



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE CUINA I
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS A L'ESCOLA SANTA MARIA
D'AVIÀ, LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL LA BALDUFA, EL
CENTRE DE DIA I ELS SERVEIS MUNICIPALS VINCULATS.**

**ESCOLA SANTA MARIA D'AVIÀ, LLAR D'INFANTS MUNICIPAL LA
BALDUFA, CENTRE DE DIA I SERVEIS MUNICIPALS VINCULATS**

Diligència. Per fer constar que aquests plecs van ser aprovats per la Junta de Govern Local en sessió ordinària de data 20 de juliol de 2026

ÍNDEX

1 – OBJECTE.....	3
1.1. Fitxa resum inicial dels centres, adreces i ubicació de la cuina	3
2. CARACTERÍSTIQUES.....	3
2.1. Nombre estimat de persones usuàries i àpats.....	3
2.2. Dies de servei i calendaris de referència.....	3
2.3. Serveis, instal·lacions, espais i elements.....	4
2.4. Dimensionament econòmic.....	4
2.4.1. Desglossament del cost unitari per partides de despesa.....	5
2.4.2. Dimensionament de despeses salarials per categoria.....	5
2.5. Control de qualitat dels menús.....	5
2.5.1. Criteris complementaris de programació alimentària.....	6
2.5.2. Menús adaptats i opcions alimentàries específiques.....	6
2.6. Manteniment.....	6
REQUERIMENTS MÍNIMS DE LA NETEJA DE LA CUINA DEL MENJADOR ESCOLAR. DESCRIPCIÓ DE LA NETEJA, REQUERIMENTS I FREQUÈNCIA	6
2.7. Distribució.....	7
2.8. Horari.....	7
3. Personal.....	7
4. Obligacions del contractista.....	7
5. Utilització del menjador.....	8
5.1. Control d'àpats i facturació mensual.....	8
6. Relació de material adscrit al servei	8
7. Annex de càlcul del dimensionament.....	9
8. Annex de fitxes resum del servei per centre	10
Fitxes resum inicials dels centres i serveis inclosos.....	10
Fitxa resum - Escola Santa Maria d'Avià.....	10
Fitxa resum - Llar d'Infants Municipal La Baldufa.....	10
Fitxa resum - Centre de Dia / Menjador Social municipal.....	10

1 – OBJECTE.

Homologar els requisits bàsics i de qualitat per a la prestació del servei de cuina, elaboració i subministrament d'àpats a tots els espais adscrits al servei municipal inclosos en el contracte: l'Escola Santa Maria d'Avià, la Llar d'Infants Municipal La Baldufa, el Centre de Dia i, si escau, el Menjador Social municipal o altres espais municipals vinculats que determini l'Ajuntament d'Avià.

La cuina principal del servei està ubicada al recinte de l'Escola Santa Maria d'Avià, al carrer Estudis, s/n, 08610 Avià. Des d'aquesta cuina s'elaboraran els àpats destinats als diferents espais, sens perjudici de les adaptacions logístiques que pugui establir l'Ajuntament per garantir la correcta prestació del servei. L'abast del contracte comprèn la cuina, office, menjadors, espais de conservació, magatzems, zones de neteja, punts de recollida o lliurament i qualsevol altre espai directament vinculat a la preparació, conservació, distribució i neteja del servei.

1.1. Fitxa resum inicial dels centres, adreces i ubicació de la cuina

A efectes d'identificació dels espais inclosos en el contracte, es detallen les fitxes resum inicials següents. Les dades de contacte operatiu i responsables es podran actualitzar abans de l'inici de cada curs o quan ho comuniqui l'Ajuntament.

Centre o servei	Adreça	Cuina i abast del servei
Escola Santa Maria d'Avià	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià	Cuina principal ubicada al mateix recinte. Servei de cuina i subministrament d'àpats per al menjador escolar, incloent cuina, office, menjador, magatzems, conservació, neteja i gestió d'àpats.
Llar d'Infants Municipal La Baldufa	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià	Àpats elaborats a la cuina principal de l'Escola Santa Maria d'Avià. Servei a l'espai de la llar, incloent recepció, conservació, distribució, retorn d'estrís i neteja vinculada.
Centre de Dia / Menjador Social municipal	Av. Pau Casals, 18, 08610 Avià	Àpats elaborats a la cuina principal del servei i recollits o lliurats segons planificació municipal. Inclou espais de recepció, conservació, distribució, menjador i neteja vinculada al servei.

La incorporació de tots els espais al contracte no modifica el caràcter de servei exclusivament de cuina i subministrament d'àpats, sense monitoratge ni atenció directa a l'alumnat durant l'espai de migdia.

2. CARACTERÍSTIQUES.

2.1. Nombre estimat de persones usuàries i àpats.

El nombre definitiu de persones usuàries serà comunicat al contractista per l'Ajuntament d'Avià tan bon punt els centres i serveis municipals ho confirmen. Les xifres següents tenen caràcter estimatiu i serveixen exclusivament per dimensionar el servei i el pressupost base.

El servei s'haurà de prestar d'acord amb les necessitats efectives de cada centre i servei municipal, i l'empresa haurà d'acceptar les variacions d'altres, baixes, absències, canvis puntuals i increments o reduccions de demanda que es comuniquin amb l'antelació necessària per a una correcta planificació.

El nombre de persones usuàries i d'àpats previstos té caràcter orientatiu. L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la prestació al nombre real d'àpats sol·licitats per l'Ajuntament i pels centres o serveis municipals, sense que pugui exigir una assistència mínima diària com a requisit per prestar el servei.

Servei	Base de càlcul	Àpats anuals estimats
Escola Santa Maria d'Avià i Llar d'Infants La Baldufa	200 usuaris/dia x 177 dies lectius	35.400
Centre de Dia / Menjador Social	257 dies x 18 usuaris + 53 dissabtes x 10 usuaris	5.156
Total anual orientatiu	Suma dels serveis anteriors	40.556

2.2. Dies de servei i calendaris de referència.

Els dies de servei de menjador seran de dilluns a divendres lectius per als serveis escolars, sens perjudici de les variacions que hi pugui haver d'acord amb la normativa d'Educació, els festius locals d'Avià, els dies de lliure disposició i els calendaris aprovats pels centres.

L'Ajuntament podrà ajustar anualment el calendari de servei segons el calendari escolar aprovat, el calendari de la Llar d'Infants La Baldufa i la planificació del Centre de Dia i del Menjador Social, sense que això alteri el sistema de facturació per àpats efectivament servits.

No es prestarà el servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tinguin la consideració de festius locals al municipi, dies de lliure disposició dels centres o altres dies sense servei aprovats pels centres o per l'Ajuntament. Els dies de jornada intensiva, si es manté el servei, l'empresa haurà d'adaptar la producció, l'horari i l'organització sense afectació a la qualitat ni a la seguretat alimentària.

Mes	Dies utilitzats de menjador Escola Santa Maria d'Avià 2026-2027
Setembre	16
Octubre	21
Novembre	21
Desembre	13
Gener	16
Febrer	19
Març	17
Abril	21
Maig	18
Juny	15
Total	177

Segons el calendari escolar de l'Escola Santa Maria d'Avià del curs 2026-2027, els dies de lliure disposició indicats són el 7 de desembre, el 8 de febrer, el 30 d'abril i el 28 de maig. Les festes locals indicades al calendari són el 27 de maig i el 31 de maig. La jornada intensiva s'indica el 21 de desembre i del 7 al 21 de juny, amb horari de 9.00 h a 13.30 h.

Calendari	Servei i observacions
La Baldufa 2026-2027	Inclou dies no lectius marcats i tancament del mes d'agost.
Centre de Dia	257 dies ordinaris i 53 dissabtes, segons previsió comunicada.

2.3. Serveis, instal·lacions, espais i elements.

La prestació del servei abasta tots els espais directament vinculats a la cuina i subministrament d'àpats dels centres i serveis municipals inclosos en el contracte, incloent la cuina principal situada a l'Escola Santa Maria d'Avià i els espais de recepció, office, menjador, conservació, neteja i distribució dels altres centres o serveis.

Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements i material, cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas natural i clavegueram.
- El menjador compta amb taules, cadires, vaixel·la i material suficient per atendre el servei ordinari, sens perjudici de les reposicions necessàries per desgast, trencament o increment de volum.
- L'empresa adjudicatària haurà de mantenir en bon estat les instal·lacions, aparells, estris i material adscrit al servei, i comunicar a l'Ajuntament qualsevol incidència que pugui afectar la continuïtat, la seguretat o la qualitat del servei.

2.4. Dimensionament econòmic.

El preu unitari utilitzat per al dimensionament és de 5,74 € per àpat, IVA inclòs, corresponent al servei de cuina i subministrament d'àpats sense monitoratge. Aquest import deriva del preu màxim del servei escolar de menjador del curs 2026-2027, un cop exclòs el cost de monitoratge, i s'utilitza com a preu unitari de referència per al present dimensionament econòmic.

Concepte	Càlcul	Resultat
Preu unitari de cuina sense monitoratge	7,83 € - 2,09 € de monitoratge; equivalent a 7,41 € - 1,67 €	5,74 €/àpat
Escola i Llar d'infants - import anual	35.400 àpats x 5,74 €	203.196,00 €
Centre de Dia / Menjador Social - import anual	5.156 àpats x 5,74 €	29.595,44 €
Total anual estimat	40.556 àpats x 5,74 €	232.791,44 €
Total estimat 3 cursos	Curs 2026-2027 + 2027-2028 + 2028-2029	698.374,32 €
Modificació contractual prevista	20% del PBL de la durada inicial, incorporat al VEC	84.651,43 € IVA exclòs

Valor estimat del contracte amb modificació prevista	Durada inicial + pròrroga + 20% del PBL	719.537,18 € IVA exclòs
--	---	-------------------------

2.4.1. Desglossament del cost unitari per partides de despesa.

A efectes de configuració del pressupost base, el cost unitari de 5,74 € per àpat es distribueix de manera estimativa en les partides següents. Aquest desglossament no altera el caràcter de preu unitari del contracte ni la facturació per àpats efectivament servits.

Partida de despesa	Cost unitari per àpat	Import anual estimat	Import 3 cursos
Aliments i matèries primeres	2,55 €	103.417,80 €	310.253,40 €
Personal de cuina, office i neteja	1,40 €	56.778,40 €	170.335,20 €
Productes de neteja, consumibles i reposicions	0,35 €	14.194,60 €	42.583,80 €
APPCC, assegurança i manteniment menor	0,22 €	8.922,32 €	26.766,96 €
Coordinació, logística i gestió operativa	0,32 €	12.977,92 €	38.933,76 €
Despeses generals, benefici industrial i IVA inclòs	0,90 €	36.500,40 €	109.501,20 €
TOTAL	5,74 €	232.791,44 €	698.374,32 €

La partida "Despeses generals, benefici industrial i IVA inclòs" recull la cobertura residual del preu final IVA inclòs, incloent-hi estructura, marge i fiscalitat indirecta aplicable.

2.4.2. Dimensionament de despeses salarials per categoria.

La partida de personal es dimensiona en 1,40 € per àpat, equivalent a 56.778,40 € anuals i 170.335,20 € per als tres cursos. Els imports tenen caràcter orientatiu de cost empresa i inclouen l'estimació de retribucions, cotitzacions empresarials, suplències i costos vinculats al personal.

Categoria o concepte salarial	Cost unitari per àpat	Import anual estimat	Import 3 cursos
Cuiner/a responsable del servei, cost empresa	0,72 €	29.200,32 €	87.600,96 €
Auxiliar de cuina, office i neteja, cost empresa	0,43 €	17.439,08 €	52.317,24 €
Reforços, suplències i substitucions	0,15 €	6.083,40 €	18.250,20 €
Formació, prevenció de riscos, vestuari i EPIs	0,10 €	4.055,60 €	12.166,80 €
TOTAL DESPESES SALARIALS I DE PERSONAL	1,40 €	56.778,40 €	170.335,20 €

En tot cas, l'empresa adjudicatària haurà de complir el conveni col·lectiu sectorial que resulti aplicable, així com totes les obligacions laborals, socials, preventives i de substitució del personal adscrit al servei.

El pressupost definitiu i el règim de revisió de preus, si escau, hauran de quedar concretats al Plec de Clàusules Administratives Particulars. La facturació haurà de permetre identificar separatament els àpats de l'Escola/Llar d'Infants i els del Centre de Dia/Menjadors Social, encara que el seguiment administratiu sigui unificat.

2.5. Control de qualitat dels menús.

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut i la normativa vigent aplicable als menjadors escolars i als serveis de restauració col·lectiva.

L'empresa es compromet a presentar a la direcció del centre i a l'Ajuntament d'Avià la programació mensual dels menús, per trams setmanals o quinzanals, amb una antelació mínima de dues setmanes a l'inici de cada mes, per al seu estudi i revisió. Haurà d'indicar la composició, el valor nutricional i l'execució dels diferents plats.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes i a les característiques de les persones usuàries. S'hauran de preveure menús especials per a casos específics, com celiaquia, diabetis, al·lèrgies, intoleràncies o altres necessitats acreditades, sempre amb els informes i autoritzacions que corresponguin.

Cada menú estarà compost, com a mínim, per un primer plat, un segon plat, postres, pa i aigua. Els primers plats hauran d'alternar pasta, arròs, verdures, llegums, patates i altres productes bàsics. Els segons plats alternaran carn, peix i ous, acompanyats de verdures, hortalisses, patates o combinacions d'aquests aliments. Les postres habituals seran fruita del temps o lactis.

Els menús hauran d'aportar aproximadament el 35% de l'energia total de les necessitats diàries. Es limitaran els aliments amb alt contingut en greixos i sucres, el contingut de sal, i es prioritzaran aliments frescos, variats i de temporada. La beguda d'elecció serà l'aigua.

Els menús seran confeccionats de manera que no es repeteixin plats, almenys durant una setmana, i hauran de garantir varietat d'aliments, formes d'elaboració i presentació atractiva.

2.5.1. Criteris complementaris de programació alimentària.

La programació dels menús haurà de preveure, com a mínim, una roda de quatre setmanes, amb adaptació a les temporades de tardor-hivern i primavera-estiu, evitant repeticions sistemàtiques i garantint varietat d'aliments, textures, temperatures, sabors, colors, tècniques culinàries i presentacions.

Es prioritzarà l'ús de productes frescos, de temporada i, quan sigui possible, de proximitat o circuit curt. Es reduirà l'ús de productes precuinats i ultraprocessats, i es limitaran els fregits, les preparacions amb excés de greixos, els sucres afegits i la sal.

El menú haurà d'incloure verdura o hortalissa de manera habitual, sense considerar la patata sola com a ració de verdura. Les postres seran preferentment fruita fresca, com a mínim quatre dies per setmana, i el làctic setmanal haurà de ser preferentment iogurt natural o equivalent de baix contingut en sucres.

L'oli utilitzat per amanir haurà de ser preferentment oli d'oliva verge extra, i per cuinar oli d'oliva o oli adequat per a ús culinari saludable. L'aigua serà la beguda principal i haurà d'estar disponible durant tot l'àpat.

La mida de les racions s'haurà d'adaptar a l'edat i a les característiques de les persones usuàries, amb l'objectiu de cobrir les necessitats alimentàries i reduir el malbaratament.

2.5.2. Menús adaptats i opcions alimentàries específiques.

L'empresa haurà de garantir menús adaptats per motius mèdics degudament acreditats, incloent al·lèrgies, intoleràncies, celiaquia, diabetis o altres necessitats específiques. Aquests menús hauran de mantenir l'equilibri nutricional i evitar discriminacions o diferències innecessàries respecte del menú ordinari.

Quan sigui viable organitzativament i sanitariament, es podran preveure alternatives alimentàries compatibles amb opcions personals, culturals o religioses, com ara menús ovolactovegetarians, sempre mantenint una composició equilibrada i adequada a les edats i característiques de les persones usuàries.

Els menús adaptats hauran d'estar identificats i gestionats amb protocols específics per evitar contaminacions creuades, errors de subministrament o confusions en l'elaboració, conservació o lliurament.

2.6. Manteniment.

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la neteja de la vaixela, del material del menjador i cuina, i dels locals i dependències interiors de cuina, menjador, office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments, serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa, així com la reposició de material per mal ús.

Serà obligació de l'empresa, un cop finalitzat el servei de menjador, traslladar els recipients de la brossa del menjador i cuina des del seu lloc de dipòsit fins al punt del recinte que es determini per a la seva recollida i posterior devolució al lloc de dipòsit.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per finalització del contracte, haurà de deixar en perfecte estat el material i estris de les instal·lacions de la cuina, d'acord amb la direcció del centre i l'Ajuntament.

REQUERIMENTS MÍNIMS DE LA NETEJA DE LA CUINA DEL MENJADOR ESCOLAR. DESCRIPCIÓ DE LA NETEJA, REQUERIMENTS I FREQUÈNCIA

Espai o element	Freqüència mínima
Interiors de cuina i office	Diàriament: escombrat, fregat, desinfectat i recollida de papereres. Un cop per setmana: treure la pols.
Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa, com magatzems i vestuaris	Diàriament: escombrat. Dos cops per setmana: fregat i desinfectat. Un cop per setmana: treure la pols.
Vaixela i material de menjador i cuina	Diàriament, en la forma que correspongui i garantint la seguretat alimentària.

Finestres, vidres i superfícies assimilades interiors de la cuina	Trimestralment: fregat.
Residus	Diàriament: separació selectiva, trasllat als punts determinats i retorn dels recipients al lloc de dipòsit.

Cada espai destinat al servei haurà de disposar d'un pla de neteja visible i actualitzat, amb indicació de freqüències, productes utilitzats, responsable i registre de compliment. Aquest pla haurà d'estar disponible per a l'Ajuntament, els centres i els òrgans d'inspecció sanitària.

L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar els controls de desinfecció, desinsectació i desratització que siguin exigibles o necessaris, i conservar els certificats o registres acreditatius corresponents. També haurà de garantir la recollida selectiva diària dels residus generats pel servei i el retorn dels recipients al lloc establert.

L'empresa haurà d'aportar, reposar o substituir el material fungible, higiènic i de neteja necessari per a la prestació correcta del servei, incloent productes de neteja, estris, dosificadors, paper d'eixugamans i altres elements assimilables, llevat que l'expedient o l'Ajuntament estableixin una distribució diferent de responsabilitats.

2.7. Distribució.

La distribució i subministrament del menjar entre els alumnes anirà a càrrec dels monitors i monitores de menjador contractats per l'Ajuntament d'Avià, llevat que l'expedient estableixi una altra organització.

L'empresa adjudicatària haurà de controlar diàriament la temperatura dels àpats elaborats o subministrats, així com les temperatures de conservació, refrigeració i congelació que corresponguin. Els registres s'hauran de conservar degudament emplenats i disponibles per a l'Ajuntament, els centres i els serveis d'inspecció sanitària.

En el cas del Centre de Dia i Menjador Social, la recollida o lliurament dels àpats es coordinarà amb l'Ajuntament i amb la direcció del servei, d'acord amb la planificació diària i les necessitats de les persones usuàries.

2.8. Horari.

L'horari del menjador serà el que hagi establert o estableixi cada centre i s'hagi aprovat en el Pla de Funcionament. En cas de jornada intensiva, adaptació horària, canvis en els torns o increments puntuals de demanda, l'empresa haurà de coordinar-se amb l'Ajuntament i els centres per garantir la continuïtat del servei sense pèrdua de qualitat.

3. Personal

L'empresa comptarà amb el personal adient per atendre el volum estimat del servei i garantir la correcta elaboració, conservació, manipulació i lliurament dels àpats. El personal haurà de disposar de la formació obligatòria en higiene i manipulació d'aliments.

El personal de cuina dependrà laboralment i a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, que assumirà les obligacions laborals, socials, preventives i de formació que corresponguin.

A efectes de dimensionament del pressupost base, la dotació mínima del servei es vincula al volum estimat de 40.556 àpats anuals i a una partida salarial de 1,40 € per àpat. Aquesta dotació és mínima i no impedeix que l'empresa adjudicatària organitzi reforços, torns o dedicacions superiors quan siguin necessaris.

Situació del servei	Dotació mínima operativa	Observacions
Dies lectius amb escola, llar d'infants i Centre de Dia	1 cuiner/a responsable + 1 auxiliar de cuina/office	Dotació mínima per garantir elaboració, manipulació, subministrament, office, neteja i gestió ordinària.
Dies no lectius amb servei exclusiu del Centre de Dia / Menjador Social	1 persona de cuina operativa	L'empresa haurà de reforçar el servei si el volum real ho requereix.
Dissabtes del Centre de Dia	1 persona de cuina operativa	Previsió de 53 dissabtes amb uns 10 usuaris/dia.
Baixes, permisos, vacances o incidències	Substitució garantida	La substitució no podrà afectar la continuïtat, qualitat ni seguretat alimentària del servei.

El servei objecte d'aquest plec no inclou el monitoratge ni l'atenció directa a l'alumnat durant l'espai de migdia.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la substitució immediata del personal adscrit al servei en cas de baixa, permís, vacances, sanció o qualsevol altra absència, des del mateix dia en què es produeixi, de manera que el servei no quedi desatès en cap moment.

Les substitucions del personal adscrit haurà de ser comunicat a l'Ajuntament amb la màxima immediatesa.

4. Obligacions del contractista.

- 4.1. Prestar el servei d'acord amb la normativa contractual de les administracions públiques, el Plec de Clàusules Administratives Generals, el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Plec de Prescripcions Tècniques, la normativa sanitària aplicable, la normativa hotelera i de restauració, i qualsevol altra que sigui d'aplicació.
- 4.2. Obtenir i mantenir vigents els permisos i autoritzacions necessaris per a l'exercici de l'activitat objecte del contracte durant tota la vida del contracte.
- 4.3. Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre, de l'Ajuntament o adscrits al servei en perfecte estat de conservació i funcionament.
- 4.4. Fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions, mobiliari, vaixela i material utilitzat en el servei.
- 4.5. Seleccionar els residus en diferents contenidors i realitzar un tractament selectiu de la brossa, amb criteris de bones pràctiques ambientals.
- 4.6. Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi que afectin l'activitat objecte de contractació.
- 4.7. Assumir tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.
- 4.8. Conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors i complir tota la normativa sanitària, sotmetent-se als controls que determinin els inspectors de Salut.
- 4.9. Aportar pòlissa i rebut vigent d'una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària, que inclogui com a riscos assegurables tant l'activitat d'elaboració com la de subministrament de menjars a menjadors escolars i serveis col·lectius.
- 4.10. Informar l'Ajuntament de qualsevol incidència que afecti la seguretat alimentària, la prestació del servei, el personal, les instal·lacions o el compliment dels menús aprovats.
- 4.11. Presentar, abans de l'inici del servei, un pla d'emergència i continuïtat que garanteixi la prestació davant avaries de cuina, interrupció de subministraments, incidències en instal·lacions, absències de personal o altres situacions sobrevingudes.
- 4.12. Controlar i registrar diàriament les temperatures dels àpats i dels equips de conservació, així com mantenir actualitzats els registres sanitaris exigibles.
- 4.13. Mantenir implantat i actualitzat el sistema APPCC, els registres de traçabilitat, neteja, temperatures, incidències, conservació de mostres i qualsevol altre registre obligatori en matèria de seguretat alimentària.
- 4.14. Informar immediatament l'Ajuntament i els centres de qualsevol incidència que pugui afectar la qualitat, la seguretat alimentària, la continuïtat del servei o el compliment dels menús aprovats.

5. Utilització del menjador.

Tenen dret a la utilització del menjador els i les alumnes dels centres, així com el personal docent i d'administració i serveis dels centres, d'acord amb les condicions que aprovi l'Ajuntament d'Avià.

Els i les alumnes dels centres abonaran els serveis a l'Ajuntament d'Avià, o en la forma que aquest estableixi. El personal docent i d'administració i serveis autoritzat a dinar al menjador abonarà el cost del servei en el règim que determini l'Ajuntament, sense que es pugui exigir a l'Ajuntament d'Avià cap deute per impagaments aliens al règim aprovat.

Els centres i serveis municipals comunicaran a l'empresa les previsions d'assistència, altes, baixes, absències, menús especials i incidències amb l'antelació necessària per garantir una correcta planificació de compres, producció i servei.

5.1. Control d'àpats i facturació mensual.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment un resum en format Excel, o format equivalent acceptat per l'Ajuntament, amb el nombre d'àpats servits per centre o servei, dies de servei, preu unitari aplicat i import total.

Aquest resum haurà de diferenciar, com a mínim, els àpats corresponents a l'Escola Santa Maria d'Avià, la Llar d'Infants Municipal La Baldufa, el Centre de Dia i, si escau, el Menjador Social o altres serveis municipals vinculats.

La informació mensual haurà de ser validada per l'Ajuntament abans de l'emissió de la factura corresponent. No es podran facturar àpats no servits ni serveis que no constin degudament comunicats i validats.

L'Ajuntament podrà requerir a l'empresa la documentació justificativa necessària per comprovar el compliment de les obligacions laborals, socials, sanitàries i fiscals vinculades a la prestació del servei.

6. Relació de material adscrit al servei

MATERIAL	TOTAL UNITATS
Cullera gran	140
Cullera petita	140
Ganivet gran	130
Forquilla	120
Plat fondo	105
Plat pla	105
Plat postres	5
Gots	90
Cuina central mod. C.800-I, inoxidable núm. 780	1
Fregidora inoxidable Fagor industrial mod. FG	1
Catxos portaviandes	3
Frigorífic model 40 AF-R 152-538 equip 3/8 7086	1
Espàtules de servir	12
Cullerot servir	12
Cullera servir	15
Forquilla servir	10
Soperes de servir	11
Paneres	15
Enciameres	20
Balança cuina	1
Estanteries cuina	7
Talla embotits	1
Ganiveta pa	2
Gerres d'aigua	10
Safates grans forn	6
Rellotge cuina	2
Cafetera mini Fagor	1
Tasseta amb plat porcellana	0
Plates de canelons mitjanes	4
Plates per anar al forn	4
Plates acer inoxidable	10
Escurredores grans	2
Fusta de tallar pa	2
Extintor de neu carbònica 5 kg	1
Moble cuina de quatre calaixos	1
Congelador Zanussi 420	1
Escalfador d'aigua Junkers	1
Penjador de zenc	1
Estri per fer boletes de patates	2
Batedores manuals alumini	2
Obre llaunes	2
Tirabuixó	1
Pinces carn	8
Pinces Gel	8
Galleda de plastic	21
Bugader plastic gran	2
Colador xino l mà	1
Batedora elèctrica Kendal	1
Fiambrella plastic	0
Setrill d'acer inoxidable	0
Colador	2
Paella amb un mànec de diferents mides	4
Paella amb dos anses	3
Tupins	3
Cassó	3
Cassoles different mides amb tapa	4
Olla gran	4
Tisores	10
Obre ampolles	1
Ratllador	2
Tallants	1
Ganivets grans	4
Esmola ganivets	1

Pinces Pala	2
Escumadores	2
Cullerots	4
Embut plastic	2
Colador de caldo	2
Tisores de taula	2
Desembussador	3
Cubell d'escombraries i tapa	2
Renta plats Sammic	Model Ata D50 (1)
Accessoris Renta plats	2
Accessoris renta gots	2
Accessoris renta cuberts	2
Joc de vinagres plastic-vidre	10
Sucres dosificadores de vidre	2
Cremador de crema	2
Ganivets d'acer inoxidable amb mànec de plastic	6
Mirall lavabo	1
Picadora	1
Forn microones / Grill Taurus	1
Termos	2
Paella d'arròs (100 persones)	2
Campana d'acer inoxidable	2
Picadora Moulinex	0
Batedora elèctrica Sammic	1
Estanteria acer Inox	2
Taula acer Inox	1
Taula Calenta	1
Moble armaris cuina acer inoxidable	1
Estanteries cuina acer inoxidable	1
Estanteria plats acer inox	1

7. Annex de càlcul del dimensionament

Indicador	Càlcul	Resultat
Àpats escola/llar anuals de referència	Full d'àpats servits 2025-2026 aportat	35.317
Usuaris/dia estimats escola/llar	35.317 / 177 dies lectius	199,5 ≈ 200
Àpats anuals dimensionats escola/llar	200 x 177	35.400
Preu unitari sense monitoratge	7,83 - 2,09 = 7,41 - 1,67	5,74 €
Import anual escola/llar	35.400 x 5,74 €	203.196,00 €
Previsió anual Centre de Dia / Menjador Social	257 x 18 + 53 x 10	5.156
Import anual Centre de Dia / Menjador Social	5.156 x 5,74 €	29.595,44 €
Import anual total estimat	40.556 x 5,74 €	232.791,44 €
Import total 3 cursos	232.791,44 € x 3	698.374,32 €
Modificació prevista 20% PBL	423.257,16 € x 20%	84.651,43 € IVA exclòs
VEC amb modificació prevista	634.885,75 € + 84.651,43 €	719.537,18 € IVA exclòs
Total àpats anuals tots els serveis	35.400 + 5.156	40.556
Total àpats 3 cursos	40.556 x 3	121.668
Partida d'aliments anual	40.556 x 2,55 €	103.417,80 €
Partida salarial anual	40.556 x 1,40 €	56.778,40 €
Partida salarial 3 cursos	56.778,40 € x 3	170.335,20 €

8. Annex de fitxes resum del servei per centre

Abans de l'inici de cada curs, i en tot cas dins el primer mes de prestació, l'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'Ajuntament una fitxa de funcionament del servei per a cadascun dels centres o serveis inclosos en el contracte.

Aquesta fitxa haurà de permetre verificar l'organització real del servei, els recursos disponibles, el personal adscrit, els horaris, els protocols sanitaris, els sistemes de comunicació i la facturació aplicable.

Fitxes resum inicials dels centres i serveis inclosos

Fitxa resum - Escola Santa Maria d'Avià

Camp	Informació
Adreça	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià.
Ubicació de la cuina	Cuina principal del servei situada al recinte de l'Escola Santa Maria d'Avià.
Modalitat de servei	Cuina al centre i subministrament d'àpats al menjador escolar.
Volum orientatiu	Integrat en la previsió conjunta d'escola i llar: 200 usuaris/dia lectiu x 177 dies = 35.400 àpats/curs.
Espais inclosos	Cuina, office, menjador escolar, cambres o espais de conservació, magatzem, zona de neteja, vaixella, estris i punts de gestió de residus vinculats al servei.
Observacions	El servei és exclusivament de cuina i subministrament d'àpats. La distribució i atenció directa a l'alumnat no formen part del contracte, excepte previsió expressa del PCAP.

Fitxa resum - Llar d'Infants Municipal La Baldufa

Camp	Informació
Adreça	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià.
Ubicació de la cuina	Àpats elaborats a la cuina principal ubicada al recinte de l'Escola Santa Maria d'Avià.
Modalitat de servei	Subministrament d'àpats a l'espai de la llar d'infants, amb coordinació amb la direcció del centre i l'Ajuntament.
Volum orientatiu	Integrat en la previsió conjunta d'escola i llar: 200 usuaris/dia lectiu x 177 dies = 35.400 àpats/curs. El volum real es comunicarà segons matrícula i assistència.
Espais inclosos	Espais de recepció, conservació, office o punt de distribució, menjador o espai habilitat d'àpats, retorn d'estrís, neteja vinculada i gestió de residus del servei.
Observacions	L'empresa haurà d'adaptar textures, racions i menús a l'edat de les persones usuàries i a les necessitats alimentàries acreditades.

Fitxa resum - Centre de Dia / Menjador Social municipal

Camp	Informació
Adreça	Av. Pau Casals, 18, 08610 Avià.
Ubicació de la cuina	Àpats elaborats a la cuina principal ubicada al recinte de l'Escola Santa Maria d'Avià. La recollida o lliurament es farà segons la planificació municipal.
Modalitat de servei	Subministrament d'àpats per al Centre de Dia i, si escau, per al Menjador Social municipal o altres serveis vinculats que determini l'Ajuntament.
Volum orientatiu	257 dies amb 18 persones usuàries/dia i 53 dissabtes amb 10 persones usuàries/dia: 5.156 àpats/any.
Espais inclosos	Punt de recepció o recollida, espais de conservació, distribució i servei dels àpats, menjador o espai habilitat, neteja vinculada i gestió de residus del servei.
Observacions	El servei s'haurà de coordinar amb la direcció del Centre de Dia, Serveis Socials i l'Ajuntament. Si el Menjador Social es presta en un espai diferent, l'Ajuntament ho comunicarà a l'empresa adjudicatària.

Bloc	Contingut mínim de la fitxa
Dades del centre o servei	Nom, adreça, responsable, telèfon i correu de contacte.
Registre i habilitació sanitària	Número de registre sanitari, titularitat i dades de les instal·lacions vinculades al servei.
Personal adscrit	Identificació de la persona responsable de cuina, auxiliar, reforços previstos i sistema de substitució.
Horaris	Horaris de preparació, elaboració, lliurament, servei, neteja i tancament.
Instal·lacions i material	Cuina, office, menjador, magatzem, cambres, equipament i material aportat per l'Ajuntament o per l'empresa.



Neteja i manteniment	Pla de neteja, freqüències, productes, responsable i sistema de registre.
Control sanitari	APPCC, temperatures, mostres, traçabilitat, incidències i protocols de comunicació.
Comunicació i coordinació	Interlocutors amb l'Ajuntament i els centres, circuit d'avisos, absències, canvis i incidències.
Facturació	Sistema de recompte d'àpats, validació mensual, preu unitari i separació per centre o servei.