

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE DIFERENTS ESCOLES DEL BERGUEDÀ PEL CURS 2026-2027, AMB POSSIBILITAT D'UNA PRÒRROGA

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte i divisió de lots

L'objecte del contracte consisteix en el servei de menjador i el servei de monitoratge, amb modalitat de menús amb cuina al centre i modalitat de càterring per al curs 2026-2027 amb possibilitat d'un any de pròrroga, segons les prescripcions del plec de condicions tècniques, del plec de clàusules administratives particulars i l'oferta presentada.

La prestació del servei escolar comprèn, l'àpat de migdia, l'atenció directa a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps anterior i posterior al dinar, que hauran d'estar d'acord amb els criteris del projecte educatiu del centre.

L'objecte del contracte, es divideix en quatre lots, segons el que s'indica a continuació :

- **Lot 1: Cuina Alt Berguedà**
 - o Escola Santa Eulàlia de Berga (cuina in situ)
 - o Escola Lillet a Güell de La Pobla de Lillet (càterring provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
 - o Escola Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà (càterring provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
 - o Escola Santa Margarida de Gósol (cuina in situ)
 - o Escola Pedraforca de Saldes (càterring provinent de l'escola Santa Margarida de Gósol)
- **Lot 2: Cuina Baix Berguedà**
 - o Escola Alfred Mata de Puig-reig (cuina in situ)
 - o Escola Gira-sol de Montmajor (càterring provinent de l'escola Alfred Mata de Puig-reig)
 - o Escola Princesa Làscaris de Casserres (càterring provinent de l'escola Alfred Mata de Puig-reig)
- **Lot 3: Monitoratge Alt Berguedà**
 - o Escola Santa Eulàlia de Berga
 - o Escola Lillet a Güell de La Pobla de Lillet
 - o Escola Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà
 - o Escola Santa Margarida de Gósol
 - o Escola Pedraforca de Saldes



- **Lot 4: Monitoratge Baix Berguedà**
 - o Escola Alfred Mata de Puig-reig
 - o Escola Gira-sol de Montmajor
 - o Escola Princesa Làscaris de Casserres

Per tal de quantificar el cost dels serveis que s'han de prestar en cadascun dels centres, cal considerar les característiques específiques del servei i l'estimació d'alumnes per al curs 2026-2027.

Aquesta estimació s'ha realitzat a partir de les dades d'ús del curs 2025-2026. La mitjana estimada dels menús diaris i la mitjana estimada de menús anuals a cadascuna de les escoles és la que s'indica a la següent taula:

	LOT 1					LOT 2		
	Santa Eulàlia	Sant Llorenç	Lillet	Santa Margarida	Pedraforca	Alfred Mata	Gira-sol	Princesa Làscaris
	Berga	Guardiola	La Pobla	Gósol	Saldes	Puig-Reig	Montmajor	Casserres
Disponibilitat de cuina	Sí	No	No	Sí	No	Sí	No	No
Estimació menús diaris	261	42	39	4	7	135	36	68
Estimació menús anuals	46.458	7.476	6.942	712	1.246	24.030	6.408	12.104

Aquestes dades són una estimació dels menús diaris que se serviran al curs 2026-2027, l'empresa adjudicatària cobrarà pels menús efectivament servits cada dia. El nombre d'usuaris és orientatiu; de totes maneres, el contractista haurà d'acceptar tot l'alumnat que tingui dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del mateix.

En el Plec de Clàusules Administratives Particulars es contempla una clàusula de modificacions del contracte que s'aplicarà segons el que s'hi estableix, en funció de l'augment o disminució de menús a servir per cada centre.

CLÀUSULA 2. Lloc de prestació del servei

El servei de menjador indistintament de la modalitat de cuina (in situ o càtering) es prestarà a les instal·lacions habilitades dels centres:

- Escola Santa Eulàlia (cuina in situ)
- Escola Lillet a Güell (càtering provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
- Escola Sant Llorenç (càtering provinent de l'escola Santa Eulàlia de Berga)
- Escola Santa Margarida (cuina in situ)
- Escola Pedraforca (càtering provinent de l'escola Santa Margarida)
- Escola Alfred Mata (cuina in situ)
- Escola Gira-sol (càtering provinent de l'escola Alfred Mata)
- Escola Princesa Làscaris (càtering provinent de l'escola Alfred Mata)



L'Administració competent posarà a disposició del contractista les instal·lacions necessàries per a la correcta prestació del servei de menjador escolar, mitjançant la corresponent cessió d'ús per part de l'administració titular dels espais.

Aquesta cessió quedarà limitada a les franges horàries de prestació efectiva del servei, així com als dies lectius establerts en el calendari escolar vigent.

Fora d'aquests períodes, el contractista no podrà fer ús de les instal·lacions sense l'autorització expressa de l'administració titular.

CLÀUSULA 3. Període d'execució del servei

El servei es durà a terme els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, adaptant-ho als dies de lliure disposició i a les festes locals que afectin a cada centre escolar, no essent possible la no prestació del servei per circumstàncies pròpies de l'empresa que resulti adjudicatària.

Els contractes un cop formalitzats, tindran una durada del curs escolar 2026-2027, amb possibilitat que aquests es puguin prorrogar per un curs més, 2027-2028.

Els dies previstos per aquest curs 2026-2027, són 177 dies lectius per educació infantil i primària. Cal tenir present que el nombre de dies lectius pot variar en funció de l'aprovació anual que fa el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Pels càlculs dels costos s'han previst 178 dies que és el màxim que contempla la normativa catalana.

El calendari escolar es facilitarà en el moment de l'adjudicació o, en el cas de les possibles pròrrogues, tant bon punt estigui confirmat.

En cas que les escoles optin per fer jornada intensiva, els serveis s'hauran d'adaptar a l'horari autoritzat pel Departament d'Educació i Formació Professional.

CAPITOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

A. SERVEI DE MENJADOR

CLÀUSULA 4. Definició del servei

La prestació del servei escolar de menjador comprèn, l'àpat de migdia, l'atenció directa a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps anterior i posterior al dinar, que hauran d'estar d'acord amb els criteris del projecte educatiu del centre.

Per tal de garantir la prestació amb garanties de qualitat, el servei escolar de menjador es regeix pels principis organitzatius següents:

a. La promoció d'una alimentació saludable.



- b. La programació de menús que tinguin en compte els aspectes nutricionals, l'ús de productes de producció agrària ecològica, de temporada i de proximitat segons l'entorn, el territori i els sistemes de producció.
- c. El desenvolupament d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
- d. El compromís del servei amb les directrius de qualitat i salut dels productes alimentaris.
- e. El foment de les polítiques de contractació socialment responsable i de malbaratament alimentari.
- f. La coherència pedagògica de les activitats amb el PEC, amb el PLC i en la programació general anual del centre.
- g. El foment de la convivència i dels valors interculturals així com garantir l'ús de la llengua catalana com a llengua vehicular també d'aquest temps i espai educatiu.
- h. El dret de les famílies a la informació i a la participació.

CLÀUSULA 5. Condicions generals del contracte

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

L'adjudicatari serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Els drets i obligacions del Consell i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que es recullen en els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la LCSP i el Decret 160/1996, de 14 de maig. El Consell Comarcal adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas s'entendrà jeràrquicament depenent del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserva a l'administració local.

CLÀUSULA 6. Destinataris

Pot utilitzar el servei escolar de menjador l'alumnat del centre corresponent que ho sol·liciti, així com també el professorat i el personal d'administració i serveis del centre. En aquests darrers casos, serà l'empresa adjudicatària la que assumeixi la gestió econòmica.

Es considera comensal fix aquell alumne/a que fa ús del servei de menjador més de dos dies a la setmana (inclòs l'alumnat d'educació secundària). També serà usuari fix aquell que sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Es considera comensal esporàdic aquell alumne que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, i sempre que el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats, el de



comensal fix o el de comensal esporàdic, en funció de la durada de l'espai de migdia.

El Consell Comarcal indicarà a l'empresa adjudicatària quin serà el sistema per tal que els persones usuàries fixes i esporàdiques puguin avisar a l'empresa de forma diària de les assistències i de tots aquells aspectes que s'hagin de tenir en compte des de cuina i que s'hagin de tenir en compte de cara a la preparació dels menús. Aquest procediment fixarà les 9.30h com a hora límit per fer les comunicacions.

B. SERVEI DE CUINA

CLÀUSULA 7. Personal adscrit al servei de cuina

1.- Per a determinar el personal de cuina s'han tingut en compte les mitjanes dels usuaris del servei de menjador de cada cuina central corresponent al curs 2025-2026 i es revisarà periòdicament la tendència per garantir-ne la dotació de personal necessària per oferir un servei de qualitat.

S'estableix el personal de cuina necessari per a cada cuina de la següent forma:

LOT 1. Cuina Alt Berguedà

- **Cuina a Santa Eulàlia a Berga** (més els menús de càtering de l'escola Lillet a Güell i l'escola Sant Llorenç)
 - o Número de menús diaris: **342**
 - o Cuiner/a: **1 a jornada completa** - 7,5 hores/dia
 - o Ajudant de cuina: 22,50 hores
 - **3 ajudants a jornada completa** – 7,5 hores/dia (sortiria un càlcul de 2,94 que arrodonim a 3)
 - **1 dels ajudants de cuina realitzarà la tasca del transport d'aliments a les escoles Sant Llorenç i Lillet a Güell, i quan arribi continuarà amb les tasques d'ajudant de cuina fins al final de la seva jornada**

- **Cuina a l'escola Santa Margarida a Gósol** (amb menús de càtering de l'escola Pedraforca)
 - o Número de menús diaris: **11**
 - o Cuiner/a: **1 per 2 hores**. En aquest cas, la cuinera una vegada finalitzi la tasca a cuina, passarà a realitzar la tasca de monitoratge durant les dues hores següents.

LOT 2. Cuina Baix Berguedà

- **Escola Alfred Mata a Puig-reig** (més els menús de càtering de l'escola Gira-sol i l'escola Princesa Làscaris)
 - o Número de menús diaris: **239**
 - o Cuiner/a: **1 a jornada completa** – 7,5 hores/dia
 - o Ajudant de cuina: 15 hores
 - **2 ajudants a jornada completa** (sortiria un càlcul de 1,85 que arrodonim a 2)



- 1 dels ajudants de cuina realitzarà la tasca del transport d'aliments a les escoles Gira-sol i Princesa Làscaris, i quan arribi continuarà amb les tasques d'ajudant de cuina fins al final de la seva jornada

2.- El personal responsable de la cuina haurà de disposar d'una formació adequada i actualitzada en matèria de preparació i manipulació d'aliments, d'acord amb la normativa vigent. Així mateix, es requerirà que aquest personal participi de manera periòdica en accions de formació contínua que garanteixin el manteniment i l'actualització dels seus coneixements. El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol punt del contracte, la programació de formació i els certificats acreditatius de la formació realitzada pels treballadors vinculats al contracte.

S'haurà de prestar una atenció especial a la formació específica en la gestió de dietes adaptades, especialment pel que fa a l'elaboració d'àpats destinats a alumnat amb al·lèrgies alimentàries, intoleràncies i malaltia celíaca, assegurant en tot moment la correcta manipulació dels aliments i la prevenció de contaminacions creuades.

Amb anterioritat a l'inici del servei s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments.

3.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei a cada cuina des de la data que s'indica, segons la relació continguda a l'Annex II del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

CLÀUSULA 8. Tasques a realitzar

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic en el moment de la formalització del contracte, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, i crear un pla de supervisió a cadascun dels menjadors vinculats.

El personal de cuina haurà de realitzar com a mínim les següents tasques:

- Realitzar les comandes dels productes alimentaris segons les indicacions que doni l'empresa adjudicatària i amb la freqüència que es determini.
- Les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles, seran efectuats pel personal de cuina, garantint que les matèries primeres, els productes elaborats, envasos i altres embalatges no suposin cap risc pels consumidors finals. La recepció dels productes que necessiten refrigeració o congelació s'haurà de fer forma ràpida per evitar que es trenqui la cadena de fred i aquells aliments especials que puguin causar al·lèrgies s'han de rebre i conservar en espais separats de la resta



d'aliments. Caldrà portar un registre de control de recepció per corroborar que els productes rebuts es corresponen amb els de la comanda realitzada.

- El personal de cuina haurà de preparar i servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats pels centres, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes segons la informació facilitada per l'aplicatiu de control o el propi centre, si fos el cas. Les preparacions hauran d'estar a punt a l'horari establert a Clàusula 15 per al seu transport, en aquells menjadors en que es presti el servei mitjançant la modalitat de càtering.
- L'elaboració dels menús basals i les diverses adaptacions que es puguin realitzar, seran preparades pel personal de cuina seguint els criteris nutricionals i sanitaris que marca la normativa vigent. Cal tenir una atenció especial a les preparacions de menús per l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies o celíacs diagnosticats.
- El personal de cuina serà el responsable d'ajustar les textures si cal (triturar els aliments, tallar els aliments, preparar de dietes toves,...).
- Serà el responsable de preparar les safates, de servir els aliments si l'empresa adjudicatària així li indica, i de coordinar-se amb el personal de monitoratge per assegurar la correcta prestació del servei. També seran els encarregats de preparar i emmagatzemar en recipients adequats per al transport, tots aquells menús que s'han de servir en els menjadors amb servei de càtering, vetllant perquè les preparacions mantinguin la temperatura i les condicions òptimes a l'hora de servir-les.
- El personal de cuina haurà de garantir en tot moment el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentaria i higiene, mitjançant l'aplicació d'un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític). Els controls i registres previs a realitzar es detallen a la Clàusula 15. Control de qualitat. També seran els responsables de mantenir en tot moment les instal·lacions, equips i utensilis en correctes condicions d'ordre, neteja i desinfecció.
- El personal de cuina s'haurà de coordinar amb la persona responsable del transport dels menús a aquells menjadors que no disposen de cuina in situ. S'haurà de garantir que els aliments es transportin en òptimes condicions sense que s'alteri la temperatura dels productes i caldrà proveir d'aquells condiments, productes,... que manquin als menjadors amb servei de càtering.
- De forma diària i a partir de les 09.30h des de cuina s'haurà de treure el total de treure el total de menús a realitzar de cada centre a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal o segons la informació facilitada pel centre. En funció d'aquest total es prepararan els menús del dia (menús basals i menús especials).

L'empresa adjudicatària vetllarà pel compliment d'aquestes tasques i aquelles que el Consell Comarcal consideri que ha de desenvolupar el personal de cuina.

CLÀUSULA 9. Instal·lacions, equipament i material per al servei de cuina

1.- La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. El servei de menjador i cuina s'ha de prestar amb



el mobiliari existent en aquest moment, l'empresa adjudicatària comunicarà al Consell Comarcal qualsevol necessitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari per tal que aquest es pugui sol·licitar.

2.- A l'Annex II hi ha el material existent inventariat de cada dels centres educatius.

3.- Totes les empreses interessades en prendre part a la licitació podran visitar les instal·lacions destinades a cuina per tal de valorar la seva participació en el procediment. La presentació d'una oferta per a qualsevol dels lots suposa l'acceptació de les condicions de la cuina i del material que hi ha (electrodomèstics, parament, instal·lacions i altre material). Els horaris de visita a les instal·lacions seran:

- BERGA (ESCOLA SANTA EULÀLIA): 15 de juny de 2026 de 9:00h a 11:00h.
- PUIG-REIG (ESCOLA ALFRED MATA): 17 de juny de 2026 de 9:00h a 11:00h.
- GÓSOL: 16 de juny de 2026 de 9:00h a 11:00h.

Les empreses licitadores hauran d'entregar la declaració d'acceptació de la instal·lació degudament signada i conforme al model de l'Annex III en el moment de presentar oferta.

La visita a les instal·lacions no serà obligada per a les empreses licitadores, no obstant, amb la presentació de l'oferta s'entén que les empreses licitadores accepten les condicions de les instal·lacions així com tot el material que hi ha.

4.- L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de l'aportació de qualsevol material o electrodomèstic que sigui necessari per dur a terme correctament el servei, ja sigui per substituir un aparell existent que, pel motiu que sigui, no es pugui utilitzar, o bé per aportar material o equipament que no hi era i que sigui necessari per a la correcta prestació del servei. El material i els electrodomèstics existents a la cuina a l'inici del contracte hauran de continuar formant part de l'equipament de la cuina a la finalització del servei. Per tant, en cas d'avaría o substitució d'un electrodomèstic o material ja existent, l'adjudicatari haurà de reparar-lo o substituir-lo per un altre d'equivalent, que quedarà a la cuina en finalitzar el contracte. En canvi, el material o equipament adquirit per l'adjudicatari que no formava part inicialment de la cuina i que s'hagi incorporat per necessitats del servei podrà ser retirat per l'adjudicatari a la finalització del contracte.

5.- L'adjudicatari està obligat a fer les reparacions i el manteniment, si escauen, de tot el material que afecta el servei (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat de l'escola, l'AFA/AMPA, l'Ajuntament o el Consell Comarcal), essent responsable del material, dels utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar. En el cas de reparacions i manteniment d'aparells la propietat dels quals no sigui de l'adjudicatari, aquestes també aniran a càrrec seu sempre que la reparació no superi el 50% del preu de compra d'un electrodomèstic nou equivalent. Si la reparació supera aquest import, l'adjudicatari podrà optar entre assumir la reparació o substituir l'electrodomèstic per un de nou equivalent. En cas de substitució, el nou electrodomèstic passarà a formar part de l'equipament de la cuina i hi haurà de romandre a la finalització del contracte, atès que substitueix un element preexistent. L'adjudicatari haurà de comunicar la substitució al propietari de l'electrodomèstic espatllat perquè aquest decideixi què fer-ne.

6.- Pel que fa a les millores i reparacions d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) no aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, excepte si són causades per un mal ús o mal manteniment de les instal·lacions.



En aquest sentit, es consideren que són instal·lacions necessàries de les que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent.

7.- Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part dels serveis tècnics municipals o comarcals.

8.- Qualsevol requeriment formulat pel Departament de Salut de la Generalitat en relació amb l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es serà atès d'acord amb la naturalesa de l'actuació requerida:

- Aniran a càrrec de l'Ajuntament aquelles actuacions de caràcter estructural, obres, adequacions de la infraestructura fixa o instal·lacions generals (electricitat, aigua, ventilació, etc.), així com qualsevol altra que derivi de la seva condició de propietari.
- Aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària aquelles actuacions relacionades amb el manteniment ordinari, la neteja, l'equipament mòbil, i en general, tots aquells aspectes vinculats directament a la prestació del servei.

En el cas que en l'acta d'inspecció emesa pel Departament de Salut, s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit al Consell Comarcal, en el termini màxim de 10 dies, un pla de millora al Consell Comarcal en relació amb aquelles incidències que siguin de la seva responsabilitat, especificant el termini de resolució en funció de la seva gravetat, i complir els terminis establerts.

9.- Les dates de cessió d'ús de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest plec de clàusules. La utilització d'aquestes, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar. En el cas de centres amb cuina central, queda autoritzat l'accés i la utilització de la cuina durant els dies festius i de lliure disposició del centre si aquests no coincideixen amb la resta de centres educatius a qui presta el servei de menjador.

10.- El material perquè els alumnes puguin fer la migdiada (llits,...), aniran a càrrec de l'escola o l'AMPA/AFA.

11.- Les despeses de subministraments tals com aigua, gas, electricitat, i anàlegs, aniran a càrrec de l'Ajuntament, a excepció del subministrament de gas de la cuina de l'escola Alfred Mata que es repercutirà en el cost del servei. L'adjudicatari del LOT 2 Cuina Baix Berguedà haurà d'assumir el pagament de les liquidacions que l'Ajuntament de Puig-reig li faci arribar, corresponents al subministrament de gas de cuina utilitzat per a la preparació dels menús de les escoles Alfred Mata, Princesa Làscaris i Gira-sol.

CLÀUSULA 10. Neteja

1.- En el cas de menjadors amb servei de cuina in situ, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i altres instal·lacions, en acabar la prestació del servei. També serà responsable del manteniment higiènic de les instal·lacions.



Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

2.- Paral·lelament a les tasques de neteja, l'Ajuntament durà a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que siguin necessàries, en la part que afecta al menjador i instal·lacions annexes.

3.- L'empresa adjudicatària, haurà de tenir a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

4.- El subministrament de productes i estris de neteja aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

CLÀUSULA 11. Característiques dels aliments i matèries primeres utilitzades

1. Definicions:

- Els **aliments de proximitat** són els productes alimentaris procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació, produïts a una distància d'un nombre reduït de quilòmetres del lloc on es venen i es consumeixen.

En el present Plec de Clàusules Tècniques els aliments de proximitat es consideraran quan s'elaborin, es transformin o es produeixin a 50km de distància de les cuines on s'elaborin els menús (Berga, Puig-Reig i Gósol).

- Els **aliments de temporada** són aquells que es troben en el seu punt òptim de consum i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu Clàusula 11.2 per als calendaris de fruites i hortalisses de temporada.
- Els **aliments sense processar o mínimament processats** són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la molta, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres.

Aquests processos s'hi han aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

- Els **aliments processats** són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3



ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns càrnics processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

- Els **aliments ultraprocessats** són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, càrnics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, etc.
- Els **productes ecològics**. La producció ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.
- Els **productes frescos**. És el producte agroalimentari que conserva inalterables les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

2. Característiques dels aliments d'obligat compliment:










- **Hortalisses i verdures:** Les hortalisses i verdures seran fresques i de temporada. Hi haurà presència diària d'hortalisses ja sigui en el primer plat com en els acompanyaments.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de recollir una varietat i rotació de verdures i hortalisses tenint en compte les temporades estacionals que recull el quadre següent:





HORTALISSES

		GEN.	FEB.	MARÇ	ABR.	MAIG	JUNY	JUL.	AGO.	SET.	OCT.	NOV.	DES.
ALBERGÍNIA		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ALLS SECS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ALLS TENDRES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
API		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
BLAT DE MORO SEC		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
BLEDES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
BRÒQUILS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CALÇOTS, CEBALLOTS I ESCALUNYES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CARBASSA		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12





CARBASSÓ		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CARXOFES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CEBES SEQUES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CEBES TENDRES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
COGOMBRE		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
COLIFLOR		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
COLS D'HIVERN		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
COLS DE CABDELL		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ENCIAMS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ENDÍVIES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ESCAROLA		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ESPÀRRECS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
ESPINACS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
FAVES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
JULIVERT		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
MONGETA TENDRA		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
MONIATOS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
NAPS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PASTANAGUES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PATATES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PEBROT		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PÈSOLS		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PORRO		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
RAVES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
REMOLATXA		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
TOMÀQUETS D'AMANIR		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
TOMÀQUETS DE SUCAR		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
XIRIVIES		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12

- **Fruites:** Les fruites sempre seran fresques i de temporada. S'hauran d'identificar cinc tipus diferents de fruita fresca de temporada en la proposta de menús mensuals que no es podran repetir dins d'una mateixa setmana.





FRUITES

	GEN.	FEB.	MARÇ	ABR.	MAIG	JUNY	JUL.	AGO.	SET.	OCT.	NOV.	DES.
ALBERCOCS	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CAQUI	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
CIRERES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
FIGUES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
MADUIXES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
MANDARINES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
MELÓ	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
NECTARINES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
NESPRES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PERES D'ESTIU	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PERES D'HIVERN	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
POMA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PRÉSSECS	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
PRUNES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
RAÏM	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
SÍNDRIA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
TARONJA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12

- **Proteïna vegetal:** Es proposaran un mínim de dos menús al mes en que els seus plats incloguin proteïna vegetal (i cap d'origen animal). S'hauran de distribuir entre els dies de servei que configuren un mes i identificar gràficament en la proposta de menús.
- **Proximitat:** Amb l'objectiu de fomentar la disminució de les emissions de diòxid de carboni (CO₂) i d'altres gasos d'efecte hivernacle (GEH) derivades del transport dels productes necessaris per al servei d'alimentació escolar, s'han seleccionat els següents productes, la producció i transformació dels quals, es realitzarà a una distància màxima de 50 km del centre educatiu on es trobi la cuina.

- Llegums
- Pollastre
- Porc
- Vedella
- Iogurt
- Pa
- Ous





CLÀUSULA 12. Programació, elaboració i característiques dels menús

Els menús ofertats hauran d'ajustar-se al que estableix el **Reial Decret 315/2025, pel qual es regulen els criteris de qualitat nutricional i sostenibilitat en els menjadors escolars**, així



com qualsevol altra normativa vigent que resulti d'aplicació en matèria d'alimentació, salut pública i contractació del sector públic.

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2025-7659>

D'acord amb el que estableix el *Real Decreto 315/2025*, les obligacions relatives als criteris nutricionals i de sostenibilitat dels menús seran d'obligat compliment a partir del 16 d'abril de 2026, sens perjudici dels terminis específics d'aplicació ampliat per a determinades mesures, que podran estendre's fins al 16 d'abril de 2027.

A part de les obligacions establertes al Reial Decret 315/2025, les característiques del menú han de seguir amb les recomanacions que marca l'Agència de Salut Pública de Catalunya en els següents informes:

L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Barcelona: editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2020. I la Guia L'alimentació saludable en la primera infància 2022, així com les edicions de les mateixes que puguin editar-se mentre duri el contracte:

<https://salutpublica.gencat.cat/ca/detalls/Article/Lalimentacio-saludable-en-letapa-escolar.-Edicio-2020>

<https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio/alimentacio-saludable/primera-infancia/>

1.- Disseny de menús:

- Els menús, a més de ser equilibrats nutricionalment, han de ser atractius i evitar la monotonia.
- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (dietista-nutricionista), tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, així com l'article 9 del Real Decreto 315/2025. La titulació del professional encarregat de dissenyar els menús serà aportada abans de l'inici del contracte.
- Els menús podran ser revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, amb l'objectiu de millorar la qualitat de l'oferta alimentària dels menjadors escolars, promovent una alimentació saludable i sostenible.

<https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio/alimentacio-saludable/preme/>

- Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant (veure document **"Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies"**):

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1986/accompanyar_apats_infants_2016_ca.pdf?sequence=1&isAllowed=y



El gramatges recomanats que s'ofriran per menú i dia són els establerts per l'Agència Catalana de Salut Pública.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xal... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	logurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Frequències

1. Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana; arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.
2. Cal que s'hi incloguin almenys 4 cops al mes o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.
3. Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.
4. Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-5 vegades/setmana; carns, 0-3 vegades/setmana (carns blanques, 1-3 vegades/setmana; carns vermelles, 0-1 vegades/setmana i processades, 0-2 vegades/mes); peix, 1-3 vegades/setmana, i ous 1-2 vegades/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Com hem comentat prèviament, no es pot servir panga, tilàpia ni perca i cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. Cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.
5. Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.



6. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser d'una vegada al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
7. Els fregits es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim d'una vegada a la setmana.
8. La freqüència recomanada dels fregits en les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana.
9. A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).
10. A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

L'Agència de Salut Pública de Catalunya posa a disposició, una taula de freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús de menjador escolar que s'acompanya en el present Plec de Clàusules com a Annex IV.

Menús especials

- Menús per a malalties o trastorns: a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan 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, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. L'acreditació s'haurà de fer mitjançant el certificat mèdic corresponent, que caldrà facilitar-lo al Consell Comarcal perquè informi a totes les parts afectades (cuina, escola, monitors/monitores,...).

En aquests casos s'utilitzaran productes substitutius, sempre que sigui possible, per tal que la derivació del menú no incorpori variacions molt significatives respecte al menú de la resta d'alumnes.

Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus. Aquests menús només s'oferiran quan la família ho sol·liciti abans de les 9.30h al Consell Comarcal, per tal que pugui fer la notificació a l'empresa/cuina. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

- L'empresa adjudicatària ha de subministrar un menú suficient i equilibrat adaptat a les creences religioses i als motius ètics (dieta vegetariana i vegana). Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.



- Quan les condicions organitzatives o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'han de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família, i han de ser d'ús exclusiu per a aquests àpats en el cas de les al·lèrgies i intoleràncies.

En canvi, en el cas de la celiaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per a l'alumnat amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encruada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tingui menys de 20 ppm de gluten, lliurar de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.

2.- Característiques en l'elaboració de menús i el servei de menjador:

- L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat i ha de ser de fàcil accés. És recomanable oferir l'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, que sigui apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús. Es servirà en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari.

En cas que l'aigua de la xarxa de subministrament no sigui apta per al consum humà, d'acord amb la normativa sanitària vigent o per indicació de l'autoritat competent, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el subministrament d'aigua potable mitjançant sistemes alternatius, incloent-hi, si escau, aigua embotellada.

- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.
- En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.
- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.
- Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.
- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.

3.- Programació de menús i comunicacions:

- **L'estructura setmanal dels menús**, tenint en compte les freqüències recomanades d'aliments per l'Agència de Salut Pública i especificades en l'apartat anterior, haurà de respectar el següent esquema:





		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1a setmana	1a plat	ARRÒS	HORTALISSA	LLEGUM	PASTA	HORTALISSA
	2n plat	CARN vermella	CARN blanca	OU	PEIX	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	Hortalissa	-	Hortalissa	Hortalissa	-
	Postres	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
2a setmana	1a plat	PASTA	ARRÒS	HORTALISSA	LLEGUM	HORTALISSA
	2n plat	CARN blanca	PEIX	LLEGUM	OU	CARN vermella
	En un primer, segon o guarnició	Hortalissa	Hortalissa	-	Hortalissa	-
	Postres	IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
3a setmana	1a plat	LLEGUM	PASTA	ARRÒS	SOPA	HORTALISSA
	2n plat	OU	PEIX	CARN vermella	CARN blanca	LLEGUM
	En un primer, segon o guarnició	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	-
	Postres	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA
4a setmana	1a plat	HORTALISSA	LLEGUM	PASTA	HORTALISSA	ARRÒS
	2n plat	CARN vermella	OU	PEIX	LLEGUM	CARN blanca
	En un primer, segon o guarnició	-	Hortalissa	Hortalissa	-	Hortalissa
	Postres	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA

- Pel que fa a la programació dels menús, cal establir dues rodes de menús. S'entendrà per roda de menú un disseny de menú basal mensual que s'anirà rotant cada mes i que inclourà els principals aliments en funció de la temporada d'acord amb el calendari de l'apartat anterior.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.



- **Temporada de fred (tardor-hivern)**, que correspon als mesos d'octubre, novembre, desembre, gener, febrer i març.
- **Temporada de calor (primavera-estiu)**, que correspon als mesos de setembre, abril, maig i juny.

Les empreses adjudicatàries han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

- Juntament amb la presentació de cada proposta de roda de menús, s'inclourà un detall del tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- En la programació mensual dels menús s'han d'indicar els productes de proximitat i ecològics que s'utilitzen cada mes, relacionats amb els criteris que es defineixen en aquest Plec de Prescripcions Tècniques Particulars.
- Abans de l'inici de cada curs escolar, l'empresa adjudicatària presentarà la roda de menús (4 setmanes) corresponent al mes de setembre així com les seves adaptacions.

Les propostes que presenti el/la licitador/a no s'han de considerar com les rodes de menús definitives que es faran durant el curs escolar. Les planificacions es validaran pel Consell Comarcal i si cal pel Departament de Salut i el Departament d'Educació i Formació Professional, segons les recomanacions nutricionals i l'assessorament pertinent sobre els menús, d'acord amb l'article 16 del Decret 160/1996, de 14 de maig.

L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar al Consell Comarcal del Berguedà, a mitjans de mes, la proposta de roda de menús i les possibles adaptacions corresponents al mes següent, amb la finalitat d'obtenir-ne el vistiplau i, si escau, incorporar-hi les modificacions que es considerin oportunes.

- Una vegada validats, es farà arribar la programació mensual dels menús, de la manera més clara i detallada possible a les famílies, tutors o responsables de tots els comensals. Es publicarà el menú basal a la pàgina web del Consell, als aplicatius informàtics que l'empresa o el Consell posi a disposició de les famílies i es farà arribar a la direcció del centre per tal que es pugui publicar a la pàgina web de l'escola.

A part del menú basal també s'hauran de lliurar les programacions adaptades de les derivacions per als comensals amb necessitats especials (al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, celiaquia i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que així ho exigeixin) que mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments perjudicials per a la seva salut, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició; així com les programacions de menús adaptats per motius ètics o religiosos (menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans).

- Pel que fa a la periodicitat mensual, els menús **NO** es podran repetir abans de transcorregudes 4 setmanes.
- En la mesura del possible les estructures dels menús han d'evitar la repetició per dia de la setmana. L'objectiu d'aquest apartat és donar l'oportunitat de gaudir de diferents tipus d'àpats als alumnes que fan ús del servei un dia concret de la setmana.

CLÀUSULA 13. Transport dels aliments

1.- L'empresa adjudicatària de cuina es farà càrrec del trasllat dels aliments als centres educatius en modalitat de càtering des de les cuines centrals i compartides assignades segons el que s'indica a continuació:

LOT 1 Escola Santa Eulàlia (cuina in situ) transportarà els aliments de forma diària cap a:
Escola Lillet a Güell (càtering)
Escola Sant Llorenç (càtering)

LOT 2 Escola Alfred Mata (cuina in situ) transportarà els aliments de forma diària cap a:
Escola Princesa Làscaris (càtering)
Escola Gira-sol (càtering)

2.- Amb la finalitat de garantir una major eficiència en la prestació del servei, el/la monitor/a de l'escola Pedraforca (LOT 1) serà l'encarregat/da del transport dels aliments de forma diària des de l'escola Santa Margarida a l'escola Pedraforca.

3.- L'empresa adjudicatària del Lot 1 i el Lot 2, elaborarà diàriament els menús a les cuines de referència i, ràpidament i sense trencar la cadena de calent o fred segons pertoqui, es traslladarà el menjar a les escoles indicades per a la seva consumició.

4.- L'empresa adjudicatària de cuina es farà càrrec del trasllat dels aliments a excepció de l'escola Pedraforca segons l'indicat en el punt 2, amb les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant contenidors homologats i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments. En aquesta línia, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II capítol IV.

És obligatori la utilització de safates d'acer inoxidable per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies.

5.- És necessari validar que es pot mantenir la temperatura des de la sortida de la cuina central fins al fins a l'arribada a cada centre educatiu, utilitzant sempre que sigui possible el recorregut més breu possible. El transport s'ha de realitzar en vehicles autoritzats per al transport d'aliments o amb els recipients i/o utensilis òptims que garanteixin la no alteració de la temperatura ni comprometin les característiques de les preparacions.

CLÀUSULA 14. Horaris

L'horari per portar el menjar als centres escolars serà el següent:

Berga-Guardiola-La Pobla:

- Sortida de Berga a les 11.30h.
- Escola Sant Llorenç – Guardiola de Berguedà – 11.50h
- Escola Lillet a Güell – Pobla de Lillet - 12.10h

Gósol-Saldes:

- Sortida de Gósol a les 12.15h.
- Escola Pedraforca – Saldes a les 12.30h.

Puig-reig-Casserres-Montmajor

- Sortida de Puig-reig a les 12.00h.
- Escola Princesa Làscaris – Casserres a les 12.10h.
- Escola Gira-sol – Montmajor a les 12.30h.

L'empresa adjudicatària i d'acord amb el personal de cuina, podrà fer modificacions si ho creu convenient per tal de garantir que l'horari d'inici del servei de menjador es faci puntual d'acord amb l'hora d'inici establerta en els punts anteriors (12.30h i 13h, respectivament). Aquestes propostes hauran de ser ratificades pel Consell Comarcal.

En cas que per necessitats del servei s'hagi de fer un canvi d'horaris, el Consell Comarcal ho comunicarà amb antelació a l'empresa adjudicatària. En el cas de festius locals, l'adjudicatari es compromet a donar el servei amb total normalitat en aquelles poblacions on no sigui festiu, malgrat que en la localitat d'ubicació de la cuina sigui festiu.

CLÀUSULA 15. Controls de qualitat

1.- Totes les empreses del sector alimentari han de garantir la seguretat dels seus productes en les fases de la cadena alimentària de les quals siguin responsables, des de la producció fins al seu consum.

La innocuïtat dels aliments és el resultat de diversos factors, entre els quals s'inclou el compliment dels requisits legalment obligatoris i l'aplicació de programes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària basats en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

L'APPCC és un sistema de gestió de perills, efectiu i racional, que en l'àmbit de la seguretat alimentària té com a objectiu assegurar aliments innocus mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització.

Caldrà que cada centre disposi del seu APPCC per tal d'identificar, avaluar i controlar riscos en la producció i manipulació d'aliments. Podeu seguir la *"Guia per l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills y Punts de Control Crític"*.

<https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/documents-de-bones-practiques/guia-per-a-lappcc/index.html>

2.- L'empresa adjudicatària, en el mateix centre escolar, realitzarà com a mínim els següents controls:

a) Registre de la temperatura dels aliments:

S'ha de garantir que les temperatures en les que es realitzen els processos (emmagatzematge, manipulació, transport,...) no representin cap risc per a la seguretat dels aliments elaborats.

Caldrà comprovar que les temperatures dels equips i instal·lacions sigui la òptima i que compleixen amb la normativa vigent.

També serà necessari un registre diari de la temperatura en el moment de servir els aliments, garantint que les preparacions en fred estiguin a una temperatura interna de $< 0 = a 4^{\circ}\text{C}$ i les preparacions en calent a una temperatura $> 0 = a 63^{\circ}\text{C}$. Aquesta tasca serà duta a terme pel personal de cuina i l'empresa indicarà la forma correcta de prendre la temperatura.

b) Registre de la neteja i desinfecció:

La falta de neteja i desinfecció pot contaminar microbiològicament els aliments que es preparen pel contacte d'aquests amb superfícies brutes o mal desinfectades.

Caldrà garantir que totes les instal·lacions, la maquinària, els utensilis i altres equipaments estiguin degudament nets i desinfectats perquè no siguin una font de contaminació pels aliments.

Serà necessari disposar d'un registre diari de les tasques de neteja i desinfecció realitzades per l'empresa adjudicatària tan a la cuina com en les instal·lacions on es porta a terme el servei de menjador.

c) Registre del control de l'aigua:

Caldrà garantir que l'aigua utilitzada no sigui una font de contaminació, ja sigui de manera directa, per la utilització de l'aigua en la preparació dels aliments, com a través dels manipuladors, les instal·lacions o els equips. És per això que s'haurà de mesurar diàriament la quantitat de clor en l'aigua, mitjançant tires reactives i anotar en el registres les diferents preses fetes indicant les possibles incidències obtingudes.

d) Registre del control de plagues:

Tot i que es tracta d'una tasca designada a l'Ajuntament on s'ubica la cuina/menjador, caldrà disposar d'un registre on s'indiquin les actuacions o els tractaments emprats per impedir que plagues o altres animals indesitjables entrin o s'instaurin a les instal·lacions.

e) Registre de les mostres alimentàries (menú testimoni):

De forma diària a tots els menjadors hauran de conservar una mostra alimentària dels diferents menjars preparats per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics, en cas necessari.

Les mostres seran recollides en el moment de servir l'aliment dipositant-lo en un recipient separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per a cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa que ha preparat el menjar, el nom del centre docent, la data i l'hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida (segons RD 3484/2000). Aquest menú testimoni es conservarà un mínim de 7 dies en un congelador a temperatura -18°C. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100gr.

L'empresa adjudicatària que prepari el menjar haurà de proporcionar els recipients per conservar aquests aliments, a poder ser, en format reutilitzable.

f) Registre de l'oli utilitzat per fregir:

S'haurà de portar un control de l'oli de fregir de forma quinzenal, com a mínim, mitjançant tires reactives, viscosímetres o equips que mesurin la conductivitat de l'oli. Tot aquest material haurà de ser subministrat per l'empresa adjudicatària.

g) Pla de control de gestió de residus:

Durant la manipulació de les matèries primeres i l'elaboració es generen residus (cartró, matèria orgànica, olis de fregir,...) que poden constituir una font de contaminació dels menjars elaborats si no es tracten correctament. És per això que cal un registre de la gestió dels residus.

Juntament amb aquest registre, l'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat, un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus, que inclourà, com a mínim:

- La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.
- La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

h) Pla de Prevenció de Malbaratament Alimentari (PPMA):

Cal disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari: La Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

El Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari (PPMA) és un instrument perquè els menjadors escolars puguin fer una anàlisi de la seva activitat des de la perspectiva del malbaratament, detectin els marges de millora i puguin incorporar de manera senzilla la prevenció del malbaratament dintre dels seus procediments.

Principals objectius del PPMA:

- Ambientals: reducció de l'impacte ambiental i la petjada ecològica del menjador.
- Econòmics: promoure la gestió eficient del menjador i, per tant, això pot suposar un estalvi econòmic, tant en matèries primeres com en el cost de la gestió de residus.

- **Socials:** reconduir la sobreproducció accidental d'aliments a la donació a col·lectius febles aporta valor social a la comunitat i impulsa la RSC (responsabilitat social corporativa).
- **Legals:** garantir que s'estan complint els requisits legals en matèria de residus i de malbaratament alimentari (Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari).

Per a facilitar la preparació del PPMA podeu fer ús de la *“Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars”*

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_Malbaratament_ESCOLES_OK-FINAL_2.pdf

Aquest PPMA haurà de presentar-se abans de l'inici del curs escolar.

3.- Per garantir una correcta qualitat del servei el contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control, si així se li requereix:

- a) Informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat, en el cas que el Consell Comarcal ho sol·liciti.
- b) Enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. El Consell Comarcal farà arribar als centres escolars, l'enquesta de qualitat perquè les famílies la puguin contestar i també farà arribar una enquesta de valoració per l'alumnat, pels mestres que fan ús del servei i per l'equip de monitoratge. Es realitzaran els informes pertinents, i es faran arribar a l'empresa per tal que aquesta pugui adoptar les mesures correctores necessàries per una millora del servei. La periodicitat l'establirà el Consell Comarcal.
- c) Es realitzaran de forma periòdica i en funció de la necessitat, reunions de seguiment amb totes les parts implicades en el servei de menjador, per avaluar el servei, atendre possibles queixes i suggeriments, i aplicar les modificacions necessàries per millorar el servei. Es recomanen 3 trobades durant el curs, tot i que a petició dels interessats es podrà establir una periodicitat diferent.
- d) Si s'escau, el Consell Comarcal encarregarà una auditoria de servei i l'empresa ha de facilitar tota la informació que li sigui requerida i, especialment, la que s'indica a la Clàusula 11.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar al Consell Comarcal del Berguedà del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

CLÀUSULA 16. Compliment de la normativa higiènic-sanitària

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 la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent, i tota la nova normativa que sigui d'aplicació.

- a) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- b) Llei de Catalunya 17/2011, de Seguretat Alimentària.
- c) Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.
- d) Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnic-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- e) Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- f) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- g) Reial Decret 1420/2006 de l'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
- h) Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària i tota la resta de normativa que li sigui aplicable.

C. SERVEI DE MONITORATGE

CLÀUSULA 17. Definició del servei

El servei de monitoratge del menjador escolar és el conjunt d'actuacions educatives, de vigilància i d'acompanyament adreçades a l'alumnat usuari del menjador durant el temps comprès entre la finalització de l'activitat lectiva del matí i l'inici de l'activitat lectiva de la tarda, o durant el període establert pel centre.

Aquest servei té com a finalitats principals:

- Garantir la seguretat i la vigilància dels alumnes durant tot el temps de menjador i pati.
- Fomentar hàbits saludables, d'higiene i alimentació, així com l'autonomia personal dels infants.
- Promoure la convivència, el respecte i les normes de comportament.



- Dinamitzar activitats de lleure educatiu, adaptades a les edats dels alumnes.

El servei de monitoratge s'ha de configurar, com un element educatiu integrat en el projecte del centre, amb una funció no només assistencial sinó també pedagògica.

CLÀUSULA 18. Personal adscrit al servei de monitoratge

Per al càlcul en les dotacions de personal per atendre directament els alumnes al servei de menjador es diferenciarà l'atenció a l'alumnat d'educació infantil i l'atenció a l'alumnat d'educació primària.

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

La ràtio de monitors – alumnes que fixarà cada adjudicatari s'haurà d'ajustar, com a mínim, a les que es detallen a continuació per cada etapa educativa:

Ràtios de monitors:

Educació Infantil primer cicle: 1 monitor per cada 8 alumnes

Educació Infantil segon cicle: 1 monitor per cada 15 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 25 alumnes

El nombre global mínim de monitors s'obté mitjançant la fórmula que s'estableix a la RESOLUCIÓ EDF/483/2026, de 20 de febrer, on:

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

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

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

Per al càlcul de la ràtio d'alumnes – monitors es comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador, siguin fixes o esporàdics, a partir de l'estimació d'alumnes que es preveu a la CLÀUSULA 1. Objecte del contracte.

En les escoles considerades com a rurals, d'acord amb els criteris fixats pel Departament d'Educació, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei, quan només correspongui un sol monitor/a, es podrà autoritzar un segon monitor.

1.- Per a determinar el personal de cuina s'han tingut en compte les mitjanes dels usuaris del servei de menjador de cada cuina central corresponent al curs 2025-2026 i es revisarà periòdicament la tendència garantint la dotació de personal necessària per oferir un servei de qualitat. L'empresa concessionària s'encarregarà de l'increment del monitoratge si en un moment donat el nombre d'alumnes supera la ràtio estipulada.

L'estimació prevista per a cada escola i cada etapa és la següent:





CARACTERISTIQUES PRINCIPALS	LOT 1 I 3					LOT 2 I 4			
	Santa Eulàlia	Sant Llorenç	Llilet	Santa Margarida	Pedraforca	Alfred Mata	Gira-sol	Princesa Lascaris	
	Berga	Guardiola	La Pobla	Gósol	Saldes	Puig-Reig	Montmajor	Casserres	
Hores migdia	2,5	2,5	2,5	2	2	2	2	2,5	
Disponibilitat de cuina	Sí	No	No	Sí	No	Sí	No	No	
Mitjana d'alumnes previstos	Infantil 1r cicle		2,0	0,0	2,0				
	Infantil 2n cicle	81,0	18,0	8,0	1,0	5,0	43,0	8,0	14,0
	Primària	180,0	24,0	29,0	3,0		92,0	28,0	54,0
Alumnes	% fixes	95,2%	92,57%	82,4%	72,40%	97,80%	97%	96,56%	76%
	alumnes fixes	248,47	38,88	32,14	2,90	6,85	130,95	34,76	51,68
	% esporàdics	4,8%	7,43%	17,6%	27,60%	2,20%	3%	3,44%	24%
	alumnes esporàdics	12,53	3,12	6,86	1,10	0,15	4,05	1,24	16,32
Mitjana menús diaris	261	42	39	4	7	135	36	68	
Mitjana menús diaris per cuina		342			11		239		
Mitjana menús diaris per lot			353				239		

S'estableix el personal de cuina necessari per a cada cuina de la següent forma:

LOT 3. Agrupació de 5 escoles

- **Escola Santa Eulàlia de Berga**
 - Hores de servei de menjador: **2,5 h**
 - Personal de monitoratge necessari: 12,627 que s'arrodoneix a **13**
 - 2 coordinador/es a 3,5 hores/dia
 - 11 monitors/es a 2,5 hores
- **Escola Llilet a Güell de La Pobla de Llilet**
 - Hores de servei de menjador: **2,5 h**
 - Personal de monitoratge necessari: 1,946, que s'arrodoneix a **2**. Tot i així, hi ha un tercer monitor que es pot sol·licitar per la implantació del primer cicle d'educació infantil. Això implica que en aquest cas l'escola pugui disposar de **3** monitors per atendre els alumnes durant l'espai de menjador.
 - 1 monitor/a: 4 hores/dia, que també assumirà la feina de recepció i preparació dels aliments transportats, la neteja de les taules, el parament i instal·lacions del menjador i el control d'assistències
 - 2 monitors/es: 2,5 hores/dia
- **Escola Sant Llorenç de Guardiola de Berguedà**
 - Hores de servei de menjador: **2,5 h**
 - Personal de monitoratge necessari: 2,166, que s'arrodoneix a **2**
 - 2 monitors/es: 3,5 hores/dia, que també assumiran la feina de recepció i preparació dels aliments transportats, la neteja de les taules, el parament i instal·lacions del menjador i el control d'assistències
- **Escola Santa Margarida de Gósol**
 - Hores de servei de menjador: **2 h**
 - Personal de monitoratge necessari: 0,147, que s'arrodoneix a **1**
 - 1 monitor/a: 2 hores/dia. En aquest cas, el monitor/a serà la mateixa persona que prèviament ha fet la preparació dels àpats.



- **Escola Pedraforca de Saldes**

- o Hores de servei de menjador: **2 h**
- o Personal de monitoratge necessari: 0,585, que s'arrodoneix a **1**
 - 1 monitor/a: 3 hores/dia realitzant l'atenció de l'alumnat durant l'àpat i l'espai posterior fins a l'inici de les classes. També serà l'encarregat/da del transport dels aliments des de la cuina de l'escola Santa Margarida i assumirà les tasques de preparació de taules, neteja del menjador i parament i control d'assistències

LOT 4. Agrupació de 3 escoles

- **Escola Alfred Mata de Puig-reig**

- o Hores de servei de menjador: **2 h**
- o Personal de monitoratge necessari: 6,561, que s'arrodoneix a **7**
 - 1 coordinador/a: 4 hores/dia, que també assumirà les tasques de preparació de taules, neteja del menjador i parament i control d'assistències
 - 6 monitors/es: 2 hores/dia

- **Escola Gira-sol de Montmajor**

- o Hores de servei de menjador: **2 h**
- o Personal de monitoratge necessari: 1,656, que s'arrodoneix a **2**
 - 2 monitors: 3 hores/dia que també assumiran la feina de recepció i preparació dels aliments transportats, la neteja de les taules, el parament i instal·lacions del menjador i el control d'assistències

- **Escola Princesa Làscaris de Casserres**

- o Hores de servei de menjador: **2,5 h**
- o Personal de monitoratge necessari: 3,098, que s'arrodoneix a **3**
 - 1 coordinador/a: 4 hores/dia que també assumirà la feina de recepció i preparació dels aliments transportats, la neteja de les taules, el parament i instal·lacions del menjador i el control d'assistències
 - 2 monitors: 2,5 hores/dia

En cas necessari, el nombre d'hores de cada monitor podrà ser modificat sempre i quan no es modifiqui el còmput total d'hores i amb prèvia autorització per part del Consell Comarcal.

2.- El personal responsable de la cura i atenció a l'alumnat durant l'espai de menjador ha de realitzar les accions de formació recollides a la clàusula 28 del capítol 5 del present plec.

3.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei a cada cuina des de la data que s'indica, segons la relació continguda a l'Annex II del Plec de

Clàusules Administratives Particulars (PCAP), d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

CLÀUSULA 19. Tasques a realitzar

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

1. La vigilància i cura de l'alumnat:

El personal monitor garantirà la vigilància contínua de l'alumnat durant tot el temps de servei de menjador i els espais de pati o lleure associats. Aquesta vigilància inclou la prevenció de situacions de risc, la intervenció immediata en cas d'incidència o conflicte i la garantia d'un entorn segur, ordenat i adequat a l'edat dels infants. Així mateix, s'assegurarà l'acompanyament dels alumnes en els desplaçaments dins del centre vinculats al servei.

2. L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:

El servei promourà l'adquisició progressiva d'hàbits alimentaris saludables i de comportament durant els àpats. Això inclou el foment de la ingesta equilibrada i responsable dels aliments, el respecte pels diferents ritmes de l'alumnat, l'ús adequat dels estris i del parament, així com el manteniment de normes bàsiques de convivència (seure correctament, esperar torn, respectar els companys i el personal). També es vetllarà pel bon ús i conservació del material i de les instal·lacions del menjador.

3. El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental:

El personal monitor impulsarà hàbits i actituds respectuoses amb el medi ambient dins del servei de menjador. Es treballarà la reducció del malbaratament alimentari, la correcta separació de residus, l'ús responsable de materials i la sensibilització de l'alumnat envers la sostenibilitat. Aquestes accions s'integraran de manera educativa i adaptada a l'edat dels infants.

4. Dinamització de les activitats del temps de migdia:

El servei inclourà la planificació, organització i conducció d'activitats educatives, lúdiques i de lleure durant el període de migdia. Aquestes activitats hauran de ser adequades a les diferents edats i característiques de l'alumnat, fomentant la participació, la creativitat, el joc cooperatiu i la socialització. Es promourà un ús educatiu i constructiu del temps lliure, complementari a l'activitat lectiva.

5. Atenció al desenvolupament socioemocionals dels infants i adolescents:

El personal monitor haurà d'afavorir un entorn emocionalment segur i positiu, atenent les necessitats afectives i socials de l'alumnat. Es fomentaran valors com el respecte, l'empatia, la inclusió i la resolució pacífica de conflictes. Es prestarà especial atenció a la detecció de situacions de dificultat relacional o emocional, intervenint d'acord amb els protocols establerts pel centre educatiu.

6. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació:

El personal de monitoratge realitzarà l'observació sistemàtica de l'evolució de l'alumnat durant el servei, recollint informació rellevant sobre comportaments, hàbits i incidències. Aquesta informació es traslladarà al centre educatiu mitjançant un petit informe i de forma trimestral es facilitarà a les famílies dels alumnes de primària i de 2n i 3r curs d'infantil. En el cas de centres amb alumnat de primer cicle d'educació infantil i pels alumnes d'13

aquesta informació es traslladarà de forma diària mitjançant el sistema que l'empresa hagi definit en el seu pla de comunicació.

Altres tasques a realitzar per l'equip de monitoratge/coordinació:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, utilitzant, en tot cas, safates d'autoservei o plats, si en el centre es venia fent així.
- b) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- c) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- d) Control d'assistència. El coordinador/a o el responsable dels monitors serà l'encarregat de passar llista de forma diària a través de llistats o aplicatius informàtics que el Consell Comarcal posarà a la seva disposició. Es validaran els alumnes que hagin fet ús del servei i estiguin apuntats, es marcaran les faltes injustificades d'aquells alumnes inscrits però que no han fet ús del servei i s'apuntaran aquells alumnes que no hagin estat apuntat prèviament.

CLÀUSULA 20. Instal·lacions, equipament i material servei monitoratge

1. La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. El servei de menjador i cuina s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, l'empresa adjudicatària comunicarà al Consell Comarcal qualsevol necessitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari per tal que aquest es pugui sol·licitar.
2. Retornar en bon ús i mantenir aquell material cedit per l'AMPA, pel centre educatiu, l'Ajuntament o el Consell Comarcal per a la prestació del servei i que constarà a l'inventari que elaborarà el centre educatiu o bé l'adjudicatari si és el cas. Veure annex II – Inventari menjador escoles.
3. Hauran de disposar d'espais habilitats per desenvolupar les activitats de menjador que seran cedits per l'Ajuntament, com a propietari de les instal·lacions educatives. Les dates de cessió d'ús de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest plec de clàusules. La utilització d'aquestes, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar i a l'horari de menjador establert.
4. El material perquè els alumnes puguin fer la migdiada (llits,...), aniran a càrrec de l'escola o l'AMPA/AFA.
5. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar material lúdic i educatiu adequat a les diferents edats (jocs de taula material esportiu, joguines, material per fer manualitats,...) i tots aquells elements i objectes que cregui oportuns per facilitar la dinamització del temps d'esbarjo.
6. Es podrà fer ús del material del centre (aparells de música, televisors,...), si la direcció així ho estableix i es vetllarà en tot moment per tornar-lo en les mateixes condicions que s'han

trobat, fent-se responsable l'empresa adjudicatària dels desperfectes que s'hagin pogut ocasionar durant l'espai de menjador.

7. Les despeses de subministraments tals com aigua, gas, electricitat, i anàlegs de l'espai de menjador, aniran a càrrec de l'Ajuntament.

CLÀUSULA 21. Neteja

1.- En el cas dels menjadors amb servei de càtering, l'empresa adjudicatària del monitoratge haurà d'assumir la neteja de les instal·lacions emprades per a la manipulació d'aliments, taules i cadires del menjador i estris utilitzats. També serà l'encarregada de netejar els recipients on s'han traslladat els aliments així com de la recollida dels residus generats durant el servei.

2.- Paral·lelament a les tasques de neteja, l'Ajuntament durà a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que siguin necessàries, en la part que afecta al menjador i instal·lacions annexes.

3.- L'empresa adjudicatària, haurà de tenir a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

4.- El subministrament de productes i estris de neteja aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària de cuina.

CLÀUSULA 22. Controls de qualitat

1.- En el cas de les cuines amb servei de càtering, correspondrà al personal de monitoratge l'execució dels següents controls vinculats al servei de menjador:

a) Registre de la temperatura dels aliments:

S'ha de garantir que les temperatures en les que es realitzen els processos (emmagatzematge, manipulació, transport,...) no representin cap risc per a la seguretat dels aliments elaborats.

Caldrà comprovar que les temperatures dels equips i instal·lacions sigui la òptima i que compleixen amb la normativa vigent.

Caldrà un registre de la temperatura dels aliments en el moment de servir l'aliment, garantint que les preparacions en fred estiguin a una temperatura interna de $< 0 = a 4^{\circ}\text{C}$ i les preparacions en calent a una temperatura $> 0 = a 63^{\circ}\text{C}$. L'empresa indicarà la forma correcta de prendre la temperatura i caldrà portar un registre de control diari.

b) Registre de la neteja i desinfecció:

La falta de neteja i desinfecció pot contaminar microbiològicament els aliments que es preparen pel contacte d'aquests amb superfícies brutes o mal desinfectades.

Caldrà garantir que totes les instal·lacions, la maquinària, els utensilis i altres equipaments estiguin degudament nets i desinfectats perquè no siguin una font de contaminació pels aliments.

Serà necessari disposar d'un registre diari de les tasques de neteja i desinfecció realitzades per l'empresa adjudicatària en l'espai de menjador.

c) Registre del control de l'aigua:

Caldrà garantir que l'aigua utilitzada no sigui una font de contaminació, ja sigui de manera directa, per la utilització de l'aigua en la preparació dels aliments, com a través dels manipuladors, les instal·lacions o els equips. És per això que s'haurà de mesurar diàriament la quantitat de clor en l'aigua, mitjançant tires reactives i anotar en el registres les diferents preses fetes indicant les possibles incidències obtingudes.

d) Registre del control de plagues:

Tot i que es tracta d'una tasca designada a l'Ajuntament on s'ubica la cuina/menjador, caldrà disposar d'un registre on s'indiquin les actuacions o els tractaments emprats per impedir que plagues o altres animals indesitjables entrin o s'instaurin a les instal·lacions.

e) Registre de les mostres alimentàries (menú testimoni):

De forma diària a tots els menjadors s'haurà de conservar una mostra alimentària dels diferents menjars preparats per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics, en cas necessari.

Les mostres seran recollides en el moment de servir l'aliment dipositant-lo en un recipient separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per a cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa que ha preparat el menjar, el nom del centre docent, la data i l'hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida (segons RD 3484/2000). Aquest menú testimoni es conservarà un mínim de 7 dies en un congelador a temperatura -18°C. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100gr.

L'empresa adjudicatària que prepari el menjar haurà de proporcionar els recipients per conservar aquests aliments, a poder ser, en format reutilitzable.

f) Pla de control de gestió de residus:

La gestió dels residus no es limita només a les fases de preparació i elaboració dels àpats, sinó que també es produeix en la fase final del servei i consum, incloent-hi restes alimentàries, envasos i altres materials associats al servei. És per això que cal un registre de la gestió dels residus.

Juntament amb aquest registre, l'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat, un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus. Aquest pla ha de garantir un seguit de tasques:

- a. Correcta segregació de residus generats durant el servei
- b. Supervisió de l'alumnat per tal que utilitzin de forma correcta els diferents contenidors
- c. Foment dels hàbits responsables i aplicar accions pedagògiques

- d. La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

g) Pla de Prevenció de Malbaratament Alimentari (PPMA):

Correspon a l'empresa adjudicatària de cuina realitzar el Pla de Prevenció de Malbaratament Alimentari (PPMA). Tot i així en els centres amb servei de càtering correspondrà a l'equip de monitoratge realitzar tasques de control i de sensibilització, i caldrà estar en coordinació en tot moment amb l'empresa adjudicatària de cuina.

Actuacions a realitzar en relació al Malbaratament alimentari:

- Adaptar les quantitats servides a l'edat i gana dels comensals
- Permetre repetir abans que servir en excés
- Incentivar que es provin els aliments abans de rebutjar-los
- Promoure acabar el que hi ha al plat dins d'un marc educatiu
- Explicar el valor del menjar i l'impacte del malbaratament
- Gestionar temps de menjador per evitar presses
- Realitzar pesatges de restes i facilitar la informació a l'empresa de cuina amb la periodicitat que s'estableixi
- Detectar incidències (racions massa grans, plats amb poca acceptació,...)

3.- Per garantir una correcta qualitat del servei el contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control, si així se li requereix:

- a) Informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat, en el cas que el Consell Comarcal ho sol·liciti.
- b) Enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. El Consell Comarcal farà arribar als centres escolars, l'enquesta de qualitat perquè les famílies la puguin contestar i també farà arribar una enquesta de valoració per l'alumnat, pels mestres que fan ús del servei i per l'equip de monitoratge. Es realitzaran els informes pertinents, i es faran arribar a l'empresa per tal que aquesta pugui adoptar les mesures correctores necessàries per una millora del servei. La periodicitat l'establirà el Consell Comarcal.
- c) Es realitzaran de forma periòdica i en funció de la necessitat, reunions de seguiment amb totes les parts implicades en el servei de menjador, per avaluar el servei, atendre possibles queixes i suggeriments, i aplicar les modificacions necessàries per millorar el servei. Es recomanen 3 trobades durant el curs, tot i que a petició dels interessats es podrà establir una periodicitat diferent.
- d) Si s'escau, el Consell Comarcal encarregarà una auditoria de servei i l'empresa ha de facilitar tota la informació que li sigui requerida i, especialment, la que s'indica a la Clàusula 11.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar al Consell Comarcal del Berguedà del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

CLÀSULA 23. Projecte educatiu

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu del Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre

educatiu. La proposta de programació de les activitats s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu, la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. La programació de les activitats haurà de ser comunicada mensualment al Consell Comarcal del Berguedà.

2.- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació. Aquesta programació haurà de tenir en compte els grups d'edat dels usuaris.

3.- La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat en els àmbits següents:

- a) **Alimentari:** assolir uns hàbits de salut. Menjar saludable i fer-ho sense presses i correctament.
- b) **Higiènic i sanitari:**
 - a. rentar-se les mans abans i després de dinar
 - b. rentar-se les dents després de cada àpat L'activitat de rentat de dents es promourà entre l'alumnat com a hàbit d'higiene personal. No obstant això, aquesta pràctica no es podrà garantir de manera generalitzada i només es durà a terme en aquells casos en què les condicions organitzatives, d'espai i de supervisió ho permetin.
 - c. manipular higiènicament els aliments, utilitzant de forma correcta els coberts
 - d. deixar l'espai utilitzat net i endreçatL'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) **De relació:** ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada. Cal potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, promovent aspectes socials i de convivència dels àpats.
- d) **D'educació mediambiental:** foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva,...), mesures educatives en l'àmbit de la prevenció i reducció del malbaratament alimentari.

4.- Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquesta programació no només ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca, manualitats,...) sinó que també ha de preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals: tallers de teatre, de Nadal, danses, etc., que tinguin com a objectiu promoure la vessant educativa del servei de menjador. Per altra banda, cal incorporar dinàmiques de grup atenent les àrees socioemocionals, com l'autoestima, la comunicació i les relacions de grup, la col·laboració i la resolució de conflictes entre d'altres.

5.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar amb el centre escolar i/o el Consell Comarcal del Berguedà la via per la qual es farà arribar el contingut de la programació de les activitats als infants i a les seves famílies.

6.- L'empresa adjudicatària del servei de monitoratge assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

CAPÍTOL 3. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

CLÀUSULA 24. Com s'organitza el servei?

El menjador escolar és un servei complementari del servei educatiu que combina nutrició, educació i cura dels infants dins l'entorn escolar.

No només es tracta d'un espai per menjar, sinó que ha de complir una sèrie de funcions molt més àmplies:

- **Funció alimentària**
- **Funció educativa**
- **Funció social**
- **Funció de lleure**

El servei escolar de menjador comprèn a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

És per això que caldrà una organització i coordinació entre cuina i monitoratge, tant en el cas dels menjadors amb cuina in situ com en els menjadors amb servei de càtering.

Per a la preparació dels menús diaris, el Consell Comarcal indicarà a l'empresa adjudicatària quin sistema de control s'utilitzarà per a cada curs escolar. Actualment s'utilitza un aplicatiu informàtic que permet que totes les parts implicades puguin controlar el servei (cuina, monitoratge, escola, empresa i Consell Comarcal)

CLÀUSULA 25. Pla de funcionament del menjador

Cada centre educatiu té el seu propi Pla de Funcionament del Servei de Menjador on es recull la informació necessària pel que fa a l'organització del servei.

El Pla de Funcionament del menjador escolar, inclou, entre d'altres, els aspectes relatius a l'estructura del servei, l'elaboració i planificació dels menús, el funcionament diari, les funcions del personal, els mecanismes de coordinació i seguiment, així com els diferents plans de control aplicables.

El document estarà a disposició de les empreses licitadores per a la seva consulta, les quals hauran de tenir en compte el seu contingut en l'elaboració de la seva proposta tècnica i/o pedagògica.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'adequar l'organització i la prestació del servei al que estableix el Pla de Funcionament, sens perjudici de les millores que pugui proposar i consensuar amb l'equip directiu del centre, sempre que siguin compatibles amb els criteris i requeriments que s'hi defineixen.

CAPÍTOL 4. PLA DE COMUNICACIÓ: COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

CLÀUSULA 26. Comunicació entre professionals

Com hem comentat prèviament, el servei escolar de menjador comprèn a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

El fet de dividir el servei en diferents lots (CLÀUSULA 1. Objecte del contracte) fa necessària una coordinació integrada, en cas que les dues parts del servei (àpat i monitoratge) s'adjudiquin a diferents empreses.

Les empreses adjudicatàries estaran obligades a col·laborar activament fins a la finalització del contracte. En cap cas, la manca de coordinació entre elles podrà justificar deficiències en la prestació del servei.

L'empresa o empreses adjudicatàries hauran de designar una persona responsable de coordinació, que actuarà com a interlocutora entre elles i amb el Consell Comarcal i les direccions del centre, per tractar aquells temes que requereixin una col·laboració i un seguiment que garanteix la correcta prestació del servei.

Caldrà establir un sistema de comunicació àgil, eficient i permanent entre les parts, així com definir protocols d'actuació compartits per a la gestió de situacions ordinàries i extraordinàries que puguin afectar el servei, d'acord amb el que estableixi el Reglament de transport i menjador.

CLÀUSULA 27. Comunicació amb les famílies

La importància del servei de menjador escolar, tant per les famílies com pels alumnes, requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

Pla de comunicació cuina

S'exigirà a l'empresa adjudicatària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessió de presentació del servei a les direccions o claustres dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc.
- b) Sessió de presentació del servei a les famílies dels alumnes (el primer any) i per a les famílies d'alumnes nous a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que acompanyat, si cal, del/la nutricionista i del/la psicopedagog/a, assistiran per presentar el servei de menjador escolar: organització, programació de menús, preus, etc.
- c) Informació mensual dels menús, amb detall de les preparacions, quilocalories dels menús, al·lèrgens, aliments ecològics, i qualsevol altra informació que puguin facilitar a les famílies.

- d) Es recomana facilitar també propostes de menús pels sopars en funció del menú servit al migdia.

Pla de comunicació monitoratge

S'exigirà a l'empresa adjudicatària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessió de presentació del servei de monitoratge a les direccions o claustres dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc.
- b) Sessió de presentació del servei a les famílies dels alumnes (el primer any) i per a les famílies d'alumnes nous a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que acompanyat personal de monitoratge presentaran el pla pedagògic que ocuparà l'espai de menjador.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes de primer cicle d'educació infantil i de l'alumet d'13 que faci ús del servei de menjador. Si el centre escolar i el Consell Comarcal del Berguedà ho creuen oportú, es podrà sol·licitar a l'adjudicatària que també realitzi el seguiment dels alumnes de 14 i 15.
- d) Informació trimestral per la resta d'alumnat. La responsabilitat d'elaborar aquest informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat. L'informe serà lliurat al centre educatiu que proposarà les millores que consideri necessàries abans de fer-lo arribar a les famílies.
- e) Elaboració de material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, funcionament, objectius pedagògics, activitats proposades, etc. Tot promovent els hàbits alimentaris saludables i sostenibles durant el servei.

En el cas de les sessions previstes en l'apartat a i b, l'empresa adjudicatària les haurà de dur a terme com a mínim en el primer any de servei i com a màxim dins dels primers 15 dies de curs escolar.

No obstant el que recullen els punts c i d, si es produeix alguna incidència rellevant, l'informe es farà el mateix dia i es traslladarà al centre perquè ho faci arribar a les famílies.

Es podran introduir nous canals de comunicació i feedback entre els agents implicats, sempre i quan estigui consensuat per totes les parts i sigui per agilitzar la feina de tots.

CAPÍTOL 5. DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS

CLÀUSULA 28. Drets i obligacions de l'empresa adjudicatària de cuina

Obligacions:

- a) Elaborar els àpats d'acord amb els requisits d'aquests plecs, tot garantint la qualitat nutricional, la varietat i l'adequació segons les edats.
- b) Respectar estrictament la normativa sanitària i d'higiene alimentària (APPCC) i assegurar la correcta conservació, transport i emplatat dels aliments a les safates.

- c) No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra civil de manera unilateral, sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal del Berguedà, Ajuntament o Escola segons pertoqui.
- d) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant i després la prestació del servei.
- e) Assumir el manteniment i la reparació si escau, dels béns cedits segons el previst en la Clàusula 9 del present plec.
- f) Disposar de personal qualificat i suficient per portar a terme el servei i subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei a cada cuina des de la data que s'indica, segons la relació continguda a l'Annex II del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.
- g) A cobrir completament el servei en casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- h) Garantir que el personal disposa de les titulacions, formacions i acreditacions necessàries per desenvolupar el servei segons el clausulat d'aquests plecs.
- i) Coordinar-se amb el personal de monitoratge i la direcció del centre.
- j) Seguir les indicacions que facin des de l'Àrea d'Educació del Consell Comarcal en relació a la prestació del servei.
- k) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.
- l) Comunicar al Consell Comarcal del Berguedà qualsevol canvi que tingui a veure amb els criteris d'adjudicació i amb aquells condicionants d'obligat compliment en relació a la planificació del menú.
- m) Presentar tota la documentació requerida en temps i forma, segons CLÀUSULA 40. Supervisió i control de documentació.
- n) Assistir a les reunions de seguiment i gestionar aquelles incidències sorgides durant el dia a dia i aquelles que s'hagin pogut detectar a través de les inspeccions i controls efectuats pels serveis de salut pública competents.

Drets:

- a) Utilitzar les instal·lacions del centre segons les condicions del contracte.

- b) Rebre tota aquella informació necessària per desenvolupar el servei (dies festius i de lliure disposició, horaris, nombre d'usuaris, dietes especials,...).
- c) Ser informat de qualsevol incidència que afecte al servei.
- d) Rebre el pagament en els terminis establerts.

CLÀUSULA 29. Drets i obligacions de l'empresa adjudicatària de monitoratge

Obligacions:

- a) Disposar de personal qualificat i suficient per portar a terme el servei i subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei a cada cuina des de la data que s'indica, segons la relació continguda a l'Annex II del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.
- b) Garantir la ràtio monitor/a-infants establerta i buscar substituïts en cas de d'absència, baixa, vacances,...
- c) Atendre i supervisar els infants durant el temps de menjador i pati, tot vetllant pel bon comportament i la convivència dels assistents i fomentant hàbits alimentaris saludables i d'autonomia.
- d) Respectar estrictament la normativa sanitària i d'higiene alimentària (APPCC) i assegurar la correcta conservació, controls i emplatat dels aliments a les safates, en el cas dels serveis de càtering.
- e) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant i després de la prestació del servei.
- f) Aplicar protocols en cas d'incidències o emergències i fer les comunicacions pertinents a la direcció del centre i les famílies, segons l'establert a les NOF de cada centre.
- g) Realitzar les formacions indicades en els plec i atendre amb garanties aquelles necessitats especials (NEE, al·lèrgies, intoleràncies,...) que poden presentar els alumnes.
- h) Coordinar-se amb cuina i amb el centre educatiu.
- i) Desenvolupar activitats educatives durant el temps no lectiu, segons el Pla pedagògic presentat per l'empresa adjudicatària.
- j) Assistir a les reunions de seguiment i gestionar aquelles incidències sorgides durant el dia a dia i aquelles que s'hagin pogut detectar a través de les inspeccions i controls efectuats pels serveis de salut pública competents.
- k) Seguir les indicacions que facin des de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal en relació a la prestació del servei.

- l) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.
- m) Presentar tota la documentació requerida en temps i forma, segons CLÀUSULA 40. Supervisió i control de documentació.

Drets:

- a) Rebre instruccions clares sobre el projecte educatiu del centre per tal de poder adequar el projecte pedagògic de l'espai de menjador.
- b) Accedir als espais necessaris per desenvolupar la seva tasca.
- c) Rebre el pagament segons contracte i en els terminis establerts.
- d) Participar en reunions de seguiment.
- e) Proposar activitats o millores del servei.

CLÀUSULA 30. Drets i obligacions del Consell Comarcal del Berguedà

Obligacions:

- a) Licitat, adjudicar i formalitzar el contracte d'acord amb la normativa de contractació pública vigent.
- b) Garantir que el servei es presta d'acord amb els principis de qualitat, continuïtat i eficiència.
- c) Abonar a l'empresa o empreses adjudicatàries el preu del contracte en els terminis establerts.
- d) Facilitar a l'empresa o empreses adjudicatàries la informació necessària per a la correcta prestació del servei (centres, calendaris, nombre d'usuaris, característiques específiques, etc.).
- e) Coordinar-se amb els centres educatius i altres agents implicats.
- f) Designar una persona o unitat responsable del seguiment del contracte.
- g) Vetllar perquè es compleixin les normatives aplicables (sanitàries, educatives, laborals, etc.).
- h) Resoldre incidències i interpretar el contracte quan sigui necessari.

- i) Garantir el respecte als drets dels usuaris del servei (alumnat i famílies).

Drets:

- a) Supervisar, inspeccionar i controlar l'execució del contracte en qualsevol moment.
- b) Exigir a l'empresa adjudicatària el compliment íntegre de les condicions establertes als plecs.
- c) Sol·licitar informes, registres i qualsevol documentació relacionada amb el servei (traçabilitat, personal, incidències, etc.).
- d) Imposar penalitats en cas d'incompliment contractual.
- e) Modificar el contracte per raons d'interès públic, dins dels límits legals.
- f) Resoldre el contracte en els supòsits previstos legalment o als plecs.
- g) Establir criteris organitzatius del servei (horaris, torns, calendari, etc.).
- h) Introduir millores o ajustos en la prestació del servei per adaptar-lo a les necessitats dels centres.

CAPÍTOL 6. REQUERIMENTS TÈCNICS I PROFESSIONALS

CLÀUSULA 31. Requisits i idoneïtat del personal de cuina

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici del servei de menjador, i mentre duri la mateixa, compleix amb els requisits següents:

- a) Per establir quin personal és necessari a cada cuina s'ha tingut en compte la memòria econòmica que el Departament d'Educació i Formació Professional prepara per a la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador per al curs 2026-2027. En aquest cas, atenent a la mitjana d'usuaris del servei de menjador del curs 2025-2026 es calcula el personal que correspon a cada cuina. Aquests càlculs es revisaran periòdicament per garantir que dotació de personal necessària per oferir la qualitat que el servei precisa.
- b) El personal de cuina com a mínim haurà de comptar amb una persona amb la titulació o expertesa acreditada segons la categoria de cuiner/a i així com els ajudants de cuina que pertorquin segons les dimensions del menjador.
- c) El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir una formació continua i adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei intel·lectiu de menjador. Aquesta formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i caldrà acreditar-ho amb el Certificat de manipulació d'aliments.
- d) Cal garantir una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en

relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

- e) S'haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor. El representant legal de l'empresa adjudicatària haurà de formular amb anterioritat a l'inici del contracte, una declaració responsable que el personal destinat al servei complirà en aquest requisit.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

La idoneïtat del personal de cuina que s'hagi de contractar o subrogar de nou serà garantida per l'adjudicatària. En aquest últim cas, es donarà un termini de dos mesos perquè el personal tingui la titulació requerida. El Consell Comarcal del Berguedà requerirà aquesta documentació a l'empresa per tal de comprovar el seu compliment.

CLAUSULA 32. Requisits i idoneïtat del personal de monitoratge

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici del servei de menjador, i mentre duri la mateixa, compleix amb els requisits següents:

- a) Per establir quin personal és necessari d'atenció a l'alumnat, s'ha tingut en compte la memòria econòmica que el Departament d'Educació i Formació Professional prepara per a la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador per al curs 2026-2027. En aquest cas, atenent a la mitjana d'usuaris del servei de menjador del curs 2025-2026 es calcula el personal que correspon a cada cuina. Aquests càlculs es revisaran periòdicament per garantir que dotació de personal necessària per oferir la qualitat que el servei precisa.
- b) Els monitors/es que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, del títol de monitor/a o director/a d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació Infantil o Integració social, estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.
- c) Excepcionalment, i respectant sempre la normativa d'activitats en el lleure vigent, el contractista podrà incorporar a la plantilla personal que no estigui en possessió del títol abans esmentat, sempre que es pugui garantir l'expertesa en el camp de menjadors escolars o de treball amb infants.

- d) L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació pels seus treballadors, segons la legislació vigent i la prevista per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim haurà de realitzar les següents accions de formació:
- Accions de formació pels monitors/es en alimentació saludable i sostenible.
 - Accions de formació pels monitors/es que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques, en especial, gestió de conflictes, atenció a la diversitat i salut mental i igualtat de gènere.
 - Accions de formació en relació a la manipulació d'aliments, controls de temperatura i altres controls i/o aspectes indispensables per a la correcta gestió del servei. S'haurà de prestar una atenció especial a la formació específica en la gestió de dietes adaptades, especialment pel que fa a presentació dels plats per a l'alumnat amb al·lèrgies alimentàries, intoleràncies i malaltia celíaca, assegurant en tot moment la correcta manipulació dels aliments i la prevenció de contaminacions creuades.
- e) En centres amb un nombre de comensals superior o igual a 50 comensals, l'adjudicatari haurà d'establir la figura d'una persona coordinadora que coordinarà el servei i farà de nexa amb el centre educatiu i la comissió de seguiment de menjador en relació a la programació i seguiment del servei. Caldrà que el coordinador/a disposi del títol de director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació Infantil o Integració Social, estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit.
- f) El personal de monitoratge haurà de disposar del Títol de manipulador/a d'aliments i haurà d'estar format en la tasca i en els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària i la resolució de conflictes.
- g) Tot el personal de monitoratge haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor. El representant legal de l'empresa adjudicatària haurà de formular amb anterioritat a l'inici del contracte, una declaració responsable que el personal destinat al servei complirà en aquest requisit.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal. Així mateix, està obligat, si cal, a proporcionar al seu personal la roba de treball que no sigui d'ús comú per a desenvolupar la tasca de monitoratge.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

La idoneïtat del personal de monitoratge que s'hagi de contractar o subrogar de nou serà garantida per l'adjudicatària. En aquest últim cas, es donarà un termini de dos mesos perquè el

personal tingui la titulació requerida. El Consell Comarcal del Berguedà requerirà aquesta documentació a l'empresa per tal de comprovar el seu compliment.

CAPÍTOL 7. MITJANS MATERIALS I TECNOLÒGICS

CLÀUSULA 33. Mitjans materials i tecnològics servei de cuina

L'empresa haurà de garantir, com a mínim:

- Equipament per al transport dels aliments en condicions òptimes de seguretat alimentària (contenidors isotèrmics, carros calents/refrigerats, etc.)
- Estris i parament necessaris per al servei (vaixel·la, coberts, safates, utensilis de cuina, etc.), adequats a l'edat dels usuaris
- Equips de manteniment de temperatura (microones, forns, taules calentes, cambres frigorífiques,...)
- Productes i materials per a la neteja i desinfecció
- Sistemes per a la gestió de residus i foment de la sostenibilitat (recollida selectiva, reducció de malbaratament alimentari, etc.)
- Haurà de posar a disposició del personal, sistemes de control de traçabilitat dels aliments i registres sanitaris (control de temperatures, menú testimoni, proveïdors,...)
- Facilitar eines digitals per al seguiment del servei (total de menús diaris previstos, realització de comandes,...)

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el manteniment, reposició i actualització dels mitjans aportats segons CLÀUSULA 9, així com dels espais facilitats per al desenvolupament de les activitats i el material cedit pel centre educatiu, AFA, Ajuntament o Consell Comarcal.

CLÀUSULA 34. Mitjans materials i tecnològics servei de cuina

- Material lúdic i educatiu adequat a les diferents edats (jocs de taula, material esportiu, joguines, tallers, material per fer manualitats, etc.)
- Disposar d'espai habilitats i de recursos per al descans i activitats tranquil·les (llibres, coixins,...)
- Elements per a la dinamització del temps de migdia amb valor educatiu i inclusiu
- Material específic per a l'atenció a alumnat amb necessitats educatives especials, si escau
- L'empresa pot posar a disposició de les famílies una plataforma digital o aplicació per informar sobre menús, per traslladar informació sobre comportaments, hàbits i incidències detectades durant l'espai de menjador, per traslladar avaluacions o ser fins i tot un canal de contacte directe amb l'equip de monitoratge.

- Facilitar eines digitals per al seguiment del servei (control d'assistències diari) i elaboració d'informes segons l'indicat als presents plecs.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el manteniment, reposició i actualització dels mitjans aportats, així com dels espais facilitats per al desenvolupament de les activitats i el material cedit per centre, AFA, Ajuntament o Consell Comarcal.

CLÀUSULA 35. Mitjans tecnològics Consell Comarcal. Aplicatiu per a la gestió o control del servei

És indispensable portar un control d'ús del servei de menjador. Per realitzar aquest control es podran utilitzar llistats manuals amb els alumnes del centre o un aplicatiu informàtic que el Consell Comarcal posarà a disposició del coordinador/a o el responsable de l'equip de monitoratge.

Actualment s'està fent servir un aplicatiu informàtic, i el funcionament és el següent:

1. Les famílies abans d'iniciar el curs han d'inscriure's a l'aplicatiu indicant les dades bàsiques, l'ús de menjador que voldran fer i si tenen o no al·lèrgies i/o intoleràncies. Sense inscripció no es pot fer ús del servei. Per l'alumnat de nova incorporació caldrà omplir també la inscripció en format paper indicant les dades bancàries.

Una vegada inscrits, serà l'eina de gestió per marcar les assistències i les absències de l'alumnat. La família haurà d'indicar les assistències esporàdiques i les absències previstes abans de les 9.30h.

2. Des de cuina, a partir de les 9.30h es traurà el llistat dels menús que surten a l'aplicatiu i es realitzaran només els menús que hi surtin.
3. Des del centre educatiu també es podrà visualitzar el total d'alumnes inscrits de forma diària.
4. Al migdia, l'equip de monitoratge passarà llista amb el mateix aplicatiu, validant els alumnes que hagin assistit al menjador i que estiguin apuntats, marcant les faltes injustificades d'aquells alumnes inscrits però que no han fet ús del servei i apuntant aquells alumnes que no s'hagin apuntat prèviament.

De forma mensual, durant la primera setmana del mes, l'empresa adjudicatària farà arribar els controls d'assistència o el total de menús diaris realitzats al Consell Comarcal, en funció del sistema de control que s'utilitzi. Aquest contrastarà la informació rebuda i una vegada validada es donarà conformitat a l'empresa per a la seva facturació.

CAPÍTOL 8. PREU

CLÀUSULA 36. Determinació del preu

La determinació del preu de la prestació del servei de menjador escolar objecte del contracte està condicionada per la RESOLUCIÓ EDU/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina

el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2026-2027:

- El preu per comensal fixe que faci ús de l'espai de migdia de dues hores i mitja, tres, quatre o cinc dies a la setmana és com a màxim, amb caràcter general, de **7,83 euros amb IVA inclòs**.

El preu per als comensals esporàdics que facin ús de l'espai migdia de dues hores i mitja, un o dos dies a la setmana és, com a màxim de **8,61 euros amb IVA inclòs**.

- El preu per al comensal fixe que faci ús de l'espai de migdia de dues hores, tres, quatre o cinc dies a la setmana és com a màxim, amb caràcter general, de **7,41 euros amb IVA inclòs**.

El preu per als comensals esporàdics que facin ús de l'espai de migdia de dues hores, un o dos dies a la setmana és, com a màxim de **8,15 euros amb IVA inclòs**.

Tal com s'ha comentat anteriorment, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador escolar comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un dels dos preus fixats en funció de la durada de migdia.

CLÀUSULA 37. Especificacions del preu

Especificacions del preu en relació a les escoles rurals:

En la resolució esmentada, s'estableix que

“Excepcionalment, mitjançant l'autorització prèvia dels serveis territorials corresponents, quan es tracti de centres d'educació especial o d'escoles rurals de titularitat del Departament d'Educació amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o les instal·lacions del centre així ho aconsellin, es pot augmentar el preu màxim d'aquesta prestació”.

En el document “Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar, per al curs 2025-2026”, s'estableix en el punt 3.5.2:

“Mesures que podran aplicar-se un cop revisada i autoritzada la sol·licitud:

a. Equitat en l'establiment del preu del servei de menjador escolar. Si el preu és superior al màxim previst i aquest sobrecost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament podrà establir una partida complementària al servei de menjador, mitjançant la qual assumirà aquest diferencial. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.”

Atès el baix volum d'alumnat usuari del servei i la distribució geogràfica d'alguns centres educatius de la comarca del Berguedà, els costos del servei poden ser superiors a l'import màxim establert pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En aquesta licitació, els centres educatius que queden afectats són:

- **Escola Lillet a Güell** de La Pobla de Lillet
- **Escola Santa Margarida** de Gósol
- **Escola Pedraforca** de Saldes
- **Escola Gira-sol** de Montmajor

És per això que el Departament, a través del Consell Comarcal del Berguedà, es farà càrrec del diferencial entre el preu d'adjudicació i el preu màxim del servei de menjador segons la Resolució publicada pel propi Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. D'aquesta manera, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.

En aquells centres en els quals hi hagi implantació de primer cicle d'educació infantil per al curs 2026-2027, també podran sol·licitar les mesures previstes en l'apartat c) de la clàusula 3 del document "*Directrius per a l'elaboració de la proposta de finançament i la gestió dels serveis de transport i menjador escolar*":

c) Increment de monitors (superior a 2).

En aquests casos, en aquells serveis on ja hi ha 2 o més monitors, un cop determinat el nombre de monitors necessari en funció del nombre total d'usuaris del servei, i d'acord amb les ràtios fixades mitjançant la Resolució per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador, en cas que hi hagi usuaris escolaritzats del primer cicle de l'educació infantil, s'incrementarà en un monitor addicional el nombre de monitors obtingut de l'aplicació de la fórmula prevista en l'esmentada Resolució.

Abans de l'inici de cada curs, i tenint en compte el que s'ha dit anteriorment, s'elaborarà si correspon, un nou estudi de costos per part del Consell Comarcal del Berguedà i s'establirà l'import del preu que es podrà facturar al Consell Comarcal per usuari/dia per a cada una d'aquestes escoles. Aquesta resolució serà notificada a l'empresa gestora a l'inici de cada curs.

CAPÍTOL 9. FORMA DE COBRAMENT

CLÀUSULA 38. Cobrament del servei

El Consell Comarcal del Berguedà gestionarà els cobraments en funció dels serveis prestats i d'acord amb el l'ús real que aparegui als controls de monitoratge o a l'aplicació que proporcionarà el Consell Comarcal del Berguedà per portar aquest seguiment.

En el cas que l'usuari no faci ús del servei de menjador (malaltia, motius familiars,...) i ho notifiqui a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal abans de les 09.30h del mateix dia, no se li cobrarà el preu de l'àpat d'aquell dia i, per tant, no es facturarà.

En el cas que un usuari no faci ús del servei de menjador sense avís previ (fins les 09.30h del mateix dia a través de l'aplicatiu), se li cobrarà el preu íntegre del servei de menjador i l'empresa el facturarà.

En el cas de sortides, colònies, excursions,... prèviament programades i notificades les absències, no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin.

En el cas que el concessionari li sigui impossible prestar el servei únicament per catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret de vaga del personal docent; si el centre docent acorda el tancament del centre docent o bé del servei de menjador, i no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari, i per tant, no es facturarà.

L'adjudicatari del servei de monitoratge serà l'encarregat d'entrar les assistències i les absències diàries de tot l'alumnat que hagi fet ús del servei de menjador mitjançant l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal o a través d'altres mitjans de control, si fos el cas.

CAPÍTOL 10. ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

CLÀUSULA 39. Assegurança de Responsabilitat Civil – Servei cuina

1.- L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que inclogui expressament la cobertura de responsabilitat civil per productes, amb inclusió dels danys derivats del consum d'aliments subministrats en el servei de menjador escolar, com ara intoxicacions alimentàries, contaminacions o qualsevol altre perjudici per a la salut dels usuaris.

La pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil haurà de garantir un capital mínim assegurat no inferior a **1.000.000 € per sinistre**.

2.- També haurà de garantir una pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni Col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

3.- L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del contracte i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.

CLÀUSULA 40. Assegurança de Responsabilitat Civil – Servei monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys personals, materials i perjudicis causats als usuaris del servei de menjador escolar derivats de l'activitat de monitoratge i vigilància.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure, com a mínim, la responsabilitat civil d'explotació i professional, i garantir un capital assegurat no inferior a **1.000.000 € per sinistre**.

2.- També haurà de garantir una pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni Col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

3.- L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del contracte i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.

CAPÍTOL 11. CONTROL, SEGUIMENT I AVALUACIÓ DELS SERVEIS

CLÀUSULA 41. Comissió de seguiment del servei de menjador

La comissió de seguiment del servei de menjador és un espai de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que té per objectiu vetllar pel compliment del contracte garantint el bon funcionament del servei a cadascun dels centres educatius.

La comissió de seguiment estarà formada, com a mínim, per:

- Representant del centre educatiu (membre de l'equip directiu)
- Representant de l'empresa adjudicatària de cuina
- Representant de l'empresa adjudicatària de monitoratge
- Personal tècnic del Consell Comarcal del Berguedà
- Representant de l'AFA
- Representant de l'Ajuntament, si escau
- Altres membres (nutricionista, monitors, psicopedagog/a, etc.), si es considera necessari

La comissió de menjador té les funcions següents:

- Supervisar la correcta prestació del servei (qualitat dels àpats, organització, atenció educativa).
- Vetllar per l'aplicació del pla de funcionament i la programació anual, així com per l'assoliment dels objectius educatius marcats dins el Pla pedagògic presentat per l'empresa adjudicatària.

- Analitzar incidències, queixes i suggeriments de les famílies o del centre i buscar solucions de forma consensuada.
- Analitzar les enquestes de valoració de les famílies, alumnat, professorat i equip de monitoratge i establir propostes i solucions als problemes plantejats.
- Vetllar pel compliment de la normativa sanitària, nutricional i educativa. Compartir les actes de les inspeccions de Sanitat, determinar a qui correspon solucionar les no conformitats detectades i pactar terminis màxims per portar a terme les correccions necessàries.
- Elaborar propostes de millores, si s'escau, en quant a programació de menús, organització, gestió de conflictes, projecte pedagògic, metodologies aplicades,... sempre tenint en compte el compliment dels plecs contractuals.
- Fer valoracions del servei de forma periòdica i sempre que sigui necessari. Es recomanen fer 3 trobades durant el curs per garantir l'acompliment de les funcions assignades, tot i que serà d'obligació dues convocatòries. Si cal fer un major seguiment, es podran convocar sessions quan sigui necessari, a petició de qualsevol dels membres participants.

CLÀUSULA 42. Comissió de seguiment comarcal

L'equip d'educació del Consell Comarcal serà l'encarregat de supervisar, coordinar i avaluar l'execució del contracte del servei de menjador escolar, garantint-ne la qualitat, l'homogeneïtat i l'adequació als requeriments establerts als presents plecs. S'analitzarà el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, la formació del personal i l'espai interlectiu i el compliment dels criteris d'adjudicació i aquells aspectes o característiques d'obligat compliment.

Si convé, es valorarà la possibilitat de convocar una comissió de seguiment comarcal per realitzar un control i seguiment més exhaustiu del servei de menjador escolar.

Si fos el cas, la Comissió estaria presidida per Consell/a comarcal d'Educació i integrada per un o més representants col·lectius, segons la naturalesa de l'objecte de cada convocatòria:

- Regidors dels ajuntaments dels municipis dels centres relacionats al servei.
- Personal tècnic del Consell Comarcal del Berguedà.
- Directors/es dels centres educatius.
- Representants de les AFA dels centres educatius.
- Quan sigui requerit, el/s representant/s de l'empresa/es adjudicatària/es.

CLÀUSULA 43. Supervisió i control de documentació

Per poder fer les comprovacions pertinents, abans de l'inici del curs escolar caldrà aportar la següent documentació:

Documentació requerida empresa adjudicatària que presta el servei de cuina

Inici de curs:

1. **Acreditació que l'empresa adjudicatària esta inscrita en el Registre d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC).**
2. **Titulació en dietètica i nutrició del professional encarregat de dissenyar els menús.**
3. **Roda de menús de 4 setmanes corresponent al mes de setembre.**
4. **Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
5. **Pla de reducció del malbaratament alimentari:** abans de l'inici del curs escolar.
6. **Projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
7. **Pla de comunicació.**
8. **Carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.**
9. **Acreditació de les titulacions pertinents del personal contractat/subrogat:** abans de començar el curs i sempre que hi hagi una nova contractació.
10. **Assegurança de responsabilitat civil:** L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.
11. **Carnet de manipulació d'aliments:** s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.
12. **Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual:** l'adjudicatari haurà de presentar una declaració responsable conforme tot el personal adscrit al servei disposa del certificat en qüestió.
13. **Declaració d'acceptació d'instal·lacio** degudament signada segons model de l'Annex III.

Mensualment:

1. **Menús mensuals:** L'adjudicatari farà arribar a meitat de mes, una còpia del menú per al proper mes al Consell Comarcal del Berguedà.
2. **Registre de menús servits:** durant la primera setmana del mes.

- 3. Factures aliments de proximitat i ecològics:** acreditar que s'està donant compliment als requeriments del Plec Tècnic d'aliments de proximitat i ecològics i s'està complint amb l'oferta presentada per l'adjudicatari.

Trimestralment:

- 1. Acreditació de l'abonament dels salaris, contractes i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei:** trimestralment.
- 2. Presentació de la documentació acreditativa del compliment dels compromisos assumits en l'oferta i valorats segons els criteris d'adjudicació del plec de clàusules administratives, relativa a la incorporació en els menús setmanals de més de dos productes ecològics com a ingredient principal del primer plat, segon plat o postres:** trimestralment.

Anualment:

- 1. Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús.** Després del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).
- 2. Declaració responsable i acreditació documental del compliment de les millores ofertades relatives a la neteja extraordinària, d'acord amb l'oferta presentada i els criteris d'adjudicació establerts en el plec de clàusules administratives:** un cop a l'any.

El Consell Comarcal del Berguedà podrà realitzar una auditoria externa per valorar el grau de compliment del servei i el grau de satisfacció per parts dels infants i les seves famílies.

Documentació requerida empresa adjudicatària que presta el servei de monitoratge

Inici de curs:

- 1. Acreditació de les titulacions pertinents del personal contractat/subrogat:** abans de començar el curs i sempre que hi hagi una nova contractació.
- 2. Coordinador/a per a cada centre educatiu:** enviar el nom i dades de contacte. En centres de més de 50 alumnes serà necessari que aquest coordinador disposi de la titulació de director d'activitats educatives en el temps de lleure o titulació equivalent. Aquesta titulació s'haurà d'acreditar abans de l'inici del servei.
- 3. Carnet de manipulació d'aliments:** s'haurà de presentar el carnet de manipulació d'aliments del personal que executi el servei.
- 4. Certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual:** l'adjudicatari haurà de presentar una declaració responsable conforme tot el personal adscrit al servei disposa del certificat en qüestió.
- 5. Projecte pedagògic:** abans de l'inici del curs escolar.

6. **Pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
7. **Projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa:** abans de l'inici del curs escolar i com a màxim 15 dies després d'haver-se formalitzat el contracte.
8. **Pla de comunicació.**
9. **Assegurança de responsabilitat civil:** L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que correspongui per acreditar que ha subscrit aquestes pòlisses al Consell Comarcal del Berguedà abans de l'inici del curs escolar.
10. Aportació, a l'inici de cada curs escolar, dels certificats acreditatius de la **formació en primers auxilis i gestió de conflictes del personal** declarat en l'oferta, així com de la documentació justificativa necessària per garantir el compliment del servei d'acord amb l'oferta presentada i amb els criteris d'adjudicació establerts en el plec de clàusules administratives.

Mensualment:

1. **Programació de les activitats:** cada mes.

Trimestralment:

1. **Acreditació de l'abonament dels salaris, contractes i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei:** trimestralment.
2. **Presentació de la documentació acreditativa relativa al monitoratge addicional ofert respecte del mínim establert en el plec de prescripcions tècniques per al segon cicle d'educació infantil i/o educació primària, d'acord amb els criteris d'adjudicació valorats en el plec de clàusules administratives:** trimestralment

Anualment:

1. **Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús.** Després del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).

El Consell Comarcal del Berguedà podrà realitzar una auditoria externa per valorar el grau de compliment del servei i el grau de satisfacció per parts dels infants i les seves famílies.

CAPÍTOL 12. CONFIDENCIALITAT I PROTECCIÓ DE DADES

CLÀUSULA 44. Confidencialitat

L'empresa adjudicatària (com a encarregada del tractament de dades) i el seu personal en compliment dels principis d'integritat i confidencialitat han de tractar les dades personals als quals tinguin accés de manera que garanteixin una seguretat adequada inclosa la protecció contra el tractament no autoritzat o il·lícit i contra la seva pèrdua, destrucció o dany accidental, mitjançant l'aplicació de mesures tècniques o organitzatives apropiades de conformitat amb allò

que s'ha fixat en la Llei Orgànica de Protecció de Dades de Caràcter Personal i en el Reglament 2016/679 relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades).

Tenint en compte que l'execució del contracte actual requereix el tractament pel contractista de dades personals per compte del responsable del tractament, es fa constar:

Finalitat Principal de la Cessió de Dades	
Obligació del contractista	El futur contractista haurà de sotmetre's, en tot cas, a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades, sense perjudici de la condició especial d'execució recollida en la clàusula vint-i-quatrena del present plec.
Ubicació dels servidors	L'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de la formalització del contracte una declaració en la qual posi de manifest on estaran situats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests
Modificacions a la declaració	El contractista ha de comunicar qualsevol canvi que es produeixi, al llarg de la vida del contracte, de la informació facilitada a la Declaració sobre la ubicació dels servidors
Subcontractació	Els licitadors han d'indicar en la seva oferta si tenen previst subcontractar els servidors o els serveis associats a aquests, el nom o el perfil empresarial definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes als quals s'encomani la seva realització

Aquesta obligació és complementària dels deures de secret professional i subsistirà encara que hagi finalitzat el contracte amb el responsable del tractament de les dades (Ajuntament).

CLÀUSULA 45. Tractament de Dades

En compliment del que es disposa en la Llei Orgànica de Protecció de Dades de Caràcter Personal i en el Reglament general de protecció de dades, els licitadors queden informats de què les dades de caràcter personals que, en el seu cas, siguin recollits a través de la presentació de la seva oferta i altra documentació necessària per procedir a la contractació seran tractats per aquest Ajuntament amb la finalitat de garantir l'adequat manteniment, compliment i control del desenvolupament del contracte.

En relació amb el tractament de dades personals dels licitadors, queden informats de les següents dades:

INFORMACIÓ EN MATÈRIA DE PROTECCIÓ DE DADES:			
Us informem que, d'acord amb el que estableix l'article 13 del Reglament (UE) 2016/679 relatiu a la protecció de les persones físiques, i a l'article 11 de LO 3/2018 de Protecció de Dades Personals i de Garantia dels Drets Digitals, les vostres dades seran tractades per part del Consell Comarcal del Berguedà [P0800015J], que n'és el responsable, com segueix:			
Responsable del	Consell Comarcal del Berguedà C/ Barcelona, 49, 3r - 08600 Berga (Barcelona)	Dades de contacte del delegat de Protecció	dpd@ccbergueda.cat C/ Barcelona, 49, 3r –

tractament:	Tel. 93 821 35 53 cbergueda@cbergueda.cat	de Dades	08600 Berga (Barcelona) Tel. 93 821 35 53
Finalitat del tractament:	Prestació del servei dels menjadors escolars de servei de menjador, amb monitoratge inclòs, amb modalitat de menús amb cuina al centre i modalitat de càtering per al curs 2026-2027, amb possibilitat de pròrroga per un curs més.		
Legitimació:	Art. 14 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, així com la necessitat del tractament de dades per raons d'interès públic essencial i de salut pública (art. 9.2 g) i) RGPD.		
Destinataris:	No es cediran dades a tercers, excepte consentiment previ del titular, obligació prevista en normativa o interès legítim.		
Drets:	<p>Podeu exercir, en tot cas i davant d'aquest organisme, els drets d'accés, rectificació, supressió, portabilitat, oposició, limitació, a retirar el consentiment atorgat si escau, i a no ser objecte de decisions individualitzades automatitzades. Tots són reconeguts i conferits per la legislació vigent en matèria de protecció de dades. Cal que envieu la vostra sol·licitud al delegat de Protecció de Dades o mitjançant els tràmits disponibles a la seu electrònica http://www.bergueda.cat/</p> <p>Si ho estimeu oportú, podeu presentar una reclamació davant l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades (APDCAT) a través del web: http://apdcat.gencat.cat/ca/drets_i_obligacions/reclamar_i_denunciar/</p>		
Termini de conservació:	El temps necessari per donar compliment a les obligacions legals segons la normativa vigent en cada moment.		

CAPÍTOL 13. PREVENCIÓ DE 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 complementaries; 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.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRONICAMENT





ANNEX I

Taula 1. Criteris registrals dels establiments minoristes (quadre resum)

Tipus establiment	Registre d'àmbit estatal		Registre d'àmbit autonòmic	
	RGSEAA (RSIPAC)	RSIPAC (no RGSEAA)	Registre municipal	
Restauració col·lectiva social: centres educatius, llars d'infants, centres sanitaris, centres assistencials o residencials, residències de gent gran, centres penitenciaris, allotjaments infantils i juvenils i menjadors laborals	<ul style="list-style-type: none"> Si serveix a altres menjadors col·lectius socials > 30% de producció. <p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si no serveix a altres menjadors col·lectius socials. Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció. <p>Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de la instal·lació a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>		
Restauració col·lectiva comercial: bar, bar-restaurant, restaurant, fonda, fires, establiments de menjars preparats, etc.	<ul style="list-style-type: none"> Si serveix menús a altres establiments de fora de Catalunya (CAT). Si serveix > 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi. Si serveix a menjadors col·lectius socials > 30% de producció. <p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si serveix menús a menjadors col·lectius socials ≤ 30% de producció. <p>Clau 50 (restauració col·lectiva social) Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si no serveix menús a altres establiments de fora de CAT Si serveix menús a altres establiments del municipi. Si serveix ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi. <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local.</p> <p>CONTROL MUNICIPAL</p>	
Cuines centrals	<p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>			
Empresa de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració	<p>Clau 26 (menjars preparats) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT quan la raó social està ubicada a CAT. Si la raó social és fora de CAT, s'ha de comunicar a la comunitat autònoma (CA) corresponent.</p> <p>CONTROL ASPCAT (si raó social a</p>			
Tipus establiment	Registre d'àmbit estatal	Registre d'àmbit autonòmic		
	RGSEAA (RSIPAC)	RSIPAC (no RGSEAA)	Registre municipal	
Minoristes (excepte carns fresques i derivats)	<ul style="list-style-type: none"> Si distribueix a altres establiments de fora de CAT. Si distribueix > 30% de producció a establiments minoristes de fora del municipi que no siguin de la seva titularitat <p>Clau específica Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'APS. Cal autorització prèvia per als productes d'origen animal (POA) (Reglament (CE) 853/2004).</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>		<ul style="list-style-type: none"> Si no distribueixen a altres establiments de fora de CAT. Si distribueixen a altres establiments del municipi. Si distribueixen ≤ 30% de producció a altres establiments de fora del municipi. Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local</p> <p>CONTROL MUNICIPAL</p>	
Minoristes de carns fresques i derivats	<ul style="list-style-type: none"> Si distribueix a altres establiments de fora de CAT. Si distribueixen > 30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi. Si distribueix a altres establiments minoristes diferents dels indicats en el punt anterior que no siguin de la seva titularitat <p>Clau 10 (carn i derivats) Comunica i sol·licita autorització el/la titular de l'empresa a l'ASPCAT (Reglament (CE) 853/2004).</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>		<ul style="list-style-type: none"> Si no distribueixen a cap establiment. Si distribueixen a altres establiments de la mateixa titularitat a CAT ("sucursals"). Si distribueixen a establiments de menjars preparats, bars i restaurants del municipi. Si distribueixen ≤ 30% de la producció a establiments de menjars preparats, bars i restaurants de fora del municipi. <p>Comunicat pel/per la titular de l'establiment a l'Administració local (han de complir amb les especificacions del RD 1376/2003 modificat pel RD 728/2011)</p> <p>CONTROL MUNICIPAL</p>	
Plataformes de distribució de supermercats	<p>Clau 40 (establiments polivalents) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>			
Empreses de distribució d'aigua mitjançant cisternes mòbils		<p>Clau 27 (aigües envasades) Comunicat pel/per la titular de l'empresa a l'ASPCAT.</p> <p>CONTROL ASPCAT</p>		



ANNEX II

Relació del material inventariat per a cada centre

Escola Santa Eulàlia

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
CARRO ACER INOXIDABLE	5	
CARRO POLIPROPILÈ	1	
ARMARI ESCALFAPLATS ACER INOXIDABLE	1	
NEVERA DOBLE HACER INOXIDABLE	1	
RENTAPLATS	2	CATASA
CONGELADOR	5	
CONGELADOR	1	CATASA
MICROONES	1	CATASA
CUINA INDUSTRIAL DE GAS AMB 8 FOGONS I 4 FORNS	1	
FREGIDORA INDUSTRIAL DE DOBLE CISTELLA	1	
DESCALCIFICADOR	1	CATASA
MARMITA ACER INOXIDABLE	1	
FORN DE PA	1	
MÀQUINA TALLA EMBOTIT	1	
SAFATA ROSTIDERA	2	
OLLA GRAN ACER INOXIDABLE	5	
TAULA AMB CALAIXOS D'ACER INOXIDABLE	2	
EXTRACTOR INDUSTRIAL ACER INOXIDABLE	1	
PICA DOBLE ACER INOXIDABLE	1	
PICA INDIVIDUAL ACER INOXIDABLE	1	
AIXETES DE PEU	2	
PICA RENTAMANS	1	
AIXETA MONOMANDO	1	
AIXETA MONOMANDO INDUSTRIAL AMB DUTXA	1	
OLLES ALTES AMB LES SEVES TAPES	2	CATASA
TUPPERS GRANS AMB TAPES	4	CATASA
PALANGANES	4	
RASPALLS	9	
CUBELL D'ESCOMBRARIES	5	CATASA
TUPPERS QUADRATS PETITS AMB TAPA	2	
CAIXES GRANS DE PLÀSTIC AMB LES TAPES	3	
GALLEDA DE FREGAR I RASPALLS D'ESCOMBRA	1	
TERMÒMETRES	6	

MÀQUINA ANALITZAR AIGUA	1	
MÀQUINA DE FER HAMBURGUESES (DE 4)	1	
MÀNEGA	1	
TERMÒMETRE LÀSER	1	
CAFETERA	1	
CONGELADOR Nº2	1	
NEVERA AMB UNA PORTA	1	
GERRES INOX AIGUA	15	
GOTS METACRILAT	50	
GOTS	200	
CAIXES TÈRMiques	5	
GASTRONOMS GRANS	5	
TAPES HERMÈTIQUES GASTRONOM GRAN	3	
GASTRONOMS PETITS	6	
TAPES HERMÈTIQUES	3	
TAPES NO HERMÈTIQUES	7	
FARMACIOLA	1	
CASSOLES GRANS	2	CATASA
CASSOLA MITJANA	1	CATASA
TIRES PER CONTROLAR L'OLI		
CISTELLA DE COBERTS	22	
CISTELLA DE COBERTS	2	CATASA
SAFATES INOX DINARS	169	
SAFATES INOX DINARS	53	CATASA
CULLERES	145	
CULLERES	50	CATASA
GANIVETS	145	
GANIVETS	50	CATASA
FORQUILLES	145	
FORQUILLES	50	CATASA
CULLERES POSTRES	170	
CULLERES POSTRES	25	CATASA
PLATS SOPERS	35	
PLATS SOPERS	10	CATASA
PLATS TRINXANTS	28	
BÀCULA	1	CATASA
TABLET	1	CATASA
TAULA TREBALL INOX	1	
TUPPERS AMB TAPA TRANSPORTS	10	

Escola Santa Margarida

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
NEVERA - CONGELADOR COMBI	1	
CONGELADOR	1	
RENTAVAIXELLES	1	

JOC DE PAELLES (3 PECES)	1	
CASSOLA	1	
CASSOLES	2	CATASA
OLLA GRAN	1	
BATEDORA	1	
MICROONES	2	
GERRES D'AIGUA	3	
JOC DE SAFATES DE FORN	1	
ESTALVIS	1	
FUSTES DE TALLAR	2	
JOC DE GANIVETS DE CUINA	1	
SALER	1	
SETRILL	1	
TISORES	1	
SAFATA PER PA	1	
GANIVET DE PA	1	
CENTRIFUGADORA AMANIDES	1	
COLADOR XINÈS	1	
RATLLADOR	1	
ESCUMADOR	1	
BOL	1	
OBRELLAUNES	1	
MOTLLE	1	
BATEDOR	1	
JOC DE CULLEROT I ESPÀTULES	1	
PINCES EMPLATAR	1	
PLATS PETITS	10	
PLATS GRANS	8	
PLATS FONDOS	10	
CULLERES	18	
FORQUILLES	8	
GANIVETS	12	
CULLERETES	26	
GOTS	11	
EXPRIMIDOR	1	
CUINA INDUCCIÓ	1	
TERMÒMETRE	2	
SAFATES GASTRONORMS	4	CATASA

El material i maquinària propietat de l'Ajuntament es cedeix a l'escola per al seu ús.

Escola Pedraforca

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
TAULES INFANTILS	2-3 taules	
CADIRES INFANTILS	7	



ARMARI EMMAGATZEMATGE		
ESTANTERIES		
PLATS GRANS	7	
PLATS FONDOS	7	
PLATS PETITS	7	
GOTS	9	
FORQUILLES	7	
CULLERES	7	
GANIVETS	7	
CULLERETES	7	
SAFATES SERVIR	2	
ESCALFADOR ALIMENTS	1	
GERRES D'AIGUA	1	
CULLEROTS, ESPÀTULES I PINCES	1 joc de cada	
DISPENSADOR DE SABÓ	1	
PAPERERES AMB TAPA	2	
ESTOVALLES DE PLÀSTIC	3	
COPEES DE DESINFECTANT	1	
KIT DE PRIMERS AUXILIS	1 kit	
TERMÒMETRE	1	CATASA
TERMO TRANSPORT	1	CATASA

*Material instal·lat a la propia cuina/menjador del centre.

Tot el material que és propietat de l'Ajuntament, està cedit a l'Escola Pedraforca per al seu ús.

Escola Sant Llorenç

MATERIAL	UNITATS	ANY DE COMPRA	ESTAT CONSERVACIÓ	PROPIETARI
RENTAPLATS	1			CATASA
TAULA CALENTA	1	2009	Estat correcte	
MICROONES	1	2002	Estat correcte	
NEVERA	1	2018	Bon estat	
MATAMOSQUITS ELECTRIC	1	2009	Bon estat	
CARROS DE TRANSPORT DE MENJAR PER SERVIR D'ACER INOXIDABLE	2	2019	Bon estat	
TAULA DE CUINA D'ACER INOXIDABLE	1		Bon estat	
SAFATES D'ACER INOXIDABLE	8		Bon estat	
PLATS	50	2024	Bon estat	
GOTS	50	2024	Bon estat	
COBERTS	50	2024	Bon estat	
SAFATES INDIVIDUALS DE	30	2023	Bon estat	

PLÀSTIC			
PINCES SERVIR	2		CATASA
GANIVETS	1		CATASA
PLATS SOPERS POLICARBONAT	49		CATASA
GOTS DE PLASTIC	39		CATASA
FORQUILLES	12		CATASA
SAFATATES ESCORREPLATS	2		CATASA

Tot el material propietat de l'Ajuntament, està cedit a l'Escola Sant Llorenç per al seu ús.

Escola Lillet a Güell

MATERIAL	UNITATS	PROPIETARI
GANIVETS	28	
CULLERES	35	
FORQUILLES	24	
FORQUILLES	12	CATASA
CULLERES PETITES	28	
CULLERES PETITES	12	CATASA
CULLEROTS	2	
CULLEROTS SOPERS	2	
ESCUMADORES	2	
PINCES	2	
TERMÒMETRE SONDA	1	CATASA
CUBETES PER PORTAR MENJAR	2	
TAULES GRANS	3	
TAULES MITJANES INDIVIDUALS	10	
TAULES PETITES	4	
CADIRES GRANS	30	
CADIRES PETITES	10	
PLATS FONDOS	28	
PLATS FONDOS	11	CATASA
PLATS GRANS	27	
PLATS GRANS	12	CATASA
PLATS POSTRES	25	
PLATS POSTRES	12	CATASA
GERRES D'AIGUA	5	
TV + TDT + DVD	1	
CAIXES PRODUCTES NETEJA	2	
ESCOMBRES	1	CATASA
PALES	1	CATASA
RECOLLIDOR	1	CATASA
GALLEDA	1	CATASA
FREGONA	1	CATASA

CUBELL ORGANIC	1	
DISPENSADOR DE PAPER	1	CATASA
DISPENSADOR DE SABÓ	2	Escola + CATASA
DOSIFICADOR DE SABÓ	1	CATASA
AIXETA DE PEU	1	
AIXETA MANUAL	1	
CAIXA TÈRMICA DE TRANSPORT	2	
RÀDIO CASSETTE	1	
JOCS VARIS	x	Escola + CATASA
ARMARI CALENT	1	
PRESTATGERIES	3	
TAULELL ARMARI	1	
RELOTGE PARET	1	
GOTS	31	
GOTS	10	CATASA
PLATES INOX	3	
RENTAPLATS	1	
PICA INOX	1	
NEVERA	1	
TERMÒMETRE NEVERA	1	CATASA
CONTENIDOR DEIXALLES	1	
ARMARIS GRANS	2	
TAULELL ACER INOX	1	
KIT CLOR	1	CATASA

Escola Alfred Mata

MATERIAL	UNIT ATS	MARCA	ANY DE COMP RA	EST AT	PROPIETARI
CADIRES	85				
TAULA FREDA	1		2022		
PRESTATGES METÀL·LICS	2				
PICA DE RENTAR MANS	1				
CISTELLES PER A GOTS (PER RENTAPLATS)	6				
NEVERA	1				
MÀQUINA DE TALLAR EMBOTITS	1				
CUBELL DE RECOLLIR MATÈRIA ORGÀNICA	1				
ESCORREDORS GRANS	2				
EMBUTS	2				
BALANÇA	1				
OLLES	3				
PAELLES	3				

MÀQUINA DE TRINXAR	1				
TUPI	1				
CAMPANA AMB TRES FILTRES	1				
CAMPANA AMB VUIT FILTRES	1				
PIQUES D'ACER INOXIDABLE	4				
MÀQUINA RENTAPLATS SAMMIC	1				
DESCALCIFICADOR	1				
MÀQUINA DE FER HAMBURGUESES GESA	1				
TURMIX 350	1	Robot cupe	2025	NO U	HOSTESA
CUINA FAGOR: 4 FOCS, 4 PLANXES, 2 FORNS	1				
MICROONES	1				
MARMITA OLLA	1				
PELADOR DE PATATES	2		2024		HOSTESA
CARRO INOX	1	CODINA	2025	NO U	HOSTESA
GOTS DE VIDRE	80				
PLATES D'ACER PER MENJAR	180				
TAULES	16				
CADIRES	85				
MOBLE D'ACER PER GUARDAR ELS GOTS I ELS COBERTS	1				
MOBLE D'ACER PER LES PLATES, GANIVETS, FORQUILLES... PER QUAN ES SERVEIX	1				
TAULA DE MARBRE PER SERVIR	1				
CONGELADORS	2				
ESCALFADOR FORN	1	VITROMA TIC			HOSTESA
CULLERES POSTRE	46				HOSTESA
GANIVETS	53				HOSTESA
GOTS	61				HOSTESA
RASERES	2				HOSTESA
ESPATULES	3				HOSTESA
CULLEROTS SERVIR	5				HOSTESA
PINCES SERVIR	2				HSOTESA
PAELLES MIDES PETITES	3				HOSTESA
PAELLERES FONDES	2				HOSTESA
TAULES PER TALLAR POLIETILÈ BLAVA	1				HOSTESA
TAULES PER TALLAR	1				HOSTESA

POLIETILÈ BLANCA					
CASSOLA GRAN	1				HOSTESA
CASSOLA PETITA	3				HOSTESA
XINO MITJÀ	1				HOSTESA
ESCURRIDOR INOX	1				HOSTESA
SETRILLERA INOX CUINA	1				HOSTESA
GERRA D'AIGUA	6				HOSTESA
OLLA ALTA MITJANA	1				HOSTESA
TAPAS OLLES VARIES MIDES	8				HOSTESA
RENTAVAIXELLES	1	ISYTECH	2025	NO U	HOSTESA
TAULA ENTRADA RENTAVAIXELLES	1		2025		HOSTESA
FORN DE PA	1				HOSTESA
GENIVETS CUINA DIFERENTS MIDES	10		2024		HOSTESA
ESPUMADERA	2		2024		HOSTESA
TISORES CUINA	2		2024		HOSTESA
TAULES PER TALLAR POLIETILÈ VERDA	1		2024		HOSTESA
TAULES PER TALLAR POLIETILÈ VERMELLA	1		2024		HOSTESA
TUPPERS HERMÈTICS 12,5 L	4		2024		HOSTESA
PINCES CUINA LLARGUES	2		2024		HOSTESA
BANDEJAS GASTRONORM	8				HOSTESA
GOTS DE POLICARBONAT	40				HOSTESA
ESCURRIDORES GRANS	2				
PICAS	1				

Escola Princesa Làscaris

MATERIAL	QUANTI TAT	MARCA	ANY DE COMP RA	ESTAT
CUINA-FORN BUTÀ INDUSTRIAL 4 FOCS	1	ZANUSSI		Regular
CAMBRA- NEVERA BECO DUES PORTES	1		2020	Bo
CARRO TRES PRESTATGES	1			Regular
ESCALFADOR	1			Bo
RENTADORA	1	BALAY TS 7010		Regular
CAFETERA	1	NESPRES		Regular



NESPRESSO		SO		
MICROONES	1	MOULINE X B735 A	1997	Bo
RENTAPLATS	1	NL50		Regular
ARMARI PER PENJAR DUES PORTES ACER INOXIDALE	1			Bo
APARELL PURIFICADOR AIGUA	1		2013	Bo
LLITS APLILABLES	1	HERMEX	2012	Regular
TERMÒMETRE ALIMENTS	1		2013	Regular
BATEDORA	1		2013	Bo
EXPREMEDOR	1		2013	Bo
GOTS	60		2013	B o
PLATS FONDOS	55		2013	Bo
PLATS PLANS	63		2013	Bo
PLATS POSTRES	57		2013	Bo
PLATES VIDRE GRANS	15		2013	Bo
PLATES VIDRE PETITES	8		2013	Bo
FORQUILLES GRANS	66		2013	Bo
FORQUILLES PETITES	20		2013	Bo
GANIVETS GRANS	40		2013	Bo
GANIVETS PETITS	8		2013	Bo
CULLERES GRANS	59		2013	Bo
CULLERES PETITES	35		2013	Bo
GERRES AIGUA	8		2013	Bo
PANERES	6		2013	Bo
CULLEROTS	5		2013	Bo
ESCORREDORES	1		2013	Bo
COLADORS	2		2013	Bo
GANIVETS CUINA	2		2013	Bo
PINCES	6		2013	Bo
PELA-PATATES	1		1996	Regular
TISORES	2			Bo

VINAGRERES	1			Bo
SETRILL	1			Bo
ESCORRE-COBERTS	1			Bo
SALER	1			Bo
SUCRERA	10			Bo
CUBELLS DEIXALLES	4			Bo
GALLEDES	2			Bo
FREGONES	2			Bo
RECOLLIDORS	2			Bo
ESCOMBRES	4			Bo
PALANGANES	1			Bo
PICA D'ACER INOX AUTOMÀTICA PEU	1			Bo
PICA AIXETES	1			Bo
EXPENEDOR DE SABÓ	1			Regular
EXPENEDOR DE PAPER	1			Regular
ARMARI CALENT	1	EURORA ST		Bo
ARMARI BAIX INOX 4 PORTES	1		2023	Bo
AIXUGAMANS	1			Bo
BOLS DE PLÀSTIC	7		2021	Bo
<u>TAULES I CADIRES PER 45 COMENSALS</u>			-	<u>Bo</u>
-				

Escola Gira-Sol

MATERIAL	QUANTITAT	MARCA
Ganivets	39	
Forquilles	52	
Culleres grans	47	
Gots	61	
Espàtules	8	
Culleres petites	42	
Forquilles petites	39	
Pinces	7	
Plats fondos	30	
Plats fondos (petits)	43	
Plats plans	33	
Plata plans (diferents)	47	
Plats postres	79	

Plates grans	6	
Plates mitjans	2	
Plates petites	3	
Bols sopa	5	
Bols amanida	4	
Setrilleres	5	
Gerres	8	
Plats plans	47	
Plats plans	18	
Rentavaixelles	1	FAGOR
Nevera	1	FAGOR
Calentador menjar	1	EDESA
Carro per portar menjar	1	
Taules petites	6	
Taules mitjanes	2	
Taules grans	8	
Cadires petites	14	
Cadires grans	32	
Congelador 3 calaixos	1	
Taules petites	2	
Cadires petites	4	

ANNEX III

Model declaració acceptació de la instal·lació

DECLARACIÓ D'ACCEPTACIÓ D'INSTAL·LACIÓ

El Sr./La Sra. amb domicili
a i amb DNI número en
representació de l'empresa amb domicili
a i CIF número

DECLARA:

L'acceptació de la instal·lació en les condicions de la data de formalització del contracte d'acord amb les especificacions del Plec Administratiu i Plec de Prescripcions Tècniques, tenint complet coneixement de:

- e) Naturalesa de la instal·lació
- f) Estat de tot el material, electrodomèstics i instal·lacions
- g) Condicions particulars relatives al material existent, adquisició de nou material i reparacions.

La no assistència a la visita tècnica de les instal·lacions per part del licitador, no eximeix de l'obligació de declaració d'acceptació de les instal·lacions.

Lloc
Data
Signatura



ANNEX IV

Taula freqüències dels aliments

A continuació, es presenten les freqüències orientatives de consum dels diferents grups d'aliments.

Grup d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	com a mínim, al dinar i al sopar
Farinacis ¹ integrals	en alguns àpats del dia
Fruites fresques	com a mínim, 3 al dia
Fruita seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapat a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums ²	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix ³	2-3 vegades a la setmana
Carn ⁴	3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Aigua ⁵	en funció de la set
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans: begudes ensucrades i sucres, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, llaminadures, brioixeria, postres làctiques, galetes, etc.	com menys millor

Les quantitats varien segons l'edat i els requeriments individuals, i és convenient que s'adeqüin a la sensació de gana expressada.

- Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i també la patata i altres tubercles.
- Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteïcs (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic.
- És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible (vegeu-ne la definició a la pàgina 30). Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.
- Es considera *carn vermella* tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).
- L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.

