El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

PLEC DE PRESCIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGULEN EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA DEL BOSC DE MOLLET DEL VALLÈS

CAPÍTOL I. OBJECTE, OBJECTIU I ABAST DEL CONTRACTE 2
Clàusula 1. Objecte, objectiu i abast del contracte 2
CAPÍTOL II. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR: RESPONSABLE DEL SERVEI. ORGANITZACIÓ, CALENDARI I HORARIS. UBICACIÓ I ASSIGNACIÓ D'ESPAIS DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR 2
Clàusula 2. Responsable del servei de menjador escolar 2
Clàusula 3. Organització, calendari i horaris 3
Clàusula 4. Ubicació i assignació d'espais del servei de menjador escolar 4
Clàusula 5. Característiques del servei de menjador escolar 4
CAPÍTOL III. DELS ÀPATS 4
Clàusula 6. Àpats 4
Clàusula 7. Característiques dels menús: elaboració, composició, programació i avaluació 5
Clàusula 8. Tipologia de menús 10
Clàusula 9. Requisits d'elaboració dels menjars preparats 10
Clàusula 11. Del personal de cuina 11
CAPÍTOL IV. DE LA CONSERVACIÓ I REPOSICIÓ DELS ESTRIS, UTENSILIS I ELECTRODOMÈSTICS 12
Clàusula 12. Conservació, reposició i adquisició d'estris, utensilis i electrodomèstics 12
CAPÍTOL V. DEL LLEURE 12
Clàusula 13. Coordinador del monitoratge 12
Clàusula 14. Obligacions dels monitors 13
Clàusula 15. Ràtio de monitors per alumne 14
CAPÍTOL VI. DE LA GESTIÓ ECONÒMICA, ADMINISTRATIVA I DE CONTROL DELS USUARIS QUE ACCEDEIXEN AL SERVEI 14
Clàusula 16. Abast de la prestació 14
Clàusula 17. Gestió de les altes i baixes dels usuaris del servei de menjador 14
Clàusula 18. Control diari d'usuaris 14
Clàusula 19. Cobrament del servei 15
Clàusula 20. Gestió i seguiment dels ajuts de menjador escolar 15
CAPÍTOL VII. DE LES OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA 16
Clàusula 21. Del contractista 16
Clàusula 22. De la interpretació de les referències normatives 19

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

ANNEX 1. INVENTARI 20
ANNEX 2. PLÀNOL DE L'ESPAI ON S'UBICA EL MENJADOR ESCOLAR 23
ANNEX 3. RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR 24

CAPÍTOL I. OBJECTE, OBJECTIU I ABAST DEL CONTRACTE

Clàusula 1. Objecte, objectiu i abast del contracte

L'objecte d'aquest contracte de concessió de serveis és la prestació del servei de menjador escolar de l'Escola del Bosc de Mollet del Vallès amb servei de amb cuina pròpia.

La prestació del servei de menjador escolar comprèn les activitats següents:

a) L'adquisició i l'elaboració, en la cuina del centre escolar, dels aliments que composen cada àpat de forma individualitzada als comensals.
b) La conservació i la reposició dels estris de cuina, els utensilis de menjar i electrodomèstics que s'utilitzin durant el servei que consten en l'ANNEX 1 d'aquest plec. Aquest material el posa a disposició l'AMPA/centre escolar per la prestació del servei i si no, l'aporta el contractista.
c) El monitoratge de l'alumnat usuari del menjador que consisteix en la vigilància i les activitats interlectives de l'alumnat durant tota la fracció horària entre l'acabament de les classes del matí i el començament de les classes de la tarda, amb una durada màxima de 2'5 hores en total.
d) La gestió econòmica, administrativa i de control dels usuaris que accedeixen al servei.

A més, el contractista pot, amb caràcter complementari, prestar l'activitat descrita a l'epígraf a) als professors i el personal d'administració i serveis del centre.

L'objectiu del servei de menjador escolar és cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i salut en el marc de la convivència ordinària dels centres educatius.

CAPÍTOL II. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR: RESPONSABLE DEL SERVEI. ORGANITZACIÓ, CALENDARI I HORARIS. UBICACIÓ I ASSIGNACIÓ D'ESPAIS DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

Clàusula 2. Responsable del servei de menjador escolar

El contractista ha de designar un responsable de servei que té les funcions següents:

a) Fer el seguiment del funcionament del servei i respondre davant de qualsevol incidència en relació amb el desenvolupament del contracte.
b) Verificar que les tasques es duen a terme segons les condicions especificades al contracte, al PPT i al PCAP.
c) Organitzar la prestació del contracte i interpretar i posar en pràctica les indicacions rebudes pel Consell Comarcal.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

d) Proposar al Consell Comarcal, la resolució dels problemes que es plantegin o col·laborar-hi, així com revisar el nivell de resposta aconseguit per l'organització de l'empresa durant el desenvolupament del servei.
e) Prendre les mesures adequades per evitar interrupcions del servei.
f) Atendre als requeriments que realitzi el Consell Comarcal.
g) Assistir a les reunions de seguiment i control que siguin convocades pel Consell Comarcal o per la direcció del centre.

Clàusula 3. Organització, calendari i horaris

1. El servei de menjador escolar ha de respectar la programació general i el desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre educatiu i s'ha d'ajustar al projecte educatiu, al calendari i a l'horari del centre escolar.

   La prestació del servei s'executa d'acord amb el Pla de funcionament del centre si n'hi ha, l'oferta del contractista, i d'acord amb el que estableixi el contracte del servei que inclou també el PCAP i el PPT.

   Nogensmenys, pel que fa a l'obligació de prestar el servei d'acord amb el Pla de funcionament del centre si n'hi hagués, el Consell Comarcal del Vallès Oriental i el contractista acorden prèviament els termes en què s'aplicarà aquesta obligació.

   L'aprovació o modificació del pla de funcionament pot ser causa de modificació del contracte en els termes previstos al Plec de clàusules administratives particulars que regeixen aquesta licitació i comportarà l'obligació de prestar el servei d'acord amb el pla de funcionament aprovat o modificat.

2. El màxim de dies per al servei de menjador escolar per als centres d'educació infantil, primària i secundària es correspon amb els dies lectius que estableix el calendari escolar aprovat pel Departament d'Educació i que és aproximadament de 180.

   En tot cas, no es prestarà el servei de menjador escolar els dies que tot i ésser lectius amb caràcter general tinguin el caràcter de festes locals en el municipi del centre escolar, aquells que el mateix centre declari festius en exercici de les seves facultats, o bé aquells dies del mes de juny que l'escola tingui autoritzada la jornada continuada o intensiva en què la direcció del centre i el Departament d'Educació determinin que no es requereix la prestació del servei.

3. El contractista ha de sol·licitar a la direcció del centre escolar, abans l'inici del curs escolar, el calendari escolar per tal d'adaptar el servei al calendari del centre escolar.

   El contractista ha d'adaptar el servei de menjador escolar a l'horari de menjador que determini el centre i se situarà sempre durant la franja horària que va des de les 12.00 hores fins a les 15.00 hores, amb una durada màxima de prestació del servei de 2,5 hores.

   En casos excepcionals, entre els que es preveu expressament el període de jornada intensiva, es podrà ampliar el servei com a màxim fins a les 16.00 hores.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

4. En funció de la capacitat del menjador, la direcció del centre escolar fixarà els torns del servei.

Clàusula 4. Ubicació i assignació d'espais del servei de menjador escolar

D'acord amb el que preveu l'article 6.1 del Decret 160/1996, de 14 de maig, qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

El servei de menjador escolar es presta dins de les instal·lacions del centre escolar llevat de casos excepcionals degudament autoritzats per la corresponent delegació territorial del Departament d'Educació.

Així doncs, el centre escolar facilita els espais necessaris i adequats per a la prestació del servei de menjador escolar i indica també la seva distribució per torns, si s'escau.

Clàusula 5. Característiques del servei de menjador escolar

Les característiques pròpies que configuren la prestació del servei de menjador escolar són les següents:

Usuaris matriculats al centre curs 2022-2023	Mitjana d'usuaris del servei de menjador escolar del curs 2022-2023 (fins el mes de febrer)	Aforament màxim del menjador	Nombre d'alumnes beneficiari de beques 2022-2023	Torns de menjador escolar	Centre de màxima complexitat
206	113	120	73	2	NO

La descripció de l'espai on s'ubica es desenvolupa el servei de menjador consta en el plànol que s'incorpora a l'Annex 2.

CAPÍTOL III. DELS ÀPATS

Clàusula 6. Àpats

La prestació relativa als àpats consisteix en l'adquisició i l'elaboració, en la cuina pròpia del centre escolar dels aliments, que composen cada àpat de forma individualitzada als comensals, així com la neteja del parament i estris utilitzats pel servei i de les instal·lacions del menjador.

En el sistema de cuina pròpia, el contractista ha d'utilitzar la cuina del propi centre escolar per elaborar diàriament els àpats d'acord amb el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

En relació amb els àpats el contractista ha d'establir i fer ús dels documents següents:

a) Un pla d'emergència que asseguri la preparació i entrega dels menús en cas que es produeixin incidències com el tancament de la cuina, talls de subministrament d'aigua, llum, gas o telecomunicacions entre d'altres.
b) Un protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

c) Un protocol específic en el cas d'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentaries.

El contractista ha d'aportar aquests documents en el termini màxim de 15 dies naturals a comptar a partir de la formalització del contracte.

Clàusula 7. Característiques dels menús: elaboració, composició, programació i avaluació

1. Els menús s'han d'elaborar segons les recomanacions nutricionals provinents dels departaments d'Educació i Salut, adequant-se a les necessitats de l'alumnat, atenent al correcte equilibri dietètic i tenint cura de la variació i la presentació dels aliments, d'acord amb el que preveu l'article 16 del Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

   Els menús han de ser adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa als aspectes nutricionals (número de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.), com pel que fa als aspectes sensorials de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri, proposant la utilització de tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals.

2. Els menús han d'estar elaborats amb productes i aliments pertanyents a indústries i establiments degudament inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre general sanitari d'aliments, d'acord amb el que preveuen respectivament la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, a l'article 8, i el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

3. Els menús que integren productes que en les proposicions constin com a productes km0 s'entén que es tracta d'un producte amb una certa proximitat territorial respecte el consumidor que no pot superar els 100 quilòmetres al lloc d'elaboració dels àpats, excepte en aquells productes que s'elaborin a més de 100 quilòmetres de distància però mantenint igualment el criteri de proximitat en la producció. El contractista haurà d'indicar el municipi de procedència i el nom del productor, si s'escau.

   Per a identificar un aliment ecològic a l'etiqueta dels aliments hi ha d'aparèixer el nom o el codi de l'entitat que certifica l'autenticitat del producte. Els aliments ecològics certificats a Catalunya porten el segell del Consell Català de Producció Agrària Ecològica i també el segell estatal i europeu homologable.

4. Els menús presentats s'elaboraren en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu, per tal de gaudir d'una àmplia varietat de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una òptima conservació de les propietats originals. La consonància amb l'estació de l'any, a la vegada que promou l'ús d'aliments frescos, de temporada, locals i de proximitat, contribueix a mantenir la cultura gastronòmica, a dinamitzar l'activitat productiva agrària local i afavoreix la sostenibilitat ambiental i altres aspectes (oferta variada,

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

inclusió de propostes relacionades amb l'entorn, les festes i les celebracions, entre d'altres).

En el quadre relacionat a continuació, publicat per la Sub-direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, a títol enunciatiu però no limitatiu, es defineix l'estacionalitat de diversos productes:

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El **Vallès Oriental** Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

Calendari de productes de temporada de fruites

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Madulxot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						

Calendari de productes de temporada d'hortalisses

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bledà	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Alberginia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Calendari de productes de temporada de la pesca

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sipia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonitol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

5. El contractista tindrà en compte a l'hora d'elaborar la composició dels menús les recomanacions elaborades per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya, al document "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola", així com les posteriors actualitzacions del

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

mateix en el cas que n'hi hagi, especialment la "Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat" així com les "Freqüències dels aliments i les tècniques culinàries en la programació dels menús escolars", amb el contingut següent:

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat

Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		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
Fruites	Fruita 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 xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	Iogurt 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

Aquesta taula es pot consultar a l'enllaç següent:
https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges-infantils.pdf

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El **Vallès Oriental** Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

FREQÜÈNCIES DELS ALIMENTS I DE LES TÈCNIQUES CULINÀRIES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses[1]	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs[2]	1
Pasta[2]	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns[3] Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. 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 del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salació, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Aquesta taula es pot consultar a l'enllaç següent: https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/criteris-contractacio/criteris-preme-accessible.pdf

6. El contractista ha de presentar mensualment amb la necessària previsió, com a mínim dos dies abans de començar el mes, la programació mensual dels menús a les famílies dels usuaris del servei a través del mitjà convingut. També

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

ho ha de comunicar al Consell Comarcal i al centre escolar per correu electrònic.

En cas que el contractista hagi de variar puntualment la programació de menús per motius excepcionals, ha de comunicar el motiu del canvi Consell Comarcal i a la direcció del centre.

7. Les programacions dels menús poden ser avaluades, eventualment per l'Agència de Salut Pública de Catalunya en el marc del programa PREME (Programa de revisió de menús escolars).

Clàusula 8. Tipologia de menús

El contractista ha de garantir l'oferta de menús adequats a la diversitat cultural i religiosa, d'acord amb els criteris establerts per la Generalitat de Catalunya publicats a la "Guia per al respecte a la diversitat de creences als centres educatius de Catalunya"[1] així com als acords, si n'hi ha, adoptats pel Consell Escolar Municipal.

A més del menú genèric, el contractista ha d'oferir els menús següents:

- Menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries diagnosticades per especialistes i que mitjançant certificat mèdic acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
- Menús adaptats per a l'alumnat que requereixi esporàdicament d'una dieta tova per a trastorns gastrointestinals lleus.
- Menús adequats a la diversitat cultural i religiosa, proposats per la direcció del centre escolar i que com a màxim podran ser tres diferents, com per exemple el menú no porc, el menú no carn (només es serveix peix i ous) i menú vegetarià (només inclou proteïna vegetal) excepte que el contractista i el centre n'acordin més.

El contractista ha d'informar-se de les possibles intoleràncies alimentàries dels usuaris del servei de menjador escolar així com d'exigir el certificat mèdic corresponent.

El contractista ha de garantir que els menús especials tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions del Departament de Salut.

Clàusula 9. Requisits d'elaboració dels menjars preparats

Sens perjudici de les normes que estableix el Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel que es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació han de complir els requisits establerts a l'article 6 del Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al menor.

Clàusula 10. Condicions dels espais on s'elaboren els àpats

[1] http://www.gencat.cat/governacio/pub/sum/dgar/guia_educatius.pdf

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

El contractista ha de complir, en relació a la netedat dels espais, els requisits específics que respecte al terra, les parets, els sostres i altres elements dels locals en què es preparin, tractin o transformin els aliments, prevegi la normativa d'aplicació.

Així mateix, el contractista ha de complir les obligacions següents:

1. Elaborar el pla de control de l'aigua potable consistent en determinar diàriament el control del clor lliure de l'aigua en aixeta de la cuina.
2. Fer la recollida selectiva dels residus que generi la prestació del servei de menjador escolar.

Clàusula 11. Del personal de cuina

Pel que fa al personal de cuina la seva tasca principal és la manipulació d'aliments que esdevé una activitat de major risc atès que inclou, entre altres tasques, l'elaboració i la manipulació de menjars preparats per al subministrament i servei directe per a col·lectivitats. Així, seran obligacions del personal de cuina, tant com ajudants, les següents:

1. Ostentar la formació en higiene alimentària adequada.
2. Complir les normes d'higiene pel que fa actituds, hàbits i comportament.
3. Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i la salubritat dels aliments.
4. Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu, i utilitzar si s'escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat.
5. Cobrir-se els talls i les ferides amb venes impermeables apropiades.
6. Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
7. Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni qualsevol altre tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
8. No dur posats efectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments, com és el cas d'anells, braçalets, rellotges o altres objectes.
9. En el cas de partir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable de l'establiment, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si s'escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
10. També seran obligacions del personal de cuina, se'ns perjudici de la responsabilitat i el control que realitzi el contractista i el Consell Comarcal, les següents:

    a) Elaborar el menjar segons les recomanacions nutricionals provinents dels Departaments d'Educació i Salut.
    b) Servir i atendre a les taules dels comensals sempre i quan aquesta tasca sigui compatible amb la seva categoria professional.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

c) Informar al Consell Comarcal i a la direcció del centre de les possibles incidències que sorgeixin durant la prestació del servei, sens perjudici d'intentar resoldre-les en la mesura del possible.

CAPÍTOL IV. DE LA CONSERVACIÓ I REPOSICIÓ DELS ESTRIS, UTENSILIS I ELECTRODOMÈSTICS

Clàusula 12. Conservació, reposició i adquisició d'estris, utensilis i electrodomèstics

1. El contractista ha de conservar, reposar els estris de cuina, els utensilis de menjar i electrodomèstics que s'utilitzin durant el servei que consten en l'ANNEX 1 d'aquest plec. Aquest material el posa a disposició l'AMPA/centre escolar per la prestació del servei i si no l'aporta el contractista.

2. A la finalització del contracte aquest material reverteix en el centre escolar, quan aquest s'hagi posat a disposició per l'AMPA/centre escolar. En el cas que sigui el contractista qui els hagi adquirit i posat a disposició del servei, a la finalització del contracte els béns correspondran al centre escolar sempre i quan en el període de vigència del contracte de concessió s'hagin amortitzat. En el cas que no estiguin amortitzats al cent per cent, el centre escolar té el dret adquirir el bé pel valor net comptable que aquest tingui a la finalització del contracte. A aquest efecte, es tindran en compte, pel càlcul de les amortitzacions, els coeficients lineals màxims per a cada tipus d'element, establerts a la taula de l'article 12.1.a de la Llei 27/2014, de 27 de novembre, de l'Impost sobre Societats.

3. El contractista ha d'adquirir, dotar i aportar qualsevol altre mitjà material necessaris per executar el servei objecte del contracte i facilitar al centre factura corresponent en el cas que li sigui requerida.

4. En el cas que el Consell Comarcal requereixi al contractista l'adquisició d'electrodomèstics addicionals als que el centre escolar/AMPA ha posat a disposició del contractista i que consten en l'ANNEX 1 del PPT, concorre causa de modificació del contracte en els termes previstos al PCAP.

5. El contractista assumeix el cost íntegre de la conservació, el manteniment, i si és el cas de la reposició, dels estris, utensilis i electrodomèstics, així com dels mitjans materials que aporti per a l'execució del servei objecte del contracte.

CAPÍTOL V. DEL LLEURE

Clàusula 13. Coordinador del monitoratge

El contractista ha de designar un coordinador del monitoratge que té les funcions següents:

1. Coordinar les persones que presenten les funcions de monitors de menjador.
2. Atendre i canalitzar les peticions de les famílies dels usuaris del servei de menjador escolar.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

3. Facilitar i garantir la comunicació amb les famílies, el centre educatiu i el Consell Comarcal del Vallès Oriental.
4. Vetllar pel bon funcionament del servei de menjador escolar.
5. Acudir a les reunions de la comissió de seguiment i a altres de diferent naturalesa convocades pel Consell Comarcal del Vallès Oriental o la direcció del centre.
6. Realitzar el seguiment de les incidències que es produeixin en el servei de menjador escolar i comunicar-les al Consell Comarcal del Vallès Oriental i a la direcció del centre en els termes que s'estableixin.
7. Proposar mesures de resolució de les incidències d'acord amb el règim sancionador del centre escolar.
8. Qualsevol altre obligació que estableixi el reglament del servei.

Clàusula 14. Obligacions dels monitors

El personal d'atenció directa a l'alumnat, també anomenats monitors de menjador, ha de complir amb les obligacions següents:

1. Tenir el títol de monitor en el lleure infantil i juvenil i/o aquella titulació que el Consell Comarcal del Vallès Oriental consideri adient. Ha de ser personal idoni i major d'edat.
2. Ser present físicament durant la prestació del servei, excepte causes justificades (malaltia, etc).
3. Organitzar l'espai de lleure que es comprèn dins de l'horari del servei de menjador d'acord amb el Pla de funcionament del servei escolar de menjador si n'hi ha.
4. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat procurant que cada alumne tingui un lloc fix, organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador d'acord amb el Pla de funcionament del servei escolar de menjador si n'hi ha.
5. Servir els àpats a les taules i després retirar-los, excepte que aquesta activitat formi part del projecte educatiu que treballi l'assumpció d'hàbits per part dels usuaris del servei de menjador escolar.
6. Atendre i custodiar els alumnes durant l'àpat i, si s'escau, abans i després, incloent l'atenció especial i urgent de l'alumnat en possibles casos d'accident escolar. També s'encarreguen, sota la seva responsabilitat, de la vigilància dels alumnes que es traslladin d'un centre a un altre durant el servei de menjador.
7. En el cas de menjadors amb usuaris amb necessitats educatives especials, prestar especial atenció al desenvolupament d'habilitats adaptatives d'autonomia personal.
8. Resoldre les incidències que es puguin prestar durant aquest temps, sens perjudici de notificar-les posteriorment al coordinador del monitoratge i a la direcció del centre.
9. Vetllar pel manteniment de l'ordre al menjador.
10. Prestar especial atenció a la tasca educativa del menjador escolar; adquisició d'hàbits socials i higiènicosanitaris i correcta utilització del parament del menjador. A més, podrà sol·licitar la col·laboració de l'alumnat a partir del primer curs del tercer cicle d'educació primària.
11. Vetllar i promoure la correcte convivència durant la prestació del servei.
12. Atendre les indicacions del coordinador del monitoratge.
13. Desenvolupar el Pla de funcionament del servei escolar de menjador, si n'hi ha.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

14. Qualsevol altre tasca que li pugui encomanar el coordinador del monitoratge en coordinació amb el director del centre, amb l'objectiu de preservar el bon funcionament del menjador.
15. Qualsevol altre obligació que estableixi el reglament del servei.

Clàusula 15. Ràtio de monitors per alumne

La dotació del personal d'atenció, suport i vigilància haurà de garantir l'adequada atenció dels alumnes. En tot cas s'atendrà a una ràtio de nombre d'alumnes per monitor d'acord amb el següent:

Nivell educatiu	Ràtio d'alumnes per monitor
Infantil	15
Primària	25

En el cas que es superi el 50% dels alumnes de la ràtio establerta, per tant a partir de 8 en el cas d'infantil i de 12 en el cas de primària, caldrà incorporar un monitor més.

CAPÍTOL VI. DE LA GESTIÓ ECONÒMICA, ADMINISTRATIVA I DE CONTROL DELS USUARIS QUE ACCEDEIXEN AL SERVEI

Clàusula 16. Abast de la prestació

La prestació consistent en la gestió econòmica, administrativa i de control dels usuaris que accedeixen al servei, inclou les activitats següents:

a) La gestió de les altes i baixes dels usuaris del servei de menjador
b) El control diari d'usuaris
c) El cobrament del servei
d) La gestió i seguiment dels ajuts de menjador escolar

Clàusula 17. Gestió de les altes i baixes dels usuaris del servei de menjador

1. El contractista gestiona el procediment d'alta al servei de menjador escolar, que es formalitza a través de la inscripció dels usuaris del servei.
   La inscripció es fa a través de la presentació del model de sol·licitud que el contractista posarà a disposició de les famílies dels alumnes matriculats al centre escolar, a partir de l'endemà de la formalització del contracte del servei i no més enllà de la primera quinzena de setembre.
   En el full de inscripció, es comunicaran totes les incidències alimentàries (dieta especial, intoleràncies alimentàries, entre altres informacions que hagin de ser considerades) juntament amb el certificat mèdic que ho acrediti.

2. El contractista també gestiona les baixes puntuals i definitives dels usuaris del servei.

Clàusula 18. Control diari d'usuaris

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

El contractista ha de fer el control diari dels usuaris que fan ús del servei de menjador escolar, de la gestió i control dels menús i facilitar a partir de les 10.00 hores del matí el nombre de menús a servir per tal de fer les oportunes previsions del menús a servir.

Clàusula 19. Cobrament del servei

1. El contractista gestiona i cobra les tarifes autoritzades sense que es pugui imputar cap responsabilitat solidària o subsidiària derivada de l'impagament del mateix al Consell Comarcal.

2. El cobrament del preu del menú es fa mitjançant qualsevol dels sistemes que es relacionen a continuació no excloents entre sí:

a) Expedició de tiquets: l'usuari adquireix els tiquets que es venen de dilluns a divendres, entre les 9.00 i les 10.00h del matí al propi centre escolar i que dispensa i gestiona el contractista.

b) Cobrament mensual dels rebuts mitjançant domiciliació bancària.
En el cas dels usuaris del que siguin beneficiaris d'un ajut de menjador escolar, el preu del rebut es modificarà tenint en compte l'import de l'ajut concedit. Igualment, en el cas d'alumnes fixes i esporàdics l'import de cada rebut s'ajustarà al nombre de dies que efectivament s'hagi fet ús del servei i per tant es cobrarà a mes vençut.
L'elecció del sistema o sistemes de pagament es consensua entre la direcció del centre i el contractista.

3. El contractista gestiona la reclamació i cobrament dels usuaris impagats.

4. En cas de faltes justificades per malaltia degudament acreditada, el contractista reintegrarà l'import del servei relatiu únicament al cost del menjar, a l'usuari que no n'hagi fet ús, en el rebut del mes immediatament posterior a aquell en què s'hagi produït la baixa.

Clàusula 20. Gestió i seguiment dels ajuts de menjador escolar

1. Quan un alumne és beneficiari d'un ajut de menjador regeixen les regles següents:

a) El Consell Comarcal o l'ajuntament del municipi d'empadronament de l'alumne abona al concessionari l'import de la tarifa del 100 per 100 o del 70 per 100 quan aquell alumne sigui beneficiari d'un ajut de menjador atorgat pel Consell Comarcal.
En aquest cas, cal tenir en compte que el procediment administratiu per a l'abonament al concessionari de l'import de la tarifa en els casos d'alumnes beneficiaris d'ajuts de menjador està subjecte als terminis de justificació i de pagament establerts normativament.

b) El contractista només podrà cobrar la diferència entre la tarifa oferta i l'import d'aquell ajut o d'aquells ajuts sumats a l'atorgat pel Consell Comarcal quan l'alumne sigui beneficiari d'un ajut de menjador complementari atorgat per l'ajuntament del municipi d'empadronament o qualsevol entitat de dret públic o de dret privat.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

c) Pel cas que l'alumne sigui beneficiari d'un ajut de menjador atorgat per l'ajuntament del municipi d'empadronament o qualsevol entitat de dret públic o de dret privat, el contractista només podrà cobrar la diferència entre la tarifa oferta i l'import d'aquell ajut o d'aquells ajuts.

d) En casos excepcionals, quan així ho acordin el Consell Comarcal i l'ajuntament, el Consell Comarcal transferirà al número de compte designat pels centres escolars, l'import dels ajuts atorgats a les persones beneficiàries matriculades en cada centre.

2. El contractista gestiona i introdueix les dades relatives als ajuts de menjador escolar així com qualsevol altre beca destinada a cobrir parcialment o totalment el cost del servei a les bases de dades, plataformes o sistemes de informació que correspongui i posteriorment, tramita la seva justificació.

3. El contractista ha de verificar quins alumnes són beneficiaris d'ajuts de menjador escolar així com de qualsevol altre subvenció o beca atorgada per organismes de dret públic i privat.

CAPÍTOL VII. DE LES OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Clàusula 21. Del contractista

El contractista té les obligacions següents:

1. Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
2. Dur a terme el control i manteniment de la cuina i la resta d'espais necessaris per a la prestació del servei pertanyents als centres.
3. Conservar i reposar els estris de cuina, utensilis de menjar que s'utilitzin durant el servei. Aquest material el posa a disposició l'AMPA/centre escolar per la prestació del servei i consta a l'ANNEX 1 i sinó l'aporta el contractista.
4. Assumir les reformes o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre així com les millores que es proposin des dels serveis tècnics del Consell Comarcal.
5. Assumir i abonar al centre escolar les despeses d'aigua potable, energia (gas, electricitat), comunicacions (telèfon) que generi la prestació del servei de menjador en el centre i que es quantifiquen en l'import de 0,10 cèntims per alumne/dia. La forma d'abonament d'aquesta despesa es farà per trimestres vençuts abans del 10 mes següent, mitjançant transferència bancària al compte designat pel centre escolar.
6. Sol·licitar a la direcció del centre, abans l'inici del curs escolar, el calendari escolar per tal d'adaptar-lo al servei.
7. Adaptar el servei de menjador a l'horari de menjador que determini el centre escolar.
8. Garantir que els àpats tinguin la proporció adequada als diferents grups d'edat.
9. Garantir la possibilitat de repetir el primer plat a aquells alumnes que ho sol·licitin.
10. Aportar el material necessari per a la realització de les activitats de lleure que es realitzin durant el servei.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

11. Presentar mensualment, com a mínim dos dies abans de començar el mes, la programació d'activitats incloses en el projecte de funcionament del menjador escolar al Consell Comarcal.
12. Presentar mensualment, com a mínim dos dies abans de començar el mes, la programació mensual dels menús a les famílies dels usuaris del servei, a la direcció del centre escolar i al Consell Comarcal.
13. Comunicar les variacions puntuals que es produeixin en la programació del menú mensual al Consell Comarcal i a la direcció del centre escolar, abans de l'inici del servei de menjador escolar.
14. Sol·licitar informació als tutors o representants legals dels usuaris del servei de menjador escolar de les possibles al·lèrgies i/o intoleràncies així com del corresponent certificat mèdic.
15. Netejar i desinfectar degudament les instal·lacions i el mobiliari on es dugui a terme el servei així com la cuina on es preparin els àpats i les seves dependències (rebosts, magatzems, zones per canviar-se, etc).
16. Disposar i fer ús del protocol d'incidències i comunicació vers les famílies, direcció del centre i Consell Comarcal de manera que es garanteixi l'atenció de la situació i comunicació amb els actors implicats, la direcció del centre i el Consell Comarcal.
17. Disposar i fer ús d'un pla d'emergència que asseguri la preparació i entrega dels menús en cas que es produeixin incidències com el tancament de la cuina, talls de subministrament d'aigua, llum, gas o telecomunicacions entre d'altres.
18. Disposar i fer ús d'un protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments.
19. Comunicar diàriament al Consell Comarcal el registre d'incidències així com les actuacions realitzades per a la resolució de les mateixes a través del mitjà que s'estableixi.
20. Disposar i fer ús d'un protocol específic en el cas d'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentaries.
21. Gestionar les altes i les baixes del servei de menjador escolar.
22. Realitzar el control diari dels usuaris que fan ús del servei de menjador escolar.
23. Gestionar i cobrar el preu del menú així com gestionar i reclamar els impagaments.
24. Gestionar i fer seguiment dels ajuts de menjador escolar.
25. Presentar mensualment les factures, amb menció a la traçabilitat, de tots els productes presentats en la proposició amb identificació a la procedència i data de subministrament de les mateixes, dades dels tractaments realitzats, llocs i quantitats de destí de la distribució del producte.
26. Presentar certificat elaborat per cadascun dels proveïdors en el que consti la procedència dels productes que s'hagin servit, dues vegades a l'any, concretament durant els mesos de setembre i gener.
27. Informar en les factures presentades mensualment, si és el cas, dels segells distintius que puguin ostentar els productes inclosos en els menús.
28. Informar en el detall del menú mensual dels productes de productors ecològics incorporats que han d'estar identificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o organisme equivalent d'àmbit estatal i/o europeu) així com dels productes Km.0 (comarca Vallès Oriental), si és un criteri ofert pel contractista i acceptat per l'òrgan de contractació.
29. Elaborar un informe diari, per als alumnes d'educació infantil, i trimestral, per als alumnes d'educació secundària, de seguiment dels alumnes usuaris del servei de menjador escolar.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

30. Realitzar reunions trimestrals de seguiment i valoració del servei de menjador amb el centre educatiu i l'AMPA, a les que haurà de convocar al Consell Comarcal.
31. Fer el manteniment ordinari de l'espai on està ubicada la cuina a efectes de garantir el bon funcionament del servei de menjador.
32. Fer una enquesta de satisfacció laboral al personal adscrit al servei que elaborarà el Consell Comarcal del Vallès Oriental i retornar-la en el temps i la forma que s'indiquin.
33. En relació al personal de cuina i menjador té les obligacions següents:

    a) Garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada i continuada en higiene d'aliments d'acord amb la seva activitat laboral.
    b) Vetllar perquè aquesta formació, així com també la supervisió dels manipuladors d'aliments, tingui relació amb la tasca que fan i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària.
    c) Desenvolupar i, si s'escau, impartir els programes de formació de manipuladors d'aliments o procurar que sigui una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent la que es faci càrrec d'aquesta tasca, tot això se'ns perjudici dels programes que l'autoritat sanitària competent pugui desenvolupar i impartir quan ho consideri oportú.
    d) Oferir formació anualment al personal de menjador orientada a millorar el desenvolupament de les tasques inherents a les seves funcions.
    e) Disposar en tot moment de la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació impartits als seus manipuladors, la periodicitat amb què es realitza, si s'escau, i la supervisió de les pràctiques de manipulació.
    f) Excloure de treballar en zones de manipulació d'aliments les persones respecte a les quals se sàpiga o es tinguin indicis raonables què pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directa o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.
    g) Exigir i disposar del certificat negatiu d'antecedents penals del personal de cuina i menjador.

34. Col·laborar amb el personal inspector del Departament de Salut, o del departament de la Generalitat de Catalunya que correspongui, en les seves tasques de control sanitari de l'activitat d'elaboració i servei de menjars preparats als centres i amb el personal del Consell Comarcal en les seves funcions de inspecció i supervisió de les activitats desenvolupades per l'empresa adjudicatària. Així mateix ha de facilitar al Consell Comarcal còpia de les actes de les inspeccions realitzades pel personal inspector del Departament de Salut.
35. Enviar mensualment al Consell Comarcal la programació del menú corresponent al mes vigent per tal que pugui ser revisat i tindrà en compte les seves valoracions i aportacions. La presentació d'aquesta documentació es farà a través de la presentació d'instància genèrica al registre del Consell Comarcal i les valoracions i aportacions es notificaran electrònicament.
36. Facilitar setmanalment al Consell Comarcal al correu electrònic que aquest designi, el nombre de menús servits, desglossats diàriament i per curs acadèmic en el que estan escolaritzats els usuaris. Aquestes dades també s'hauran de presentar mensualment per registre al Consell Comarcal.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal
Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat
CIF P- 5800010 -J

37. Comunicar al Consell Comarcal qualsevol canvi en relació amb el personal que executi el contracte i que consta en aquest Plec.
38. Comunicar anualment, no més enllà del mes de desembre, i per escrit, per mitjà del tràmit d'instància genèrica del Consell Comarcal del Vallès Oriental, la formació que hagin rebut els monitors que treballen en el servei de menjador així com els certificats acreditatius de la mateixa.
39. Proposar al Consell Comarcal un nou coordinador de monitoratge en el cas que el Consell Comarcal ho sol·liciti, en el termini de 7 dies naturals des de la recepció de la petició. En aquest moment, el Consell Comarcal ha d'acceptar o rebutjar la nova persona proposada per a desenvolupar aquesta tasca. Si es rebutja la proposta del contractista, aquest haurà de presentar noves persones fins que el Consell Comarcal mostri la seva conformitat. En tot cas, la substitució dels coordinadors de monitoratge s'ha de dur a terme en el termini de 15 dies des de la recepció de la notificació del requeriment de substitució.
40. Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil amb un capital assegurat de 1.200.000 euros, amb un capital màxim de 300.000 per víctima.
41. Disposar de l'habilitació empresarial o professional consistent en la inscripció en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre General sanitari d'aliments del Ministeri de Sanitat , Consum i Benestar Social, o aquell que el substitueixi.

Clàusula 22. De la interpretació de les referències normatives

Les referències normatives d'aquest Plec s'entenen modificades i/o substituïdes automàticament en el moment en què tingui lloc la revisió o la modificació d'aquestes, d'acord amb el règim transitori que s'hi hagi previst en la norma que correspongui.

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

ANNEX 1. INVENTARI

INVENTARI CUINA
CENTRE: ESCOLA DEL BOSC
DATA: 23/02/2023

MATERIAL	QUANTITAT 2023
Carros menjar Inox	4
Carros menjar plàstic	1
Olla Inox fonda	2
Embut Inox	2
Paella mitjana Inox mànec	3
Paella gran Inox mànec	1
Safata petita	18
Safata mitjana	8
Safata gran	3
Ganivets grans carn	3
Pala Inox	3
Ganivet carn ample	1
Esmolador	1
Balança menjar	1
Tisores	2
Batedora	1
Corró de cuina	1
Raseres	2
Gots vidre	8
Safata fusta	2
Ganivets serra	12
Forquilles	15
Culleres sopa	7
Culleres postra	16
Safata plàstic	7
Pots plàstic coberts	3
Safata plàstic	5
Cubells plàstic	4
Cuina de 8 focs	1
Forn	2
Fregidora	2
Planxa	1
Marmita	1
Rentaplants-rentagots	1
Raseres inox.	8

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

Safata inox. fonda	4
Olla ample inox. Gran	2
Olla ample inox. mitjana	1
Pica renta mans	1
Picar de rentar	2
Casseroles	4
Cubell escombraries	2
Tapes safates mitjanes inox	7
Tapes safates grans inox	5
Aranya gran	1
Aranya petita	1
Cullerot sopa gran	1
Cullerot sopa mitjà	1
Cullerot sopa servir	2
Escumadora	2
Espàtula silicona	1
Embut	1
Bols de plàstic	120
Taula calenta	1
Taula per tallar blanca	2

INVENTARI MAGATZEM
CENTRE: ESCOLA DEL BOSC
DATA: 23/02/2023

MATERIAL	QUANTITAT 2023
Nevera 2 portes	1
Congelador	1
Estanteries	1

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El **Vallès Oriental** Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

INVENTARI MENJADOR
CENTRE: ESCOLA DEL BOSC
DATA: 23/02/2023

MATERIAL	**QUANTITAT 2023**
Plats plans	73
Plats sopa	19
Plats postra porcellana	99
Pinces Inox	6
Pinces pasta inox.	3
Culleres sopa	0
Pales silicona	2
Plats sopa plàstic	74
Tisores	3
Pales inox.	8
Gots plàstic	93
Forquilles	102
Forquilles postra	27
Ganivets	94
Tasses plàstic	26
Gerres plàstic	10
Culleres postra	52
Culleres sopa	137
Ganivets postra	20
Cullerots sopa	10
Culleres llargues	8
Plats postra plàstic	24
Forquilles llargues	2
Armari inox 2 portes	1
Estanteria	1

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

ANNEX 2. PLÀNOL DE L'ESPAI ON S'UBICA EL MENJADOR ESCOLAR

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.

El Vallès Oriental Consell Comarcal

Carrer Miquel Ricomà, 46
08401 Granollers
Tel. 93 8600700 Fax 93 8790444
www.vallesoriental.cat

CIF P- 5800010 -J

ANNEX 3. RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR

TREBALLADOR/A	DATA ANTIGUITAT	CATEGORIA PROFESSIONAL	CODI DEL CONTRACTE	HORES SETMANALS	% JORNADA LABORAL	DATA VENCIMENT DEL CONTRACTE	SALARI BRUT ANUAL	COST SEGURETAT SOCIAL	CONVENI
A	14/07/2015	COORDINADORA	300	20,00	53,33	22/06/2023	10.111,01	3.225,41	LLEURE
B	12/09/2012	COCINERA	300	40,00	100,00	22/06/2023	22.694,64	7.239,59	LLEURE
C	05/09/2022	MONITORA	300	12,50	33,33	22/06/2023	5.421,84	1.729,57	LLEURE
D	05/09/2022	MONITORA	300	12,50	33,33	22/06/2023	5.421,84	1.729,57	LLEURE
E	05/09/2022	MONITORA	300	12,50	33,33	22/06/2023	5.418,24	1.728,42	LLEURE
F	05/09/2022	MONITORA	300	12,50	33,33	22/06/2023	5.421,84	1.729,57	LLEURE
G	12/09/2022	AUX. SERVICIO Y LIMPIEZA	300	15,00	37,50	22/06/2023	11.339,19	3.855,32	LLEURE
H	03/10/2022	MONITORA	300	12,50	33,33	22/06/2023	5.421,84	1.729,57	LLEURE

CONSELL COMARCAL DEL VALLES ORIENTAL
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document al web del Consell Comarcal (https://ccvo.vallesoriental.cat/OAC/ValidarDoc.jsp). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.