumnat també en podran fer ús de forma puntual i gratuïta, dins el programa Dinem amb famílies. Sempre amb inscripció prèvia, segons la normativa del centre, només durant l'estona de l'àpat i no durant el temps d'esbarjo.

L'empresa que actualment realitza el servei informa que durant el 2025 es va donar servei a 12.314 alumnes fixes, més uns 332 usuaris esporàdics. Atenent aquestes dades, la

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

previsió diària és de 73 alumnes fixes, més uns 2 usuaris esporàdics que es puguin quedar puntualment. Aquesta previsió és un promig dels 178 dies lectius del curs.

VUITENA.- ÒRGANS DE SEGUIMENT I PARTICIPACIÓ

8.1 ÒRGANS DE SUPERVISIÓ I PARTICIPACIÓ

Els òrgans que regiran la supervisió, el control i seguiment de la gestió de l'espai migdia de l'Escola són:

- a. L'equip directiu. Reunions periòdiques amb la coordinadora per fer el seguiment de l'espai migdia fent les propostes de millora pertinents. Com a mínim dues al trimestre.
- b. La Comissió de Menjador. Formada per la secretària i la directora del centre, una representant de l'equip docent, una representant del sector de les famílies del Consell Escolar, una representant de l'AFA i una representant de l'empresa.

Les funcions de la comissió són les següents:

- Vetllar pel bon funcionament del menjador.
- Supervisar la qualitat de l'alimentació i l'equilibri de la dieta.
- Tractar les qüestions greus de disciplina que es produeixin.
- Aprovar el pla de menjador anual al centre.

La periodicitat de les reunions de la comissió dependrà dels temes a tractar i sempre que siguin necessàries podent actuar com a representant del centre, la direcció que traspasarà la informació a la comissió de menjador o al propi consell escolar del centre segons la urgència dels temes.

8.2 PLA DE FUNCIONAMENT DE CENTRE

L'espai migdia s'haurà d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari escolar. L'adjudicatari, d'acord amb el consell escolar i la direcció del centre, haurà de presentar un pla de funcionament del menjador escolar. El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació.

El Pla de funcionament de menjador és aprovat per la direcció amb el consens del Consell Escolar del centre, i recull una proposta de funcionament segons el projecte educatiu del

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

centre, especificant espais, personal i funcions, objectius didàctics, continguts a treballar, etc.. i fent referència als àmbits alimentari, higiènic i de convivència.

8.3 COMUNICACIÓ I INFORMACIÓ FAMÍLIES

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

- Assistència de la coordinadora i/o l'empresa en la sessió de presentació del servei a les famílies del centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.

El personal d'atenció directa a l'alumnat informarà a la coordinació del menjador i als tutors corresponents de qualsevol incidència. Serà la persona coordinadora del menjador qui n'informa a la direcció del centre i reculli la incidència per escrit, i si es considera necessari informa a la família.

S'entregarà a les famílies d'Educació Infantil I3 un informe diari, a I4 i I5 setmanal. A les famílies de l'alumnat usuari d'Educació Primària se'ls informarà trimestralment (final desembre, abans setmana santa i al juny).

Els dies que els infants estiguin de colònies les famílies podran demanar una reunió amb el o la monitora del seu infant per parlar de l'espai migdia i resoldre les inquietuds que hi puguin haver.

NOVENA.- INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I MENJADOR

La cuina i el menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari que constarà reflectit en document ANNEX IV al contracte.

Serà obligació de l'empresa mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre, en perfecte estat de conservació i funcionament efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. En cas de substitució d'algun aparell, l'empresa assumirà que en finalitzar el contracte, aquell aparell romandrà al centre educatiu.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, una vegada finalitzi l'espai migdia escolar, traslladar les deixalles que hagi generat el servei, al punt de dipòsit que es determini.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions del menjador i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

DESENA. – PERSONAL D'ATENCIÓ, SUPORT I VIGILÀNCIA

10.1.- FUNCIONS I REQUISITS

Personal monitor/a

El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació de l'espai migdia i el temps anterior i posterior necessari, especialment els monitors assignats a educació infantil, on la recollida dels alumnes és a partir de 12:20h, que podran tenir horari flexible previ acord amb la direcció del centre.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- a. La vigilància i cura de l'alumnat.
- b. L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - adquisició d'hàbits socials, els i les monitores dinaran amb els infants
 - correcte ús i conservació del parament
- c. El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental.
- d. La conducció de les activitats que es proposin al migdia.
- e. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies quan s'escaigui.

El personal de l'empresa que realitzi les tasques esmentades no estarà obligat a administrar medicaments als alumnes usuaris del menjador escolar. El/la coordinador/a del menjador sí que podrà subministrar medicaments sempre i quan la família presenti un informe mèdic amb la recepta del metge indicant l'horari i la dosi a administrar, i l'autorització del pare/mare o tutor/a.



Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

Coordinador/a del servei

Funcions:

- a. Serà l'interlocutor/a amb la Direcció i formarà part de la Comissió del Menjador.
- b. S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies.
- c. Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es i cuina del servei.
- d. Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
- e. Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- f. Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
- g. Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
- h. Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
- i. Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.
- j. Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

Personal de cuina

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

El personal haurà d'anar identificat convenientment i anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball, sent per compte de l'empresa, si escau, l'uniforme utilitzat.

L'esmentat personal dependrà exclusivament de l'empresa contractada, aquesta tindrà tots els drets i deures inherents a les relacions laborals amb els seus empleats de conformitat amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i higiene en el treball. En cap cas la celebració del contracte de prestació de l'espai migdia escolar suposa o implica l'existència d'una relació laboral dels treballadors amb el Departament d'Educació.

Aquest personal haurà de tenir la titulació mínima requerida pel Conveni col·lectiu de treball de Catalunya per al sector del temps lleure i educatiu i sociocultural de Catalunya.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als monitors/es. A tal fi ha de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

10.2.- DOTACIÓ DE PERSONAL

El nombre de persones vinculades al centre són les que trobareu a l'Annex 2 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La dotació del personal d'atenció, suport i vigilància haurà de garantir l'adequada atenció als alumnes. L'empresa no podrà destinar cap altre personal diferent, ni modificar el nombre que destini a l'inici de l'execució del contracte subscrit, llevat de necessitats del servei o per modificació del nombre de comensals, que suposi alteració de les proporcions monitor/a alumne establertes al present plec. En tot cas, haurà de comptar amb l'autorització prèvia de la Direcció del centre escolar.

La dotació de personal per atendre a l'alumnat dins el menjador, durant l'estona de dinar, s'atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor/a, d'acord amb el següent:

- 1 coordinador/a sense infants a càrrec
- 1 monitor fins a 15 infants d'educació infantil.
- 1 monitor fins a 25 alumnes d'educació primària (1r a 6è)

L'atenció als alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador s'ha de dur a terme mitjançant els vetlladors que el Departament incorpora per a l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu. A més, l'empresa tindrà en plantilla la figura del vetllador/es que corresponguin a subvenció que anualment atorga l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès per les hores corresponents. L'empresa adjudicatària facturarà a l'escola la quantitat corresponents a les hores de vetllador que li serà abonada tenint en compte que, en cap cas, l'import d'aquestes factures pot superar l'import de la subvenció rebuda .

S'augmentarà en un monitor/a quan el nombre d'infants passi la ràtio seguint el següent criteri:

- Educació Infantil: 15 infants + 5 augment d'un monitor/a
- Educació primària: 25 infants + 7 augment d'un monitor/a

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

2 EXECUCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DEL CONTRACTE DERIVAT

ONZENA.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

- Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual del sector públic, el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Plec de Prescripcions Tècniques, la normativa específica per l'àmbit de la restauració, monitoratge, higiènic - sanitària, i d'altres que siguin d'aplicació.
- Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant tota la vida del contracte.
- Comunicar a l'ens contractant la relació de personal adscrit, especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal, sens perjudici de les obligacions que respecte al personal es contenen en el plec de clàusules administratives.
- Fer un seguiment periòdic, in situ, per part del personal responsable de l'empresa, dels menjadors escolars en els quals es presti el servei i elaborar un informe d'incidències de la gestió del servei, cada vegada que sigui necessari i mínim una vegada al final del curs escolar. Aquest informe serà lliurat a l'ens contractant per tal que puguin ser adoptades mesures que garanteixin el normal funcionament del servei o la seva millora.
- Comunicar de forma immediata a l'ens contractant qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Establir una mesura alternativa a la prestació del servei pels supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual.
- Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació.
- L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.
- Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats tant l'activitat d'elaboració i subministrament de menjars a menjadors escolars com la guàrdia i custòdia de l'alumnat durant l'espai interlectiu del migdia. També inclourà els danys corporals i materials patits pels alumnes o tercers en cas d'accident escolar ocorregut durant la prestació de l'activitat assegurada.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

DOTZENA - RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ

12.1 PREU DE MENJADOR

El preu de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació de l'espai migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

En tot cas, el preu del servei de menjador, no excedirà el preu màxim que s'hagi establert normativament per a la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional.

Per al curs 2026-2027, el preu màxim del servei de menjador, establert a la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, del Departament d'Educació i Formació Professional, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja total, és de 7,83 euros per al comensal fix i de 8,61 euros per al comensal esporàdic. Aquest preu cobrirà els costos associats a les actuacions compreses a la clàusula 2a d'aquest plec així com el benefici industrial de l'empresa.

Les empreses que es presentin a aquest procediment, en cas de ser requerides per presentar pressupost per a un menjador determinat, hauran de presentar una oferta econòmica desglossada en el del menú escolar amb l'IVA exclòs i el preu amb l'IVA inclòs.

Cal tenir en compte que el preu del menú escolar contempla el servei de monitoratge amb IVA exempt i conceptes com la matèria primera, cuina i neteja entre d'altres, als quals se li aplicarà l'IVA legalment establert.

12.2 FINANÇAMENT

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

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaris i Seguretat Social del personal.
- Gestió del cobrament dels menús als usuaris i gestió de rebuts retornats, i la comunicació a les famílies.
- Assegurança de responsabilitat civil i accidents dels usuaris.



Escola Xarau

C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

- Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre...)
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei
- IVA

12.3 FORMA DE COBRAMENT

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte que es donen dues situacions:

- Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador, l'empresa adjudicatària:
 - Si la beca és del Consell Comarcal, aquest ingressa a l'escola l'import de l'ajut. L'empresa adjudicatària facturarà a l'escola la quantitat corresponent a les beques que li serà abonada. A les famílies tan sols se'ls cobrarà la part del servei que no quedi coberta per la beca.
 - Si la beca és de l'Ajuntament: L'empresa adjudicatària factura directament a l'Ajuntament l'import de les beques. L'empresa només haurà de cobrar a l'usuari el percentatge restant de la beca fins el 100%, si fos el cas.
 - Si la beca és de la Fundació Educo, aquesta ingressa a l'escola l'import de l'ajut. L'empresa adjudicatària facturarà a l'escola la quantitat corresponent a les beques que li serà abonada.
- Quan els usuaris siguin alumnat sense dret a espai migdia gratuït ni ajut, els professors o el personal d'administració i serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

En cap dels casos es podrà imputar responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o morositat o altres perjudicis al contractant.

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i no es facturarà l'espai migdia pels alumnes que renunciïn al servei de pícnic.

L'anul·lació d'un servei el mateix dia abans de les 9.30h no suposarà cap cost per la família, i per tant no se li cobrarà res.

TRETZENA. - REQUISITS HIGIÈNIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (B.O.E. 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (B.O.E. 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com a la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, 48 hores a refrigeració (punt 3, art. 10 del RD 3484/2000). L'ASPCAT recomana però, que aquestes mostres es conservin en congelació durant una setmana per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

CATORZENA.- RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Cerdanyola del Vallès, a data de la signatura digital

Eva Pérez Gómez

Cap d'Estudis Escola Xarau

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

ANNEX I

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les recomanades per L'Agència de Salut Pública de Catalunya, ASPCAT,

ANNEX II

Requeriments mínims de la neteja del menjador escolar

1. Interiors de cuina, office i menjador escolar
 - diàriament: escombrada, fregada, desinfectat i recollida papereres.
 - 1 vegada per setmana: desempolsegat
2. Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzems i assimilats, vestuari, rebost...)
 - diàriament: escombrada
 - 2 vegades per setmana: fregat i desinfectat
 - 1 vegada per setmana: desempolsegat
3. Vaixel·la i material de menjador i cuina
 - diàriament: en la manera que correspongui
4. Finestres, vidres, superfícies envidriats i assimilats interiors de la cuina, menjador i resta.
 - trimestralment: fregada
5. Cortines, si es dona el cas
 - -1 vegada a l'any

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

ANNEX III

Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat que han d'afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable, la reducció dels residus no reutilitzables, la recollida, reciclatge i utilització dels residus, i l'ús de productes ecològics de neteja.

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

BOSSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser, preferentment, de plàstic reciclat.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures

Escola Xarau
C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

ANNEX IV

INVENTARI MENJADOR

Relació del material propietat del centre:

	Tipus	Uni.	Descripció
Electrodomèstics	Maquinari	1	Armari calent Distform 9 estants
	Maquinari	1	Escalfador elèctric d'aigua FLECK mod. TM 50
	Maquinari	1	Nevera LIEBHERR profi line 70 ancho x185 alto
	Maquinari	1	Rentavaixelles SAB OMNIWASH
Mobiliari	Mobiliari	1	Aigüera amb equip dutxa
	Mobiliari	3	Aigüera doble 2 blanques baixes per a infants 1 més alta
	Mobiliari	1	Armari plàstic de 2 portes
	Mobiliari	1	Carro de plàstic
	Mobiliari	1	Dispensador de sabó
	Mobiliari	1	Equip dutxa 2 palometes, 1 cuba inox per paret, mlo TSP 9/05
	Mobiliari	2	Galleda grans d'escombraries de plàstic 1 m x 80 cm
	Mobiliari	1	Moble central amb portes corredores i calaixos 2400x700x100
	Mobiliari	1	Moble neutre mural inox portes corredores de 2390x700x890
	Mobiliari	1	Aigüera inox individual rentamans amb pulsador de peu. Filtre d'aigua, cal fer el manteniment anual
	Mobiliari	1	Rentamans amb pedal. Filtre d'aigua, cal fer el manteniment anual
	Mobiliari	1	Taula central standard 1400x600x850
	Mobiliari	1	Taula mural inox. amb prestatge inferior i peto
	Mobiliari	3	Insectocutors (sense instal·lar)
	Mobiliari	3	Carros inox amb rodes
	Mobiliari	3	Cub escombraries
	Mobiliari	4	Moduls infantil (2 taules inox 60x160, 1 pica inox 3 aixetes, 1 taula inox amb portes60x180)
	Mobiliari	1	Taula Inox 600x1400
	Mobiliari	1	Taula inox 700x1500
	Mobiliari	1	Taula inox 730x760
	Mobiliari	1	Taula inox 700x2400 portes i calaixos
	Mobiliari	1	Taula inox 700x2400 amb portes
	Mobiliari	1	Taula amb rodes 900x500 inox amb 2 prestatges
	Mobiliari	1	Taula amb rodes 840x500
	Mobiliari	1	Taula amb rodes 900x500 plàstic.
	Mobiliari	9	Mosquiteres menjador gran
	Mobiliari	1	Congelador
	Mobiliari	15	taules blanques mitja lluna
	Mobiliari	50	cadires plastic color taronja
	Mobiliari	4	ARMARI EMMAGATZEMATGE MESTRE
Mobiliari	3	PRESTATGERIES PETITES PENJADES	



Escola Xarau

C/ Santa Anna, 65
08290 - Cerdanyola del Vallès

	Mobiliari	1	PRESTATGERIA IKEA
	Mobiliari	5	CALAIXERA PRIMÀRIA
	Mobiliari	2	CALAIXERA INFANTIL
	Mobiliari	21	CAPSES PLÀSTIC(CALAIXERES PRIMÀRIA)
	Mobiliari	4	CAPSES PLÀSTIC (CALAIXERES INFANTIL)
	Mobiliari	11	CAPSES PLÀSTIC PETITES (CALAIXERES INFANTIL)
	Mobiliari	2	CATIFES
	Mobiliari	7	COIXINS
	Mobiliari	8	ESTOVALLES
	Mobiliari		Taules grans verdes
	Mobiliari		Cadires verdes talla CM
	Mobiliari		Cadires verdes talla CS
	Mobiliari		Font d'aigua
	Mobiliari	1	CATIFA PUZZLE
Parament	Parament	1	Cassola mitjana inox
	Parament	1	Cassola mitjana porcellana
	Parament	1	Cistella plàstic
	Parament	1	Cistella renta-fruïtes
	Parament	129	Culleres
	Parament	60	Culleres postre
	Parament	1	Cullerot espaguetis
	Parament	1	Cullerot gran
	Parament	5	Cullerot mitjà
	Parament	1	Cullerots petits
	Parament	1	Escorre-verdures
	Parament	112	Forquilles
	Parament	1	Fusta ("tabla")
	Parament	1	Ganivet de pa
	Parament	81	Ganivets
	Parament	1	Ganivet de fruita
	Parament	1	Gerra plàstic
	Parament	7	Gerres metacrilat 1,5 L
	Parament	53	Gots grans vidre
	Parament	17	Gots mitjans metacrilat
	Parament	4	Obridors
	Parament	2	Paelles petites
	Parament	5	Pales
	Parament	2	Paneres acer inoxidable
	Parament	1	Pinça llarga
	Parament	10	Pinces de servir
	Parament	182	Plats plans blancs
	Parament	50	Plats plans de vidre
	Parament	125	Plats postre
	Parament	133	Plats sopers
	Parament	1	Safata inox
	Parament	2	Safata inox ovalada (1 petita, 1 mitjana)
	Parament	5	Sopera d'acer inoxidable
Parament	2	Caixa de fruita de plàstic de 60 cm x 40 cm	
Parament	3	Tisores inox.	
Parament	2	Controlador temperatura Hanna Check	



Escola Xarau

C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

	Parament	4	Guants cuir altes temperatures
	Mobiliari	7	Cintes de persiana
	Parament	4	Safates inox grans amb fons
	Parament	30	Safates inox grans amb fons amb tapa
Material didàctic	Joc taula	8	ESCACS TAULELLS
	Joc taula	38	FITXES DAMES
	Joc taula	171	FITXES ESCACS
	Joc taula	1	JOC JENGA
	Joc taula	6	BITLLES
	Joc taula	2	PETANCA
	Joc taula	2	PARXIS/OCA
	Joc taula	1	VIRUS
	Joc taula	1	POLILLA TRAMPOSA
	Joc taula	1	UNO
	Joc taula	1	VIRUS 2
	Joc taula	4	JOCS MINIS
	Joc taula	1	DOMINO
	Joc taula	2	PALS XINOS
	Joc taula	1 CAPSA	FITXES PARXIS
	M. fungible	5	CUBITERES GEL PER MOLDEJAR
	M. fungible	1 PAQ	GOTS PLÀSTIC
	M. fungible	1 PAQ	GOTS CARTRÓ
	M. fungible	2	AGULLES ENFILAR FILS
	M. fungible	1 PAQ	CULLERES PLÀSTIC
	M. fungible	4	EINES PER MOLDEJAR
	M. fungible	1	FIL FILFERRO
	M. fungible	1	CINTA ELÀSTICA
	M. fungible	1	ESCUMADERA
	M. fungible	8	TISORES
	M. fungible	2	CARPETES
	M. fungible	2	MAQUINETA
	M. fungible	6	TELES
	M. fungible	1	PISTOLA SILICONA
	M. fungible	1	CORDA DE RÀFIA
	M. fungible	3	COLA BARRA
	M. fungible	6 PAQ	ARGILA
	M. fungible	1 PAQ	PLOMES
	M. fungible	1 PAQ	POMPOMS
	M. fungible	2	FILS DE PESCAR
	M. fungible	4 PAQ	PALS FUSTA DIV MESURES
	M. fungible	2	COLA BLANCA
	M. fungible	1	CELO
	M. fungible	1	ULLS MANUALITATS
	M. fungible	9	CARPETES LLISTES AULA
	M. fungible	10	PINTURES JOVI
	M. fungible	4	FILS
	M. fungible	4	LLANES
M. fungible	4	CAPSES ROTOLADORS GRUIXUTS	
M. fungible	3	CAPSES CERES MANLEY	
M. fungible	2	CAPSES COLORS ALPINO	
M. fungible	2	CAPSES PLASTIDECORS	



Escola Xarau

C/ Santa Anna, 65
08290 – Cerdanyola del Vallès

M. fungible	2	REGLES
M. fungible	10	LLAPISSOS
M. fungible	4	GOMA ESBORRAR
M. fungible	6	AQUAREL.LES
M. fungible	1	CAPS CLIPS
M. fungible	21	PINZELLS
M. fungible	2	PINZELL GRUIX
M. fungible	1	CAPSA PINZELLS JOVI
M. fungible	1	CAPSA DE PINTACARES
M. fungible	1	PAQUET FULLS BLANCS
M. fungible	2 PAQ DE 10	GOMA EVA
M. fungible	1 PAQ DE 250 U	CANYES MATERIAL
M. fungible	1 PAQ DE 4	GOMETES
M. fungible	1	PAQUET DE ETIQUETES
M. fungible	2	PAQUET DE LLÀMINES DE PLASTIFICAR
M. fungible	1	PAQUET CARTOLINES COLORS
M. fungible	1	PAQUET CARTOLINES BLANQUES
M. fungible	1 DE 100 FULLS	PAQUET PAPER COLORS
M. fungible	1	GUIXOS BLANS CAPSA
M. fungible	1	GUIXOS COLORS CAPSA
M. fungible	25 UNITATS	CARTOLINES COLORS GRANS
M. fungible	3	PAPER DE MURAL
M. esportiu	13	RAQUETES PING PONG
M. esportiu	3 PAQ DE 6	PILOTES PING PONG
M. esportiu	2	PILOTES HANDBOL
M. esportiu	3	PILOTES VOLEI
M. esportiu	5	PILOTES BÀSQUET
M. esportiu	2	PILOTES POLIVALENTS
M. esportiu	3	PILOTES FUTBOL
M. esportiu	3	RAQUETES
M. esportiu	7	CONS XINOS
M. esportiu	DONACI Ó CLUB	PILOTES TENNIS
M. esportiu	6	VOLANT BADMINTON
M. esportiu	3 CAPSES DE 6	PILOTES PING PONG
Emmagatzematge	4	CAPSES BAMBÚ
Emmagatzematge	3	CISTELLES MIMBRE
Emmagatzematge	7	ARXIVADORS
Emmagatzematge	4	CAPSES PLÀSTIC