


CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Plec de prescripcions tècniques particulars que regeixen el contracte de Gestió Agrupada del servei escolar de menjador de l'Ajuntament de Sabadell amb criteris de qualitat, inclusió, salut, educació i sostenibilitat.

Índex

PRIMERA. OBJECTE, ÀMBIT I ABAST DEL CONTRACTE	3
1.1 Antecedents	4
1.2. Objecte del contracte de Gestió Municipal Agrupada del Servei Escolar de Menjador	3
1.3. Àmbit i abast del contracte	5
SEGONA. OBLIGACIONS DE EL CONTRACTISTA	6
TERCERA. OBLIGACIONS AJUNTAMENT	9
QUARTA. ÒRGAN SEGUIMENT I CONTROL	
4.1. Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador	8
4.2. Comissions Escolars de Menjador dels centres educatius adscrits	8
4.3. Comissió Tècnica Operativa	9
CINQUENA. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ	10
5.1. Finançament del Servei Escolar de Menjador	10
5.2. Tarifes del servei	10
5.3. Sistema de pagament	11
5.4. Gestió de beques	11
5.5. Gestió de la morositat	12
5.6. Gestió d'absències	12
5.7. Cànon de la concessió.	12
SISENA. BENS ADSCRITS AL SERVEI I MANTENIMENT	12
6.1. Bens adscrits al Servei Escolar de Menjador	12
6.2. Materials	16
6.3. Manteniment dels bens adscrits al Servei Escolar de Menjador	14
6.4. Reversió	18
SETENA. PLANIFICACIÓ I ELABORACIÓ DE MENÚS	14
7.1. Programació mensual dels menús	15

7.2. Menús especials per malalties o trastorns	19
7.3. Menús especials per motius ètics o religiosos	19
Criteris d'adaptació dels menús ovolactovegetarians	20
Criteris d'adaptació dels menús sense carn.....	20
7.4. Servei de pícnic.....	20
7.5. Qualitat de la matèria prima	21
7.6. Modalitats de cuina	22
Centres educatius sense cuina pròpia	22
Centres educatius amb cuina pròpia	23
7.7. Informació sobre els menús	23
VUITENA. SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	23
NOVENA. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI DE MENJADOR.....	24
9.1. Perfils professionals, funcions i jornada	25
Cuiner/a.....	25
Auxiliar de cuina i neteja	25
Coordinador/a general.....	25
Coordinador/a del menjador escolar	25
Monitoratge	26
Psicopedagog/a.....	29
9.2. Subrogació de personal	29
9.3. Ràtios aplicables	27
9.4. Formació continuada del personal	28
DESENA. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE	28
ONZENA. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES	30
DOTZENA. CRITERIS AMBIENTALS.....	30
12.1 Aigua	31
12.2. Energia	31
12.3. Residus	31
12.4. Contaminació acústica	31
12.5. Productes de neteja i higiene	32
Productes químics.....	32
Embalatges	32
Bosses d'escombraries	32
Paper higiènic i altres productes de cel•lulosa.....	33
Altres	33
Annexos	33

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

1. Centres educatius adherits a la Gestió Municipal Agrupada del Servei Escolar de Menjador
2. Llistat de personal que l'actual contractista ha declarat com a adscrit al servei
3. Inventari de material que hi ha a cada centre educatiu
4. Quadre de manteniments regulars preventius
5. Taula de productes bàsic per a la confecció dels menús
6. Normativa aplicable

PRIMERA. OBJECTE, ÀMBIT I ABAST DEL CONTRACTE

1.1 Antecedents.

Aquest Plec de prescripcions tècniques regula el servei de menjador escolar opcional que s'ha de prestar als centres d'educació infantil i primària, instituts i instituts-escola de Sabadell, que estiguin adherits al sistema de *gestió agrupada*.

Aquest sistema de gestió va néixer a l'any 1993, per donar resposta a una demanda dels centres educatius a l'Ajuntament per tal de gestionar els menjadors escolar de forma conjunta i garantir així, per a tots els centres adherits, un servei escolar de menjador de qualitat, inclusiu, saludable, educatiu i sostenible.

En l'actualitat hi ha 19 centres que han formalitzat la seva adhesió al servei per als dos primers anys de vigència del contracte.

Per a l'elaboració d'aquests plecs de prescripcions tècniques i la nova regulació del servei de menjador escolar es va portar a terme un [procés participatiu en el si del Consell Escolar Municipal de Sabadell](#) on estan representats tots els membres de la comunitat educativa. Les propostes que la comunitat educativa i el grup de treball del Consell Escolar Municipal van aportar es recullen també al document "[Construïm junts l'espai de menjador](#)".

Aquestes propostes es van complementar amb el Procés Participatiu per a l'elaboració del nou plec de clàusules de contractació del servei de menjador escolar, dut a terme durant el 2021, on van participar direccions escolars, AMPA/AFA, personal de monitoratge, gestió i organització del menjador escolar, alumnat i representants sindicals, així com d'altres actors implicats.

Les esmentades propostes de la comunitat educativa i el grup de treball del Consell Escolar Municipal de Sabadell, així com la recomanació de la Síndica Municipal de Greuges de Sabadell en relació al preu a pagar en cas d'absència de l'alumnat usuari del servei, han estat preses en consideració en la confecció d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i el corresponent Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) que regulen el contracte amb l'adjudicatari.

1.2. Objecte del contracte de Gestió Municipal Agrupada del Servei Escolar de Menjador **Objecte del contracte**

L'objecte del contracte és la prestació del servei de menjador escolar opcional als centres educatius de Sabadell adherits al sistema de gestió agrupada, d'acord amb els criteris de qualitat en el servei, inclusió de tot l'alumnat que requereixi el servei, salut com a criteri principal a l'hora de confeccionar els menús, educació (entenent que l'espai de menjador forma part del projecte educatiu de cada centre) i sostenibilitat ambiental en la prestació del servei.

El servei de menjador inclou, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda (o s'acaba la jornada escolar en els casos en què hi hagi jornada intensiva), amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

La prestació del servei inclou:

La planificació i elaboració dels menús.

- El control dels APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics).
- L'adquisició de les matèries primeres per a l'elaboració de menús.
- La distribució a la taula dels menús.
- La cura i atenció educativa de l'alumnat, durant el temps de dinar i el temps inter·lectiu del migdia, així com l'adquisició del material necessari per les activitats que es duguin a terme durant aquest període.
- Control d'entrades i sortides de persones a les instal·lacions en horari de prestació del servei.
- El manteniment i neteja de les instal·lacions de cuina i menjador.
- La gestió administrativa dels pagaments i altes i baixes en el servei.
- L'atenció a les famílies, en tot allò que aquestes necessitin en relació al servei.
- La coordinació amb l'equip directiu del centre educatiu i amb l'Ajuntament de Sabadell.

La prestació del servei s'haurà d'adaptar en tot moment a la normativa general i sectorial que resulti d'aplicació durant tot el temps de vigència del contracte.

El servei s'haurà de prestar als centres educatius de Sabadell adherits al sistema de gestió agrupada en la modalitat de:

- "Cuina in situ" en els centres que disposen de cuina pròpia; actualment, en són tres.
- "Línia freda" transportada, en què els menús es confeccionaran des d'una cuina central del contractista.

Les característiques de cadascuna d'aquestes modalitats queda descrita a la clàusula 7.6. del present Plec.

Divisió en lots

El contracte es divideix en dos lots, atenent a diversos criteris valorats com la proximitat territorial, el nombre d'usuaris i la complexitat del centre, procurant fer dos lots equivalents.

La divisió només en dos lots permet una gestió i control adequat del contracte en el cas que hi hagin dos adjudicataris diferents, a la vegada que permet fomentar la lliure concurrència per millorar la prestació i la qualitat del servei de menjador.

Els centres educatius que inclou cada lot són els següents:

Lot 1:

El lot 1 inclou 9 centres educatius:

ESCOLA AGNÈS ARMENGOL*
INSTITUT LA SERRA*
ESCOLA AMADEU VIVES
ESCOLA CALVET D'ESTRELLA
ESCOLA JOAN MONTLLOR
INSTITUT ESCOLA JOAN SALLARÈS i PLA
ESCOLA JUAN RAMÓN JIMÉNEZ
ESCOLA MAS BOADELLA
ESCOLA LA ROMANICA

*L'Institut La Serra i l'Escola Agnès Armengol comparteixen instal·lacions.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Lot 2:

El lot 2 inclou 10 centres educatius:

ESCOLA ARRAONA
ESCOLA CAN DEU
ESCOLA CAN LLONG
ESCOLA CREU ALTA
ESCOLA FLORESTA
ESCOLA JOAN MARAGALL
ESCOLA MIQUEL CARRERAS
ESCOLA ROUREDA
ESCOLA SANT JULIÀ
ESCOLA TARLATANA

1.3. Àmbit i abast del contracte

El servei s'haurà de prestar a tots els centres docents adherits a sistema de gestió agrupada de Sabadell en cada moment.

A títol orientatiu, a l'**annex 1** s'indica la relació de centres adherits actualment i que tenen subscrit compromís d'adhesió per als primers dos anys de durada inicial del contracte.

L'entrada, sortida i compromís de permanència de centres educatius al Servei de Gestió Agrupada del servei escolar de menjador, estaran regulats per les instruccions específiques aprovades pel Regidor d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell.

L'eventual ampliació o reducció del nombre de centres o d'usuaris del servei que l'ajuntament aprovi seran obligatòries per el contractista, no tindrà la condició jurídica de modificació contractual, no suposarà cap alteració de condicions econòmiques de la concessió i no donarà lloc a compensació econòmica específica per part de l'Ajuntament.

En cas d'incorporació de nous centres, el contractista haurà de prestar el servei amb les mateixes condicions que a la resta.

S'indica també a l'**annex 1**, a títol orientatiu, el nombre estimat d'usuaris del servei a cada centre durant un curs escolar, prenent com a referència els usuaris que hi ha hagut en el període setembre-desembre de 2021.

A cada centre indica també el quadre de l'**annex 1** si disposen de cuina *in situ* o s'ha de prestar el servei en la modalitat de línia freda, segons ha quedat descrit a l'apartat anterior, i al lot al que pertany cada centre.

L'horari del servei engloba, en el període inter-lectiu entre matí i tarda, amb màxim 2,5 hores de durada:

- Dinar
- Activitats educatives adequades a cada edat.

En el cas que als centres es dugui a terme la jornada intensiva en els períodes establerts per l'administració educativa, el servei de menjador s'ubicarà en les dues hores i mitja posteriors a la finalització de les activitats lectives.

La prestació del servei es garantirà per a tot el calendari escolar lectiu, adaptant-se a les festes locals i als dies de lliure disposició que, a proposta del Consell Escolar Municipal, afecti als centres educatius adherits al contracte de Gestió Municipal Agrupada. L'adjudicatari ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia d'inici del curs.

En cas necessari, a demanda dels centres i consensuat amb el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell i el contractista, aquest podrà prestar també el servei de menjador durant els períodes de vacances escolars en el marc dels casals d'estiu que tinguin lloc en els centres educatius del lot o lots assignats.

Pot ser usuari del Servei Escolar de Menjador tot l'alumnat matriculat als centres educatius adherits a la Gestió Agrupada. També en pot ser usuari el personal docent, d'administració i de serveis dels mateixos centres.

En cas que així ho autoritzi el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell, a través del responsable del contracte, podran ser usuaris del servei de menjador d'un centre adscrit a la Gestió Agrupada alumnes matriculats en un centre educatiu que no disposi de servei de menjador, sempre que sigui compatible per espais i horaris.

SEGONA. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista està obligat a realitzar totes les actuacions necessàries per a l'adequat compliment del contracte.

El contractista no podrà subcontractar els serveis bàsics del contracte: monitoratge i elaboració dels menús; tanmateix, podrà concertar amb tercers la gestió de prestacions accessòries com la neteja o el manteniment. Els subcontractistes quedaran obligats davant el contractista, únic responsable de la gestió del servei davant l'Administració tal com determina l'article 296 de la LCSP.

Per garantir el bon funcionament del servei i facilitar la supervisió, el contractista es compromet a:

- a) Prestar de forma continuada el servei de menjador escolar opcional als centres docents relacionats en l'annex 1 d'aquests plecs o als centres educatius que durant la vigència del contracte estiguin adherits al sistema de gestió agrupada, d'acord amb els criteris de qualitat, inclusió, salut, educació i sostenibilitat que han quedat descrits a la clàusula anterior i amb l'establert en el present plec de prescripcions tècniques.
- b) Disposar dels mitjans personals i materials adequats per al compliment de l'objecte del contracte tal com ha quedat descrit a l'apartat 1.2 de la clàusula anterior.
- c) Subrogar en les mateixes condicions al personal que està prestant actualment el servei. La contractació de nou personal, en cas que sigui necessari, ha de realitzar-se en condicions equivalents al personal ja contractat.
- d) Realitzar un bon ús i vetllar pel manteniment adequat de les instal·lacions i material de que disposa als centres docents per la prestació del servei.
- e) Assignar un representant amb capacitat suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte. Aquest representant ha d'estar en contacte permanent amb els centres educatius.
- f) Comunicar al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell les incidències de rellevància que afectin el bon funcionament del servei en un termini màxim de dos dies lectius.
- g) Complir els terminis i les condicions de pagament de preu pactat amb els subcontractistes, proveïdors i personal treballador.
- h) Indemnitzar pels danys que es causin a tercers a conseqüència de les operacions que requereix el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables a l'Administració. Per fer efectiva aquesta obligació, el contractista ha de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil segons s'especifica a les PCAP (Plec de Clàusules Administratives Particulars). L'adjudicatari resta obligat a lliurar al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell, dins dels 15 dies posteriors a la data de

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell, còpia del rebut corresponent al pagament d'aquesta.

- i) Atendre satisfactòriament les demandes d'informació que formuli l'Ajuntament i assistir a les reunions de les Comissions de seguiment del Servei Escolar de Menjador (municipal i de cada escola) a les que sigui convocat.
- j) Facilitar mensualment al Servei d'Educació de l'Ajuntament el llistat d'assistència i absències dels usuaris al servei de menjador, facturació i impagats.
- k) Facilitar trimestralment al responsable del contracte les factures de compra de productes ecològics, venda de proximitat i economia social que s'hagin inclòs en l'oferta presentada.
- l) Presentar anualment al registre d'entrada general de l'Ajuntament, abans del 30 de juny de cada any, un informe del curs escolar que finalitza l'esmentat dia 30 de juny, amb els següents continguts:
 - o Comptabilitat diferenciada de conformitat amb l'article 289 de la LCSP.

Estats econòmics i financers de la concessió del curs escolar que inclou:

 - o Balanç de situació
 - o Compte de pèrdues i guanys
 - o L'estat de canvis en el patrimoni net
 - o L'estat de fluxos d'efectiu
 - o La memòria econòmica.

El Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell, mitjançant els Serveis Econòmics de l'Ajuntament o d'una auditoria externa, podran fiscalitzar els comptes i sol·licitar tota la informació necessària per tal de verificar els estats econòmics i financers de la concessió.

 - o Memòria de l'activitat educativa realitzada durant el curs finalitzat a cada centre i activitats previstes per a cada centre per al curs següent.
 - o Memòria del Pla de formació realitzat al personal treballador en el curs finalitzat i proposta del Pla de formació del curs següent.
 - o Anàlisi de perills i punts crítics de control i planificació per al curs següent.
 - o Actualització de l'inventari de cada centre educatiu i proposta de reposició i adquisició de nous materials i equipaments.
 - o Actuacions de manteniment realitzades i proposta de les actuacions previstes de manteniment per al curs següent.
 - o Evolució dels nivells de soroll durant l'hora de dinar al llarg del curs a cada escola.
 - o Accions informatives o de sensibilització realitzades durant el curs dirigides a les famílies i proposta per al curs següent.
 - o Anàlisi de l'enquesta de satisfacció feta a cada escola per part de la Comissió escolar de menjador respectiva (segons model d'enquesta consensuat per la

Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador) i mesures de millora que es posaran en marxa el curs següent per atendre els principals elements de queixa i insatisfacció detectats a l'enquesta.

- Relació de queixes i suggeriments que les famílies han fet arribar durant el curs finalitzat.

El contingut d'aquest informe serà lliurat a la Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador i al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell.

l) En el supòsit de crisi sanitària o pandèmia, el contractista estarà obligat a complir amb tota la normativa i les recomanacions vigents que determinin les autoritats competents en la matèria, per tal de garantir tant la seguretat dels comensals del servei com del mateix personal de l'empresa.

m) Quan es produeixin circumstàncies extraordinàries que afectin la prestació del servei (vaga en el sector, etc), el contractista haurà d'informar a l'Ajuntament amb antelació de les mesures adoptades per garantir la continuïtat en la prestació del servei.

TERCERA.- OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

- a) Garantir l'accés i utilització per part del contractista de les instal·lacions de les cuines i espais de menjador de tots els centres educatius als que hagi de prestar el servei.
- b) Fer-se càrrec de les despeses d'energia elèctrica, calefacció, gas i subministrament d'aigua potable, necessàries per al funcionament del Servei Escolar de Menjador.
- c) Facilitar i atendre en tot moment la comunicació amb el contractista per tal d'atendre les possibles incidències que es puguin derivar de la gestió del servei.

QUARTA. ÒRGANS DE SEGUIMENT I CONTROL

El responsable del contracte és el/la Cap del Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell. Els òrgans que s'estableixen per al seguiment i supervisió del contracte són:

1. La Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador.
2. Les Comissions Escolars de Menjador dels centres educatius adscrits.
3. La Comissió Tècnica Operativa.

4.1. Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador

El control i seguiment del servei es farà en primer lloc a través de la Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador que és l'encarregada de controlar el compliment per part de el contractista de les condicions establertes a nivell d'organització, qualitat alimentària, educativa, inclusió social i sostenibilitat ambiental.

Aquest òrgan està presidit pel Regidor/a d'Educació i està format per representants de les direccions dels centres adherits al contracte de Gestió Municipal Agrupada, representants dels pares i mares dels centres i representants de l'Ajuntament de Sabadell, concretament dels serveis d'Educació, Salut i Acció Social.

La periodicitat de les reunions haurà de ser mínim de 3 reunions al curs (preferiblement una a l'inici, una al començament del segon trimestre i una altra a final de curs).

El [Reglament de funcionament de la Comissió](#) va ser aprovat pel Ple Municipal en data 26 de maig de 1999.

4.2. Comissions Escolars de Menjador dels centres educatius adscrits

A més de la Comissió Municipal a cada centre educatiu disposa d'una Comissió Escolar de Menjador en el si del Consell Escolar del centre. Aquesta comissió està formada per un o diversos representants de l'AMPA/AFA, pel director/a i/o un membre de l'equip directiu o del claustre, designats pel Consell Escolar del centre, pel coordinador/a del Servei Escolar de Menjador i pel Coordinador/a General del contractista.

A les reunions de les Comissions Escolars s'incorporarà el/la tècnic/a del Servei d'Educació de l'Ajuntament que fa el seguiment del Contracte de Gestió Agrupada.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

La periodicitat de les reunions haurà de ser mínim de 2 reunions al curs (preferiblement una a l'inici i un altre a final de curs); seran convocades pel responsable del contracte amb una antelació mínima de tres dies lectius.

Les funcions d'aquesta comissió són les següents, en relació al seu centre educatiu:

- Elaborar les directrius per al funcionament del menjador escolar.
- Definir l'organització dels espais per la prestació del servei.
- Efectuar visites esporàdiques al menjador per fer un seguiment directe del funcionament.
- Disposar d'informació detallada sobre la composició dels menús i la qualitat de les matèries primeres.
- Aprovar les activitats lúdic-educatives proposades pel el contractista.
- Fer un seguiment de l'ús que el contractista pugui fer del material propietat de l'escola o de l'AMPA/AFA, si s'escau, i decidir-ne les condicions d'ús.
- Conèixer l'inventari del material de parament i lúdic de l'escola.
- Conèixer, via enquestes o consultes d'altres tipus, la valoració de les famílies amb el servei de menjador.
- Proposar millores en el servei i resoldre les incidències que es puguin produir.
- Quan ho consideri convenient, elevar propostes al Consell Escolar Municipal o a la Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador.
- Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte de Gestió Municipal Agrupada.

Abans de l'inici de cada curs, cada Comissió Escolar de Menjador determinarà el pla de funcionament del servei, detallant els espais necessaris per a la millor prestació del servei, la temporització, el projecte educatiu, l'horari del dinar dels diferents grups d'edat, les normes a seguir, les faltes i règim de sancions així com el protocol en cas d'accidents.

El contractista haurà d'adaptar el seu servei, en el marc de les condicions de la seva prestació, a les orientacions i propostes pedagògiques i organitzatives assenyalades per les Comissions Escolars de Menjador dels centres adscrits que tingui adjudicats.

El contractista i la direcció de cada centre informaran a les famílies dels infants abans de l'inici de curs del pla de funcionament del servei escolar de menjador.

4.3. Comissió Tècnica Operativa

La Comissió Tècnica Operativa està formada pel representant del contractista i el personal tècnic municipal que designi el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell.

Es preveu que aquesta comissió tècnica operativa es reuneixi un cop al mes de manera regular i de forma extraordinària cada cop que es consideri necessari per alguna de les parts i així ho comuniqui a l'altra amb una antelació mínima de tres dies.

La Comissió Tècnica Operativa és l'encarregada de fer el seguiment regular, proactiu i en detall del desenvolupament del contracte, vetllant per l'acompliment de les prescripcions tècniques i administratives. D'aquestes reunions se'n farà un acta o un resum signat per ambdues parts dels temes tractats i les decisions preses, que serà vinculant per ambdues parts.

QUINTA. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ

5.1. Finançament del Servei Escolar de Menjador

Ingressos del servei:

El servei es finançarà mitjançant les tarifes que el contractista percebrà directament dels usuaris del servei, així com també de les administracions atorgants de beques en els casos d'alumnes becats.

El preu màxim de les tarifes serà el que determini la resolució que sigui vigent cada any sobre el preu de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Despeses del servei:

Mitjançant les retribucions que obtingui de l'aplicació d'aquest preu, el contractista ha de fer-se càrrec de les despeses següents:

- a) El subministrament de totes les matèries primeres necessàries per a l'elaboració dels menús segons els criteris que s'estableixen en aquest plec.
- b) La distribució dels menús
- c) Els costos del personal de cuina, monitoratge, coordinació i administració.
- d) La neteja diària del menjador i l'espai de cuina.
- e) Les reparacions i el manteniment preventiu de les instal·lacions utilitzades per al desenvolupament del servei.
- f) Els materials didàctics i de joc propis de les activitats educatives intel·lectuals.
- g) Els materials i activitats d'informació a les famílies.
- h) Les galledes i/o contenidors per separar les diferents fraccions de residus generats, la seva senyalització i informació.
- i) Les obligacions de caràcter tributari que es desprenguin de l'activitat desenvolupada.
- j) Qualsevol altre despesa que estigui relacionada directament amb la gestió del servei.

5.2. Tarifes del servei

Les tarifes que el contractista cobrarà als usuaris per menú serà la que aprovi oportunament l'Ajuntament de Sabadell, i en cap cas excedirà de l'import que la Resolució anual del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya fixi com a preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació.

La Resolució [EDU/1468/2022, de 17 de maig](#), indica que el preu màxim és de 6,54 €/alumne/dia, IVA inclòs en el cas dels usuaris fixos del menjador escolar i de 7,19 €/alumne/dia, IVA inclòs per als usuaris esporàdics. La Junta de Govern Local de l'Ajuntament de Sabadell va aprovar, en acord de data 25/07/2022, que els preus del servei serien: 6,54 €/alumne/dia, IVA inclòs en el cas dels usuaris fixos del menjador escolar i de 7,19 €/alumne/dia, IVA inclòs per als usuaris esporàdics


El preu comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda(o s'acaba la jornada escolar en els casos en què hi hagi jornada intensiva), amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

Es considera fix qualsevol alumne que fa ús del servei de manera habitual, com a mínim 3 dies a la setmana, i qualsevol alumne que sigui beneficiari d'una beca de menjador.

Es considera usuari esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'una beca de menjador.

Les tarifes de referència seran extensius a l'alumnat d'ESO que accedeixi al Servei Escolar de Menjador d'alguna de les escoles adscrites a aquest contracte.

En el cas que en algun dels centres educatius als que es refereix el contracte es portessin a terme casals durant l'estiu segons es preveu a la clàusula 1.3 d'aquests Plecs, que requereixin la utilització del servei de menjador, els preus corresponents als menús que es serveixin seran també consensuats entre l'Ajuntament i el contractista.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPT	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

A més de l'alumnat matriculat als centres docents adherits a la gestió agrupada, en podran fer ús del servei de menjador escolar el personal docent, d'administració i de serveis dels centres educatius. El menú que se servirà al personal docent i PAS serà el mateix que el dels alumnes. En el cas del personal docent i PAS, al preu del servei es descomptarà el preu del monitoratge. Segons l'estudi de viabilitat econòmic-financera elaborat a afectes d'iniciar la tramitació del present contracte, el cost del monitoratge és un 47,59 % del total. Per tant, el preu de referència del menú per al personal docent i PAS serà, amb les tarifes actuals, de 3,11 €/persona/dia IVA inclòs. El contractista podrà establir per compte i risc un preu més baix, però en cap cas més alt. Els criteris d'adjudicació valoraran les millores de preu per al personal docent i PAS ofertades per l'adjudicatari.

5.3. Sistema de pagament

L'empresa gestionarà un sistema àgil de sol·licitud i pagament del Servei Escolar de Menjador, tant per a les famílies que en facin un ús fix com esporàdic.

El sistema serà preferentment per via electrònica (*App* o *web* de l'empresa) tot i que també hauran d'estar disponibles opcions d'atenció personalitzada i presencial en l'horari d'atenció diària de la coordinadora del menjador escolar de l'adjudicatari en cada centre educatiu; i opcions d'atenció personalitzada a distància via telèfon, e-mail o missatgeria instantània.

L'empresa es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament. El cobrament es produirà, per avançat, entre el dia 1 i 10 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències produïdes el mes anterior, si s'escau. El mes de juny, l'import de les absències justificades es retornarà, en comptes d'abonar-se a compte del mes següent.

El pagament del servei per part de les famílies serà sempre per mitjans electrònics (domiciliació en compte bancari, transferència o pagament amb targeta bancària), tant si es fa ús del servei de forma esporàdica o fixa.

El personal docent i PAS haurà de fer el pagament per mitjans electrònics (domiciliació bancària, transferència o pagament amb targeta) a mes vençut.

5.4 Gestió de beques

Una part de l'alumnat usuari del servei pot tenir dret a rebre una beca per a cobrir els costos del servei de menjador escolar.

La gestió de les beques de menjador es produirà seguint el principi d'atenció individualitzada, descomptant en el rebut de cada alumne la part de beca que tingui concedida. El contractista haurà de facturar mensualment els imports becats a l'administració competent, utilitzant els instruments informàtics que aquesta posi a la seva disposició.

D'altra banda, també es preveu la possibilitat de compactació de les beques parcials. Els criteris de compactació estan recollits a les ["Bases reguladores per a l'atorgament dels ajuts individuals de menjador adreçats a l'alumnat d'ensenyaments obligatoris i de segon cycle d'educació infantil escolaritzats en un centre educatiu del Vallès Occidental sostingut amb fons públics de Catalunya"](#). Les bases vigents en el moment de redacció d'aquests plecs corresponen al curs escolar 2022-2023, però caldrà remetre's a les bases que siguin vigents en cada moment).

El contractista gestionarà la compactació de les beques tot seguint les indicacions de la direcció de cada centre, i la sol·licitud de la família, dins del marc establert per les Bases reguladores del Consell Comarcal del Vallès Occidental, de manera que l'impacte en les ràtios i en l'organització del servei sigui la menor possible.

5.5 Gestió de la morositat

El contractista serà responsable de la gestió de la morositat i elaborarà un document protocol sobre la tramitació prevista en aquests casos, que serà comunicat a l'Ajuntament per al vist-i-plau de la responsable del contracte abans de començar l'execució del mateix.

En compliment d'aquest protocol podrà fer les reclamacions corresponents a les famílies en relació amb rebuts pendents de pagament. En cas de persistir la morositat, el contractista pot suspendre la prestació del servei per aquell usuari.

Si s'ha de suspendre el servei de menjador per falta de pagament, el contractista ho comunicarà a la família i a la direcció del centre on estigui matriculat l'infant i en cap cas ni la direcció del centre educatiu ni el contractista ho comunicaran a l'infant directament.

Un cop l'infant deixi de ser usuari de menjador, el procediment a seguir en la cura del menor durant el temps interl·lectiu de migdia correspondrà a la família i, en el seu defecte, s'estarà al que estableix la normativa escolar.

5.6 Gestió d'absències

Les famílies o tutors legals dels infants usuaris del servei, hauran de comunicar en la forma que el concessionari determini per a cada centre educatiu (a través de la app, per correu electrònic, mitjançant una nota lliurada a la persona coordinadora del servei del centre on estiguin matriculats o d'altres), l'absència del seus fills o filles al menjador escolar per a la bona organització i control del servei.

En cas d'absències, l'empresa haurà de retornar a les famílies usuàries del servei l'import de 4,89€ per dia d'absència i en el cas d'alumnes becats, l'administració competent abonarà al concessionari l'import d'1,65€ per menú durant tot el temps que es perllongui l'absència.

No obstant l'anterior, a partir del 6è dia d'absència (inclòs), en cas que la família acrediti que l'absència està justificada per causes mèdiques, el concessionari haurà de retornar a la família l'import total (6,54€) durant la resta de dies que duri l'absència justificada i en el cas dels alumnes becats, l'administració competent no abonarà al concessionari cap import durant el temps que es perllongui aquesta absència justificada.

Aquests imports seran oportunament actualitzats en el cas que l'Ajuntament incrementi el preu de les tarifes a abonar pels usuaris del servei, com a conseqüència de que el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya modifiqui el preu màxim corresponent a les tarifes per a posteriors cursos escolars.

El contractista, d'acord amb la persona coordinadora del servei en cada centre escolar, s'assegurarà de que les famílies usuàries tinguin informació suficient sobre l'establert en aquesta clàusula.

5.7 Cànon de la concessió.

El contractista ingressarà a l'Ajuntament de Sabadell, en concepte de cànon, un 0,5 % dels ingressos totals que obtingui del servei, entenent com a tal l'import total ingressat pels pagaments de l'alumnat i personal docent i PAS i de l'Administració competent en concepte de beques de menjador.

El cànon es liquidarà i s'abonarà un cop siguin aprovats els estats comptables de la concessió per part de l'Ajuntament, mitjançant ingrés en el compte bancari que l'Ajuntament de Sabadell estableixi.

L'Ajuntament destinarà l'import del cànon a satisfer necessitats d'inversió i adequació a noves normatives de les instal·lacions i a la reposició d'aparells que hagin finalitzat la seva vida útil i que no correspongui al contractista reemplaçar.

SISENA. BENS ADSCRITS AL SERVEI, MATERIAL I MANTENIMENT

6.1. Bens adscrits al Servei Escolar de Menjador

L'Ajuntament posarà a disposició de l'adjudicatari del contracte les instal·lacions i el material necessari per a la correcta prestació del servei.

Cada centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la prestació del servei. Els centres educatius disposen també de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, forns, superfícies de treball) i mobiliari (taules, cadires, etc.).

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

L'inventari de la maquinària que hi ha a cada centre educatiu es relaciona a **l'Annex 2**.

Correspondrà al contractista el correcte manteniment, reparació i reposició o ampliació del material necessari, que serà sempre de qualitat similar o superior a l'existent.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni a **l'Annex 2**.

El Balanç de situació i la memòria econòmica de la concessió inclourà el resum i detall individualitzat dels immobilitzats de cada curs escolar, segons:

- Valor d'adquisició dels bens
- Amortització aplicada en el curs escolar
- Amortització acumulada dels immobilitzats
- Altes d'immobilitzats en el curs escolar
- Baixes d'immobilitzats en el curs escolar
- Valor net dels béns

Qualsevol equipament a instal·lar haurà de ser comunicat i validat per part dels serveis tècnics de manteniment de l'Ajuntament de Sabadell.

6.2. Materials

- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats educatives incloses dintre del projecte educatiu de lleure a què es refereix la clàusula desena aniran a càrrec del contractista. Aquest material s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material que pugui ser cedit pel propi centre educatiu i/o AMPA/AFA.

La inversió mínima anual que el contractista destinarà a material per a les activitats educatives i de lleure serà de 2€ per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei. La Comissió del menjador del centre educatiu donaran el vistiplau, si escau, a la proposta de compra del contractista.

També aniran a càrrec del contractista els següents bens, productes i materials:

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o pels usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que faci servir l'alumnat i el personal treballador del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, el contractista només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.

El contractista haurà de realitzar un inventari del material i equipaments en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

Quan finalitzi el termini contractual, el servei ha de revertir a l'Administració pública, i el contractista ha de lliurar les millores realitzades, instal·lacions i béns mobles incorporats de manera permanent i béns adquirits a càrrec dels comptes d'exploració durant el període de vigència del contracte en l'estat de conservació i funcionament adequats.

A aquest efecte, dins dels sis (6) mesos anteriors a la reversió, els serveis tècnics municipals inspeccionaran l'estat en què es troben les instal·lacions i béns, i ordenaran, si s'escau, a la vista dels resultats de la inspecció tècnica, l'execució de les obres i treballs de reparació o reposició que hagin d'efectuar-se, que seran per compte del contractista.

La reversió de les instal·lacions i materials s'haurà de realitzar lliure de qualsevol càrrega o gravamen.

El desallotjament de la instal·lacions s'haurà de fer en el termini d'una setmana posterior a l'acabament del període pactat.

6.3. Manteniment dels béns adscrits al Servei Escolar de Menjador

El contractista haurà de fer un manteniment preventiu ordinari de tots els bens adscrits al servei. En **l'Annex 3** s'especifica el quadre de manteniments regulars preventius.

A més del manteniment preventiu o ordinari, el contractista haurà de responsabilitzar-se del manteniment correctiu o reparacions que sigui necessari executar durant la vigència del contracte.

El manteniment correctiu comprèn la reparació d'avaries o resolució d'incidències, sigui quina sigui la seva causa. Les incidències o avaries que puguin donar-se en els equipaments a mantenir es classificaran en:

- Emergències
- Urgències
- Normals

Davant les emergències s'ha de garantir sempre, pels mitjans extraordinaris que es considerin oportuns, la prestació del servei mentre no es resolgui la incidència en el termini més breu possible. El temps de resposta per a les avaries urgents es considera de màxim 2 dies lectius, garantint sempre el servei. S'entén per "temps de resposta" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la presència de personal del contractista al lloc on s'ha produït la incidència per iniciar la reparació.

Es consideraran sempre actuacions de caràcter urgent totes les que siguin necessàries per restablir la normalitat en el funcionament del servei de menjador.

El temps de reparació per a les avaries no urgents s'estableix en 5 dies lectius. S'entén per "Temps de reparació" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la seva completa solució. Tots els materials substituïts seran d'equivalent qualitat als existents. Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis necessaris i procurant evitar en la mida del possible tota pertorbació del funcionament normal del centre o servei.

En tot cas, s'informarà prèviament al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell de les operacions que es realitzaran i de les incidències que s'ocasionaran al servei, així com del calendari previst.

El centre educatiu i l'Ajuntament de Sabadell garantiran l'exclusivitat d'ús de la instal·lacions i bens del servei de menjador al contractista durant el període de vigència del contracte, excepte en el cas de casals d'estiu i altres usos planificats o autoritzats per l'Ajuntament i que en cap cas coincidiran temporalment amb la prestació del servei per part del contractista, en els quals les instal·lacions i bens podran ser cedits a altres agents.

En tal cas, els agents a qui es cedeixin les instal·lacions i/o bens assumiran durant el temps de cessió els mateixos deures de manteniment que els atribuïts al contractista, inclosos els de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil pels danys que puguin ocasionar.

6.4. Reversió

Quan finalitzi el termini contractual, el servei ha de revertir a l'Administració. En aquell moment, el contractista lliurarà a l'Ajuntament les instal·lacions municipals que hagi utilitzat durant la concessió, tant els electrodomèstics, el mobiliari i el parament rebuts, com les actualitzacions i millores que hagi introduït en els immobles i en els mobles, i també els béns mobles que hagi adquirit durant la vigència del contracte a càrrec del compte d'explotació. Totes aquestes instal·lacions, materials i maquinària, definits per la seva afecció al servei i per la seva condició de necessaris per a la seva prestació, sense els quals les instal·lacions del servei escolar de menjador perdrien la naturalesa que els és pròpia, revertiran a l'Ajuntament en condicions correctes de conservació i funcionament,

A aquest efecte, dins dels sis (6) mesos anteriors a la reversió, els serveis tècnics municipals inspeccionaran l'estat en què es troben les instal·lacions i béns, i, a la vista dels resultats de la inspecció tècnica, ordenaran, si s'escau, l'execució de les obres i treballs de reparació i les adquisicions de reposició que hagin d'efectuar-se, que seran per compte del concessionari.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

La reversió de les instal·lacions i materials serà lliure de qualsevol càrrega o gravamen.

El desallotjament de la instal·lacions s'haurà de produir dins del termini d'una setmana des de la data d'acabament del període pactat.

SETENA. PLANIFICACIÓ I ELABORACIÓ DE MENÚS

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques Particulars s'adhereix a les recomanacions de la "Guia per a famílies i escoles en alimentació saludable en l'etapa escolar" publicada per Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya (Edició 2020) i del document "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius" (Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya i [Programa de revisió de menús escolars - PReME](#)). Aquestes guies són també recomanades pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa concessionària ha d'elaborar, manipular i servir els aliments d'acord amb les recomanacions d'aquests documents de referència.

L'estructura i la planificació dels menús tenen l'objectiu de facilitar una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i sostenible i, alhora, agradable i adaptada a les característiques i les necessitats dels comensals. En aquest sentit, cal destacar la funció social dels menjadors escolars com a garantia d'una ingesta completa per als infants de famílies econòmicament vulnerables.

L'empresa ha de participar anualment en el [Programa de revisió de menús escolars](#) (PReME) i atendre els seus requeriments de millora. Aquest programa té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe basat en l'avaluació de la programació dels seus menús del menjador escolar, amb la finalitat de millorar-ne la qualitat.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. El contractista ho acreditarà fent constar la persona o persones que estiguin al càrrec en la proposta de menú

La confecció dels menús diaris ha d'acomplir la normativa general i sectorial sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per a la confecció dels menús

7.1. Programació mensual dels menús

La programació dels menús ha de ser mensual i es pot anar repetint amb variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.

Els menús inclouran per norma general primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua. Tanmateix, es pot valorar amb la Comissió de menjador de cada centre la possibilitat d'incorporar, en major o menor mesura, menús compostos per plats complets – amb combinació d'aliments proteics (llegums, carn, peix i ous) i farinacis (arròs, pasta o patata) - acompanyats només d'una amanida, crema o sopa d'hortalisses.


Com a punt de referència orientatiu, l'àpat del dinar ha d'estar compost pels següents aliments amb l'estimació de freqüències que es detallen a continuació:

	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
1er plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Altres cereals
2º plat	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Carn vermella	Llegum	Ou	Peix	Carn Blanca
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt

Aquesta estructura de menú setmanal es basa en els següents criteris, que hauran de ser respectats:

- Disminuir el consum de proteïna animal.
- Tendir a eliminar la presència de proteïna animal en el primer plat
- Augmentar i diversificar el consum de verdures fresques i de temporada.
- Incorporar el consum de proteïna vegetal i augmentar la presència de llegums.
- Reduir el consum de carn vermella a 1 cop/setmana i la carn blanca a 1 ó 2 cops per setmana.

Les freqüències dels aliments en els plats han de ser la que marca la taula següent:

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

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
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>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 seitán o fruita seca).</i>	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 salaó, 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.).

Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveixi el menú els cinc dies, caldrà aplicar les recomanacions a la resta dels dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

Quant a la diversitat, combinació de productes i plats, cal seguir, addicionalment, aquests criteris:

- A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- A cada àpat cal proporcionar com a mínim algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca) i de temporada. Es consideren productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses, carns, peixos, ous, làctics), els productes que no han estat congelats o ultracongelats. No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur (o a l'inrevés).
- De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, llegums, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible i de temporada.
- Prioritàriament el peix serà fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim. Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina).
- L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat i fàcilment accessible per als nens i nenes. Es prioritzarà l'aigua de la xarxa pública d'abastament si aquesta reuneix les condicions organolèptiques que es puguin considerar acceptables.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.
- Es garantirà la introducció d'aliments nous oferint als nens i nenes la possibilitat de conèixer nous sabors i textures
- El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha de ser atractiu, agradable sensorialment i evitar la monotonia.
- Cada plat ha d'arribar a taula a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.
- Les formes de cocció han de ser variades (bullit, vapor, al forn, guisat, rostit, arrebossat casolà, fregit, saltat, etc.) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats. Cal evitar les preparacions seques i eixutes. En la programació mensual, un mateix aliment que es repeteixi haurà de ser cuinat de formes diferents amb acompanyaments diferents.
- S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments.
- S'ha de facilitar poder repetir de primers plats, d'hortalisses, guarnicions d'hortalisses i de fruita, i evitar les repeticions de plats precuinats i de segons plats (especialment en el cas de les carns).
- S'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin plats precuinats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides).
- Cal incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes i torrons per Nadal, etc.) i propostes d'altres cultures (adaptades, si cal, amb productes del nostre entorn).

A l'inici de cada trimestre, el contractista haurà de presentar els menús al responsable del contracte.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

7.2. Menús especials per malalties o trastorns

A més del menú genèric, el contractista oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la [Llei 17/2011, de 5 de juliol](#), de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. El contractista haurà d'establir i aplicar els protocols de seguretat alimentària per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei dels aliments.

Quan sigui necessari, el contractista també haurà de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

Per aplicar correctament la pauta alimentària, el contractista disposarà d'un informe mèdic, que cal que porti la família, amb la informació següent:

EN CAS D'AL·LÈRGIA/ INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA	EN CAS DE DIETA ESPECIAL
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnòstic complet signat per un especialista 	<ul style="list-style-type: none"> • Descripció de la dieta
<ul style="list-style-type: none"> • Aliments que poden provocar al·lèrgia/intolerància. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principals aliments aconsellats i limitats
<ul style="list-style-type: none"> • Altres vies de contacte amb els al·lèrgens a banda de la ingesta 	<ul style="list-style-type: none"> • Repartiment de les ingestes si pertoca
<ul style="list-style-type: none"> • Síntomes específics en cas de reacció al·lèrgica/intolerància per cadascun dels aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • Altres especificacions que el metge consideri necessàries per al desenvolupament de la dieta
<ul style="list-style-type: none"> • Complicacions i risc d'anafilaxi 	
<ul style="list-style-type: none"> • Protocol d'actuació requerit en cas d'al·lèrgia/intolerància i temps de reacció 	
<ul style="list-style-type: none"> • Especificació de la medicació, dosificació i sistema d'administració 	

7.3. Menús especials per motius ètics o religiosos

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives, justifica la conveniència de disposar d'opcions de menú paral·leles que englobin el màxim de variants de propostes alimentàries alternatives.

Per cobrir el màxim espectre d'opcions religioses, personals i culturals, alhora que evitar la complexitat i sobre cost que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, mensualment s'oferirà a les famílies tres propostes de menú:

- Menú basal o estàndard (explica ten el punt 6.1)
- Alternativa 1: menú ovolactovegetarià
- Alternativa 2: menú sense carn

Les famílies hauran d'indicar, en el moment de la sol·licitud del servei, quina de les tres modalitats de menú escullen per al seu fill o filla. Aquesta modalitat tindrà validesa per a tot el curs, a no ser que se sol·liciti expressament el canvi de tipus de menú, el qual passaria a fer-se efectiu a partir de l'inici del mes següent. L'accés a menús diferents del basal requeriran l'autorització expressa signada del pare/mare/tutor.

En cas d'expressar-se demanda d'altres modalitats de menú per part de les famílies en un centre educatiu, la respectiva comissió escolar de menjador podrà proposar una proposta diferent de menú alternatiu, que haurà d'elevat a la Comissió Municipal del Servei Escolar de Menjador. La Comissió Municipal sol·licitarà una avaluació de la proposta al Programa de revisió de menús escolars - PReME i al Servei de Salut de l'Ajuntament de Sabadell i posteriorment decidirà sobre l'acceptació o no de l'alternativa proposada.

En cas d'acceptació per part de la Comissió Municipal, s'autoritzarà al centre educatiu a substituir una de les alternatives previstes (menú ovolactovegetarià i menú sense carn) per l'alternativa proposada. En qualsevol cas, les propostes de menús mensuals no seran en total més de tres.

criteris d'adaptació dels menús ovolactovegetarians

Per adaptar les receptes i preparacions culinàries de la planificació de menús estàndard a la ovolactovegetariana només cal substituir els aliments d'origen animal (peix, carn i derivats) per altres que es puguin equiparar des del punt de vista nutricional i gastronòmic, intentant fer les mínimes variacions sobre el menú estàndard, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

Per la seva riquesa i densitat nutricionals, els llegums són la base de l'alimentació ovolactovegetariana, i una ració de llegums es pot utilitzar com una alternativa a una ració de carn o de peix.

Com a aliments proteics, en la dieta ovolactovegetariana s'inclouen els llegums (llenties, cigrons, mongetes blanques, vermelles i negres...) i els seus derivats (tofu, tempeh, proteïna de soja texturitzada, farina de cigró, etc.), els ous; el seitan; la fruita seca (nous, ametlles, avellanes...), picada o en forma de pasta i els lactis (llet, iogurt no ensucrat i formatge).

En l'alimentació vegetariana caldrà evitar els ultra processats d'origen vegetal.

criteris d'adaptació dels menús sense carn

En el cas del menú sense carn, es mantindran els plats a base de peix i només se substituiran aquells que continguin carn, seguint les mateixes indicacions que les del menú ovolactovegetarià.


7.4. Servei de pícnic

Els dies que l'alumnat del servei de menjador faci alguna sortida fora del centre que inclogui el període intel·lectual del migdia, se'ls podrà facilitar un pícnic que, com a molt tard, haurà d'estar preparat a les 9 hores del matí. Els criteris d'adjudicació valoren l'oferiment d'aquesta possibilitat per part del/s contractista/es.

El menú pícnic inclourà almenys els següents elements: aigua, fruita natural, entrepà o carmanyola i tovallons. La confecció dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals ja descrits. La composició dels pícnic haurà de ser comunicada també a les famílies amb antelació.

¹ Definicions de referència:

Per producte ecològic s'entén aquell que, al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària, té cura de la sostenibilitat del medi ambient, evitant l'ús de productes de síntesi química i d'organismes modificats genèticament (OGM) i respectant els cicles naturals. Pel que fa a l'agricultura ecològica com a la ramaderia ecològica, la producció ecològica fomenta el cultiu i la cria les races autòctones de la zona, en aquest últim cas, a més inclou l'alimentació ecològica del bestiar. Els productes ecològics hauran d'estar produïts d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

7.5. Qualitat de la matèria primera¹

L'Ajuntament de Sabadell té la voluntat d'instaurar progressivament un model de menjador ecològic, social i de proximitat.

L'adjudicatari ha d'adjuntar a la seva proposta un llistat (configurat, com a mínim, amb els *items* que consten a la taula que es presenta a **l'Annex 4**) dels productes bàsics per a la confecció dels menús, indicant per a cadascun d'ells:

- Si és ecològic (Si/No)
- Si és de venda directa o circuit curt (Si/No)
- Si prové de l'economia social (Si/No)

Serà obligatori que al menys 9 dels productes de la llista (corresponent-ne almenys un a cadascun dels blocs en què es divideix la taula que es presenta a l'Annex 5) sigui ecològic, al menys 6 siguin de venda directa o circuit curt i al menys 3 siguin d'economia social. Un mateix aliment pot tenir varies d'aquestes característiques i ser comptabilitzat per tant en varies d'elles.

A més d'aquests nombre de productes obligatoris, els criteris d'adjudicació establerts en el Plec de Clàusules Administratives Particulars puntuen la quantitat d'aliments ecològics, de venda directa i d'economia social que excedeixi d'aquest nombre obligatori i que les empreses concursants es comprometen a incloure en els menús.

etiquetatge dels productes ecològics. La certificació expedida per organismes autoritzats per la Comissió Europea, conforme a l'esmentat reglament, serà suficient per verificar la qualitat d'ecològic.

Els productes d'economia social són aquells produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions. S'entén com producte d'economia social el que compleix els requisits previstos a l'article 2 i article 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social (BOE núm. 76, de 30 de març).

Els productes de venda directa o de circuit curt són els que es venen al consumidor directament per part dels productors o agrupacions de productors agraris o mitjançant la intervenció de màxim una persona intermediària (circuit curt). Els productes de venda de proximitat hauran d'estar acreditats d'acord amb el que estableix el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre.

Els productes locals o de KMO són aquells que es produeixen en un radi de distància entre productor i consumidor relativament proper. Aquesta distància pot ser concretada en 100km o, alternativament, el lloc més proper on sigui possible comprar un producte determinat.

La pesca sostenible és aquella que deixa suficients peixos al mar, respecta els hàbitats i garanteix que les persones que depenen de la pesca puguin mantenir el seu mitjà de vida.

Són aliments de benestar animal aquells on l'animal del que procedeixen han viscut sans, confortables, amb una alimentació adequada, en un entorn que no els provoca dolor, por, estrès i que els permet manifestar el seu comportament natural.

Els productes frescos són els productes agroalimentaris que conserven inalterades les seves qualitats originàries i que no han estat congelats, ultracongelats o tractats tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

El producte de temporada és la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Està prohibit qualsevol canvi d'ingredients sense prèvia autorització de l'Ajuntament de Sabadell. L'autorització dels canvis vetllarà pel compliment dels criteris establerts en el plec de clàusules i per preservar les qualitats de les matèries primeres que han donat lloc a l'adjudicació.

Durant la vigència de la concessió, el contractista haurà de lliurar trimestralment a l'Ajuntament les factures amb l'acreditació dels aliments ecològics, d'economia social i de venda directa adquirits, tot indicant el pes total.

Els productes hauran de disposar d'algun dels certificats, segells, registres o reconeixement acceptats oficialment dins de cada categoria (es prendrà com a referència la [Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius -Generalitat de Catalunya 2020](#) i el [Reglament \(CE\) 834/2007](#)).

A més dels valors puntuats en aquesta licitació (ecològic, venda directa, social), el contractista haurà de prioritzar en la compra d'aliments aquells que promoguin el benestar animal i la pesca sostenible.

L'Ajuntament de Sabadell supervisarà el compliment dels criteris estipulats per a l'elaboració dels menús i la qualitat de la matèria prima i podrà encarregar auditories per a la seva comprovació.

7.6. Modalitats de cuina

Centres educatius sense cuina pròpia

En el cas dels centres educatius sense cuina pròpia, es preveu que el sistema d'elaboració majoritari dels menús sigui en línia freda transportada, que es confeccionarà des d'una cuina central del contractista.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments des de la seva cuina central.

El sistema de transport ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats (temperatura i contenidors adequats, etc.) i s'ha de realitzar en tot moment seguint la normativa sectorial vigent.


L'opció de càtering de "línia freda" per als centres educatius sense cuina pròpia es justifica pels següents motius:

- Ofereix alts nivells de seguretat alimentària que minimitzen el risc microbià gràcies a que es treballa a temperatures per sota dels 10°C i es transporta a 4°C.
- La manipulació es redueix al mínim i per tant el risc de contaminació.
- Permet preparar una gran varietat de plats tradicionals conservant la qualitat sensorial (sabor textura) i qualitats nutricionals dels menús. .
- Combina la cuina tradicional amb sistemes moderns de conservació.
- La regeneració permet que el consum dels plats sempre estigui a la temperatura adequada (per sobre dels 65° al centre del producte).
- Genera un menor malbaratament alimentari: és regeneren els aliments que són estrictament necessaris el dia del servei.
- Redueix la contaminació deguda al transport: la distribució dels productes a les escoles no es diària sinó d'un o dos dies a la setmana.
- Ofereix major flexibilitat: permeten una major planificació dels menús perquè pot distanciar la elaboració dels menjars del seu consum.
- Eliminen les hores puntes de distribució i els imprevistos.
- Permet tenir sempre producte de reserva.

Centres educatius amb cuina pròpia

En el cas dels centres educatius amb cuina pròpia, es mantindrà sempre el sistema d'elaboració 'in situ' dels menús.

Actualment, tres centres educatius adscrits a la Gestió Municipal Agrupada disposen de cuina pròpia. És possible que al llarg de la durada del contracte s'ampliï el nombre de centres educatius que disposen de cuina pròpia, assumint les obres i inversions necessàries el centre educatiu, les Administracions Públiques competents (Ajuntament de Sabadell o Generalitat de Catalunya) i/o el contractista.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Quan una escola adscrita al contracte de Gestió Agrupada passi a disposar de cuina pròpia, el contractista haurà de substituir en aquest centre el càtering de línia freda per la gestió de cuina *in situ*. El canvi s'efectuarà tant aviat com sigui possible i com a molt tard a l'inici del curs següent.

7.7. Informació sobre els menús

El contractista ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin.

Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

El contractista ha de fer arribar a les famílies o tutors legals i als centres educatius la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible.

El contractista haurà d'acompanyar la informació sobre menús a les famílies de materials o activitats de sensibilització sobre el tipus de dieta que es promou en els menús, especialment pel que fa l'augment de llegums, de producte integral i la disminució de proteïna animal.

També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús alternatius.

S'hi han d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus fills/es, els menús s'exposaran mensualment en lloc ben visible a cada centre i s'enviaran a les famílies d'alumnes fixos amb la mateixa periodicitat. La informació també haurà d'estar actualitzada a la web del contractista.

La proposta mensual de menús incorporarà una proposta mensual de sopars per a les famílies, que garanteixi una nutrició equilibrada.

VUITENA. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El contractista haurà de complir tota la normativa sectorial vigent corresponent a l'objecte del contracte, i en concret la higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

El contractista ha de disposar d'un pla d'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent. Aquest pla ha d'integrar els prerequisits i el sistema APPCC implantat a l'empresa. Els prerequisits que caldrà justificar són:

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitat en higiene alimentària del personal manipulador d'aliments
- Pla de control d'empreses proveïdores
- Pla de traçabilitat
- Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de control d'al·lèrgens

- Pla de control de residus
- Pla de control de l'aigua

Un/a tècnic/a de qualitat o un/a dietista-nutricionista del contractista farà un seguiment de la correcta aplicació de l'APPCC i de la seguretat alimentària en general.

L'anterior inclou:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de disposar d'inscripció al [Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya \(RSIPAC\)](#), llevat que acreditin el contrari en casos especialment autoritzats.
- Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Control de la temperatura dels equips per a la conservació dels aliments.
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats.
- Capacitació higiènic-sanitària del personal manipulador d'aliments.
- Conservació dels menús testimoni en funció del sistema d'autocontrol.

Les mostres del menú testimoni han de contenir una quantitat suficient de cada plat (una ració individual o, com a mínim, 100 grams) que permeti la realització d'anàlisis microbiològiques i/o químiques davant la sospita d'una toxiinfecció alimentària o de qualsevol incidència relacionada amb la qualitat sanitària del menjar. Les mostres han de ser representatives dels plats subministrats i han d'estar degudament conservades i identificades amb el nom del plat, dia que s'han elaborat i el dia que s'han servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació (<-18 °C) durant un mínim de 7 dies.

NOVENA. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI DE MENJADOR

El contractista fixarà el personal de partida que assignarà al servei de menjador de cada escola en funció de les dades del curs anterior. El personal assignat podrà adaptar-se al llarg del curs en funció de les variacions en el nombre de usuaris.

El contractista ha de comptar amb recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), augments de comensals i les vacances del personal, per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

Tot el personal del contractista haurà de tenir (o assolir en cas que no la tingui en el moment de la subrogació) la capacitat tècnica i la formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte, o l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada.

El contractista es responsabilitzarà de la netedat, el decòrum, el vestuari i el tractament respectuós i amable del personal en relació amb els nens i nenes i les seves famílies. El personal ha d'anar identificat convenientment.

Tot el personal del servei de menjadors haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

El contractista garantirà un nivell de coneixement de la llengua catalana del personal que asseguri l'atenció en aquesta llengua als usuaris/es i públic en general.

L'adjudicatària és responsable davant de qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social i vigent estableix de cara al personal.

Cal que l'empresa verifiqui el certificat negatiu de delictes sexuals del personal que participarà en el menjador escolar.

9.1. Perfils professionals, funcions i jornada

Els principals perfils professionals implicats en el servei de menjador als centres educatius són els següents:

Cuiner/a

S'encarrega de la preparació dels aliments, responsabilitzant-se del seu bon estat i presentació, així com de la polidesa del local i estris de cuina i del compliment de les normatives sanitàries vigents.

Les escoles sense cuina pròpia no necessiten disposar *in situ* de cuiner/a, ja que aquest/s treballaran des de la cuina central del contractista, amb les jornades i ràtios que siguin necessàries segons estableixi el contractista.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPT	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Auxiliar de cuina i neteja

Cada centre educatiu disposarà d'un mínim d'un auxiliar de cuina i neteja que es faci càrrec de la recepció, descàrrega, l'emmagatzematge, reconstitució dels aliments (en cas de càtering) o suport al cuiner/a en cas de cuina pròpia, la neteja de la cuina i el menjador amb anterioritat i posterioritat als horaris del servei de menjador.

L'auxiliar de cuina i neteja treballa sota la direcció i supervisió del/la cuiner/a o del/la coordinador/a de menjador.

Es preveu per a l'auxiliar de cuina i neteja una dedicació setmanal d'entre 10 i 20 hores, en funció del volum d'usuaris de cada centre.

Coordinador/a general – Supervisor/a – Responsable logístic

Responsable general de coordinació que dirigirà i supervisarà el funcionament dels menjadors escolars assignats al contracte i que representarà l'empresa adjudicatària en les diferents comissions de seguiment o reunions que es realitzin als diferents centres i amb l'Ajuntament.

Aquest/a professional visitarà com a mínim quinzenalment cada centre educatiu. L'Ajuntament es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació dels coordinadors/-es general/s feta pel contractista.

S'estableix una jornada mínima de 20h per lot de licitació (és a dir, incloent totes les escoles del lot).

Coordinador/a del menjador escolar

És la persona que, preferentment en disposició del Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o de l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada, coordina i supervisa els equips de monitors/es en el conjunt de les seves tasques al centre de treball tenint-hi presència continuada.

Són funcions del/la coordinador/a:

- Coordinar i planificar l'activitat quotidiana de l'equip del servei de menjador, vetllar per una adequada distribució de tasques i fer seguiment de l'actuació de cadascun/a dels monitors/es, al mateix temps que promoure una adient coordinació entre l'equip de monitoratge i l'equip de cuina.
- Assegurar la comunicació i la relació permanents entre la direcció del centre educatiu, la resta d'àrees de l'empresa adjudicatària i les famílies usuàries pel que fa a tots els aspectes relatius a la prestació del servei.
- Gestionar les incidències que es puguin produir durant el servei en relació als alumnes usuaris del servei de menjador i les seves famílies.
- Desenvolupar les gestions administratives i organitzatives necessàries per al correcte desenvolupament del servei.
- Fixar la composició dels equips de monitors/es de cada centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui, proposarà canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Assegurar que l'equip de monitoratge aplica els criteris i continguts pedagògics definits en el projecte educatiu del menjador i en coherència amb el projecte educatiu de l'escola.

La dedicació diària mínima del/la coordinador/a del menjador escolar de cada centre serà de 15 hores setmanals, escalable a 17,5h (en els centres que tinguin entre 100 i 160 comensals diaris) i a 20 hores setmanals a partir de 160 comensals diaris.

En el cas que del contracte signat amb la empresa adjudicatària i de la seva proposta resultés una dedicació setmanal superior, aquestes hores de més seran distribuïdes entre els diferents centres docents que integren cada lot, a proposta del concessionari i amb el vist-i-plau del Servei d'Educació.

Les tasques de planificació, organització, gestió i comunicació amb famílies s'hauran de portar a terme preferentment fora de l'horari d'atenció directa als infants.

El/la coordinador/a no podrà fer funcions de monitoratge ni de substitució de baixes d'altres membres de l'equip del menjador escolar.

Monitoratge

És el personal que desenvolupa les seves funcions amb contacte directe amb l'alumnat. Ha d'estar en disposició del Diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o de l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada, i del carnet de manipulació d'aliments.

Desenvolupa la seva funció dins del marc pedagògic establert per a l'educació integral dels infants i té cura de l'ordre, seguretat, alimentació i neteja personal i esbarjos dels infants.

La dedicació diària al servei per part dels monitors/es ha de ser de 2,5 hores.

En les sortides escolars, el personal de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc.


Professional especialitzat de suport educatiu

En el cas que del contracte signat amb la empresa adjudicatària i de la seva proposta estigués prevista la dedicació al servei d'aquesta figura, serà una persona amb estudis reglats superiors (grau o màster d'especialització) en pedagogia, psicologia o psicopedagogia amb una dedicació mínima de 15 hores setmanals al conjunt d'escoles que integren cada lot que seran distribuïdes entre les diferents escoles a proposta de la concessionària i amb el vist-i-plau del Servei d'Educació. Les seves funcions en el servei de menjador, són principalment de:

- Observació de les dinàmiques d'inclusió, adaptació, benestar i convivència de l'alumnat en el servei de menjador, especialment d'aquells que tenen algun dictamen de necessitats educatives, i fer propostes d'adequació del servei o/i de l'atenció del personal per millorar la situació.
- Atendre i orientar les famílies llurs fills/es tinguin dificultats conductuals o d'altre tipus en el servei de menjador.
- Contribuir a la millora continuada del projecte de menjador escolar del centre, especialment en la seva vessant educativa.

Altres personal

En el cas que de la oferta adjudicada resulti la incorporació de treballadors/es amb contracte per a la formació i l'aprenentatge (programes de FP dual de centres docents preferentment de Sabadell), signant conveni o convenis de col·laboració amb els centres formadors i incorporant alumnat en formació en estudis relacionats amb l'objecte del contracte, sigui en les instal·lacions pròpies de l'adjudicatari (cuines, oficines) o, preferentment, en les escoles on es presta el servei, segons especialitats formatives dels/les treballadors/es. La distribució d'aquests treballadors entre els diferents centres docents que integren cada lot es realitzarà a proposta de la concessionària i amb el vist-i-plau del Servei d'Educació.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

9.2. Subrogació de personal

S'incorpora com annex al Plec de clàusules administratives particulars el llistat del personal que presta el servei actualment, que ha estat facilitat per l'empresa contractista actual.

Serà obligació de l'adjudicatari subrogar, com a mínim, tot el personal que legalment correspongui per prestar el servei, que haurà de subrogar en les mateixes condicions d'acord amb la legislació laboral aplicable.

El llistat està anonimitzat i detalla el centre de treball al que està adscrit, l'antiguitat de cada treballador/a, el tipus de contracte de treball, hores de dedicació, categoria i cost total anual.

Aquest personal, així com el nou que pugui contractar l'adjudicatari en cas de considerar-lo necessari, no podrà ser considerat en cap moment personal de l'Ajuntament ni tindrà cap vincle laboral amb aquest.

L'empresa contractista procurarà que existeixi estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals o obeeixin a raons justificades, tot informant-ne al responsable del contracte amb l'objectiu de no alterar el bon funcionament dels serveis.

Durant la vigència del contracte, el contractista mantindrà les condicions laborals i socials que les persones treballadores ocupades en l'execució del contracte tenien fixades en el moment de presentar l'oferta, segons el conveni que sigui d'aplicació.

En particular, el contractista s'abstindrà de minorar unilateralment les condicions de treball de tots els treballadors adscrits al contracte en matèria de jornada i salari, i incorporarà en les relacions laborals les millores que en cada moment introdueixi la legislació laboral bàsica, en funció del conveni col·lectiu que els era d'aplicació en el moment de presentar-se l'oferta, a no ser que ho exclogui un acord explícit concertat entre l'empresa i la representació dels treballadors.

L'empresa contractista ha de facilitar a l'òrgan de contractació qualsevol informació o documentació que li sigui requerida per acreditar el compliment del que estableix aquesta clàusula.

9.3. Ràtios aplicables

S'estableixen les següents ràtios màximes d'alumnes per monitor/a, basades en la [RESOLUCIÓ EDU/1468/2022](#) del Departament d'Educació:

- Educació Infantil (P3 a P5): 15
- Educació Primària: 25
- ESO: 30

Tenint en compte l'esmentada Resolució, el nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

Nombre de monitors = $n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

L'Annex 1 indica l'estimació d'alumnes per curs i escola usuaris del menjador escolar, basada en les dades del servei del curs escolar 2021-2022. Segons aquesta informació i les ràtios esmentades a dalt, l'estimació del monitoratge mínim imprescindible és de 97 monitors/es, distribuïts en 48 monitors/es per al Lot 1 i 49 monitors/es per al Lot 2.

En el cas que del contracte signat amb la empresa adjudicatària i de la seva proposta resultés un nombre de monitors/es superior, aquests seran distribuïts/des entre els diferents centres docents que integren cada lot, a proposta del concessionari i amb el vist-i-plau del Servei d'Educació.

La Comissió de Menjador de cada centre educatiu revisarà les propostes del contractista pel que fa a la distribució concreta dels monitors/res per nivells i/o cursos de seu centre educatiu, tot tenint en compte els alumnes esporàdics, per tal d'adequar-les a les particularitats de cada centre.

Les direccions dels centres educatius comunicaran al contractista quins són els alumnes per als que, requerint una atenció específica, han sol·licitat al Departament d'Educació dels Serveis Territorials de la Generalitat l'assignació d'una persona vetlladora.

9.4. Formació continuada del personal

L'empresa contractista haurà de promoure i vetllar pel reciclatge formació continuada del personal. A aquest efecte, haurà de presentar un pla de formació anual on es concretaran els cursos que es pretenen dur a terme, els temes que s'hi tractaran (i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari i ambiental, com l'educatiu i de lleure i l'àmbit lingüístic), la durada prevista de les formacions i canal (*online* o presencial).

El personal d'atenció directa als infants haurà d'estar en possessió de títol de monitor/a de lleure o equivalent, per al desenvolupament de les tasques pròpies del lloc de treball. El personal subrogat que no disposi d'aquesta formació haurà de rebre-la a través del pla de formació continuada de l'empresa.

Es garantirà una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació al gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries. La formació ha d'habilitar per resoldre situacions greus de conflicte motivades per aquestes malalties (una al·lèrgia en fase aguda, una hipoglucèmia d'un infant amb diabetis, etc.).

Tot el personal adscrit al servei haurà de fer la formació de riscos laborals prescriptiva.

A cada centre es disposarà com a mínim d'un monitor o monitora formada en primers auxilis.

Tot el personal ha de conèixer el protocol d'actuació en cas d'evacuació o confinament i el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i el pla educatiu del centre on estigui assignat.

El personal de la cuina ha d'estar format i conscienciat sobre la seguretat dels aliments. Anualment, el personal de cuina rebrà formació, com a mínim, en:

- Tècniques culinàries i alimentació sostenible
- Bones pràctiques de manipulació de càrregues i higiene postural.

El personal de monitoratge rebrà formació anual en:

- Atenció NESE
- Resolució de conflictes
- Habilitats comunicatives i lingüístiques
- Dinamització de patis
- Hàbits d'alimentació saludable

S'estableix un mínim anual de 20h de formació continuada per cadascuna de les persones adscrites al contracte, que s'hauran de destinar de forma preferent a les temàtiques esmentades.

DESENA. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE

La potenciació del valor educatiu del Servei Escolar de Menjador s'orienta al foment del lleure educatiu, el joc lliure i actiu, els hàbits de cura i salut, els aprenentatges competencials, la motivació, l'autonomia, la responsabilitat, la cooperació i la participació dels infants.

El contractista ha d'elaborar **una programació anual de centre** d'acord amb el Projecte Educatiu del Centre. Aquesta programació ha de servir per estructurar el conjunt de l'activitat educativa de l'espai interl·lectiu de migdia, i s'haurà de coordinar amb les activitats pròpies que el centre educatiu hi organitzi en el marc del PEE, el PMOE o qualsevol altre.

De la mateixa manera que el català és la llengua vehicular en les hores lectives, també ho serà durant tot el temps del servei de menjador.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

La programació anual s'ha de concretar en programacions trimestrals, ha de tenir el vistiplau de la comissió de menjador del centre i contenir els següents components i valors:

- **Connexió amb el temps lectiu:** Coordinació d'algunes activitats de migdia amb centres d'interès del projecte educatiu de l'escola.
- **Participació:** Foment de la participació dels alumnes de menjador, celebrant periòdicament (per exemple, mensualment) assemblees en les quals els alumnes puguin proposar activitats, que hauran de ser tingudes en compte en la proposta de tallers i activitats, i implicar als propis infants en la preparació d'aquestes activitats.
- **Corresponsabilitat:** Corresponsabilitzar els infants, implicant-los en la discussió, consens i millora de les normes de comportament de l'espai de migdia i en el funcionament i manteniment correcte del menjador i les activitats.
- **Autonomia i cooperació:** preveure la implicació dels infants (en la mesura de la seva maduresa), en el parament i recollida de taules, en poder-se servir el dinar i adaptar-se les quantitats, col·laborar en l'atenció als infants més petits o amb dificultats, així com en tasques de reciclatge, separació de residus i estalvi energètic pròpies de l'espai de menjador.
- **Model de migdia "com a casa":** tendir a una configuració dels espais més acollidora (cuidant la decoració, disposició de les taules) i a una programació educativa basada en ambients i no en graelles rígides d'activitats dirigides.
- **Inclusió:** pensar les activitats des d'una perspectiva d'inclusió, que posi en valor la diversitat de capacitats i que permeti a tot l'alumnat participar i gaudir en condicions d'igualtat.

Durant el temps previ i posterior a l'acte del dinar, la programació basada en ambients preveurà els següents espais, que seran de lliure elecció dels infants:

- Opcions de joc lliure al pati i dinamització de patis amb jocs diversos que fomentin la cooperació i l'activitat física.
- Propostes de tallers o activitats vinculats a projectes del centre (ex. Hort, Escola Verda, foment de les arts, projectes esportius, etc...) que fomentin competències bàsiques, que responguin a propostes dels alumnes, o/i que permetin a l'alumnat entrar en contacte amb professionals o entitats de l'entorn.
- Habilitació d'espais de relaxació o/i descans per a infants que vulguin descansar o relaxar-se (escoltant música, llegint o escoltant un conte, per exemple; a la biblioteca o un altre espai còmode habilitat en espai obert o tancat)
- Es valorarà també que es facin propostes d'activitats pensades per a les famílies (ex. Tallers de cuina en família, conferències sobre alimentació saludable, hàbits de cura i higiene, etc.)

Durant el temps del dinar pròpiament, es procurarà, a nivell educatiu, el següent:

- **Aprenentatges alimentaris:** S'intentarà que de manera lúdica i amena, l'alumnat assoleixi hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

Per exemple, facilitar que identifiquin els aliments i la seva procedència, afavorir coneixements sobre el sector primari i la gastronomia autòctona. Es reforçarà el coneixement de la gastronomia associada a les tradicions i festivitats més arrelades (castanyada, Nadal, carnestoltes, etc.) i a les cultures pròpies de l'alumnat de l'escola.

- **Aprenentatges d'higiene:** s'afavorirà que l'alumnat practiqui hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el menjar (ex: rentat de mans abans i després de l'àpat, rentar-se les dents).
- **Comportament a taula:** es fomentarà una bona postura corporal, fer servir el tovalló i els coberts adequadament, menjar de manera tranquil·la, mastegar a poc a poc, parlar amb un to de veu suau, tenir cura a l'hora de fer servir i moure els estris.

Així mateix, serà d'utilitat disposar d'un protocol d'actuació consensuat sobre els criteris a tenir en compte i la forma d'intervenir i abordar diferents situacions, especialment dificultats conductuals i conflictes, que es poden donar en el menjador de l'escola.

ONZENA. COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

Per la seva rellevància en el dia a dia de les famílies, el servei de menjador genera una important necessitat de comunicació amb el personal del servei, en especial amb les/els coordinadors/es de menjador, que han de poder oferir disponibilitat suficient per atendre les consultes de les famílies de manera àgil i eficaç, donant sempre alguna resposta en menys de 48 hores des de la seva recepció (dies laborables).

Per garantir al màxim la qualitat i rapidesa de resposta, s'estipula que les/els coordinadores de menjador de cada escola disposin diàriament d'un mínim de 1,5h prèvies a l'inici de l'horari del menjador per atendre amb total disponibilitat consultes de famílies.

L'empresa posarà a disposició de les famílies un telèfon i correu electrònic d'atenció diària i directe amb la coordinadora del menjador escolar de cada escola per resoldre qualsevol qüestió.

Adicionalment, es valorarà (com a criteri d'adjudicació) disposar d'una APP que permeti a les famílies gestionar tot allò relatiu al menjador escolar des d'un dispositiu electrònic (mòbil, tablet...), accedint a la informació dels menús, les activitats educatives, els pagaments, els registres d'assistència, l'avís absències, etc.

D'altra banda, l'equip de monitors/es informaran les famílies del desenvolupament de cada alumne durant el temps del migdia en funció de la seva edat i curs:

- P3: informació diària
- P4 i P5: informació setmanal
- Primària: informació trimestral

El model d'informes ha de preveure informació relativa a l'alimentació i les activitats educatives realitzades per l'infant. A l'inici de cada curs escolar s'ha de fer arribar al responsable del contracte un model de tots els informes i comunicacions per la seva conformitat a les famílies usuàries.

DOTZENA. CRITERIS AMBIENTALS

El contractista haurà de presentar al Servei d'Educació de l'Ajuntament abans de l'inici del contracte, un Pla de residus i estalvi energètic que inclogui entre d'altres: les mesures d'estalvi energètic i de consum i de minimització, separació, gestió, retirada i evacuació de les diverses fraccions de residus generats, així com la recollida d'olis usats.

Aquest pla i la seva aplicació haurà de contemplar els següents criteris:

12.1. Aigua


S'ha de partir del concepte d'eficàcia i d'estalvi en el seu ús i consum, per tant, s'haurà d'utilitzar la estrictament necessària per a garantir el funcionament del servei, evitant malversar-la.

Per al consum humà, es prioritzarà l'aigua de la xarxa pública d'abastament si aquesta reuneix les condicions organolèptiques que es puguin considerar acceptables.

Altres mesures a tenir en compte és no deixar les aixetes obertes en continu per a fer el rentat de productes o neteja de la vaixela.

12.2. Energia

Els conceptes que han de regir la seva utilització són l'eficàcia i estalvi en el consum. Cal doncs evitar tenir llums encesos inútilment, sempre que les condicions de llum natural així ho permetin, evitar les obertures permanents de frigorífics i ventilar els espais correctament.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Així mateix, els criteris adjudicació valoraran la disponibilitat de vehicles elèctrics en el transport utilitzat per a servir les escoles adherides a la concessió.

12.3. Residus

S'ha de disposar de contenidors i bujols per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta. Els contenidors han d'estar ben senyalitzats, per fraccions i amb les instruccions del que s'ha de dipositar a cadascun.

El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina, que haurà de seguir les instruccions del servei municipal de recollida de residus, tant en el lloc com en l'horari. Els residus que es dipositin als contenidors de la via pública per manca de recollida específica al centre, s'han de dipositar als contenidors específics, amb bossa de plàstic reciclat, tancada i dipositada dins el contenidor corresponent.

Els recipients han de ser de materials adients i de fàcil neteja i desinfecció. Els recipients han de ser estancs, mantenir-se tapats i quan es trobin a la cuina han de disposar d'un sistema d'obertura no manual (pedal o equivalent). Es disposarà d'una zona emmagatzemat dels residus adients i per a cada fracció.

A més de la recollida selectiva dels residus generats, cal establir el criteri de prevenció, tant pel que fa a la quantitat generada, com al seu risc. Per tant, cal introduir el criteri de mínima generació i evitar els productes perillosos.

Respecte als consumibles, cal triar els que minimitzin envasos, i siguin reciclables i reutilitzables. També cal evitar productes amb molta càrrega contaminant de les aigües residuals, neutres a ser possible.

En virtut de la [Llei 3/2020, de l'11 de març](#), de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, el contractista haurà de disposar d'un **pla de reducció del malbaratament alimentari**. En aquest sentit, serà necessari participar en el projecte ['Recooperem' del Consell Comarcal del Vallès Occidental](#) (o similars) sempre i quan es donin els mitjans i l'equipament ho permeti.

El contractista també haurà de col·laborar en projectes ecològics del centre educatiu que impliquin estalvi o reciclatge de residus generats per l'activitat de menjador escolar: per exemple, compostadors de residus orgànics.

12.4. Contaminació acústica

La [Llei 37/2003](#), estableix els objectius de qualitat i emissions acústiques, fixant en 40 decibels el soroll màxim recomanat en les aules i en 60 en els menjadors escolars. Tanmateix, pràcticament tots els menjadors escolars superen actualment els 85 decibels de forma habitual i enregistren pics de fins a 100 decibels.

El soroll és considerat un agent contaminant i el seu impacte en l'audició, la salut, la capacitat de concentració, el rendiment cognitiu i l'aprenentatge és quelcom demostrat. Els infants són un dels col·lectius més vulnerables a aquesta contaminació, segons l'OMS, amb conseqüències sobre el desenvolupament de la parla, l'atenció i la motivació.

Els estudis de satisfacció realitzats amb la participació d'alumnat indiquen, a més, que els infants assenyalen el soroll com un dels aspectes que més voldrien millorar de l'espai de menjador.

Per reduir els nivells de soroll del menjador escolar i aproximar-lo a nivells més desitjables, el contractista podrà d'aplicar dos tipus de mesures:

- **Mesures físiques:** elements fono absorbents, gomes en les potes de les cadires, introducció progressiva de vaixel·la de materials poc sorollosos (ex. policarbonat), protectors de taula amortiguants, eliminació de safates metàl·liques individuals...

- **Mesures educatives:** treballar el compromís per reduir el soroll, fer tallers que ensenyin a reconèixer i identificar sorolls que generalment passen desapercebuts, comprendre els seus efectes, instal·lant semàfors de soroll* (sonògraf), etc.



Ex. semàfor acústic



Ex. Gomes cadira



Ex. protectors de taula



Ex. Vaixel·la policarbonat

*El semàfor de soroll indica el nivell de soroll del menjador, avisant quan se superen els límits establerts. És una forma de control del soroll que resulta fàcil d'interpretar i divertida per als alumnes i que permet desenvolupar diferents projectes educatius.

Els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació puntuen les mesures de reducció de la contaminació acústica que l'empresa proposi aplicar des del primer any de vigència del contracte. Els elements que instal·li amb aquesta finalitat passaran a ser propietat de les escoles i no seran recuperables per l'empresa.

En tots els casos, i amb independència de les mesures que apliqui, l'empresa haurà de portar un registre setmanal dels nivells de soroll durant el temps del dinar, mostrant l'evolució al llarg del curs.

A més de cuidar dels nivells de soroll, l'empresa procurarà mantenir l'espai de menjador en condicions confortables també a nivell de: ventilació, temperatura i il·luminació.

12.5. Productes de neteja i higiene

L'ús de productes de neteja i higiene ha de regir-se pels criteris de certificació estipulats a la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius (Generalitat de Catalunya, 2020) (concretament, etiqueta ecològica Tipus 1).

Els requeriments mínims a seguir són:

Productes químics

Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

Caldrà tenir especial cura amb els productes utilitzats evitant aquells que puguin produir corrosió o fer malbé l'acer inoxidable i aquells que generin una alta càrrega contaminant a les aigües residuals. Pel seu efecte tòxic, l'ús de lleixiu i altres productes que continguin clor, es limitarà a aquelles zones en què sigui imprescindible la desinfecció.

Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja, conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.

Embalatges

Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.

Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

Bosses d'escombraries

La matèria primera emprada ha de ser preferentment, de plàstic reciclat

Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.


Paper higiènic i altres productes de cel·lulosa

La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada i no emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.

Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

Altres

No es poden utilitzar insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per al control de plagues.


CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

ANNEXOS

1. Centres educatius adherits a la Gestió Municipal Agrupada del Servei Escolar de Menjador
2. Inventari de material que hi ha a cada centre educatiu
3. Quadre de manteniments regulars preventius
4. Taula de productes bàsics per a la confecció dels menús
5. Normativa aplicable

ANNEX 1: CENTRES EDUCATIUS ADHERITS A LA GESTIÓ MUNICIPAL AGRUPADA DEL SERVEI DE MENJADOR

CENTRE EDUCATIU	ADREÇA	CUINA 'IN SITU'
ESCOLA AGNÈS ARMENGOL i INSTITUT LA SERRA	Avda. de Can Bordoll, 92 94	NO
ESCOLA AMADEU VIVES	C. de Fra Luis de León, 152	NO
ESCOLA ARRAONA	C. de l'Argentina, 45	NO
ESCOLA CALVET ESTRELLA	C. del Puigmal, 3	NO
ESCOLA CAN DEU	C. de la Prada, 1- 35	NO
ESCOLA CAN LLONG	C. de Praga, 57	SI
ESCOLA CREU ALTA	C. de Pi i Margall, 24	NO
ESCOLA FLORESTA	C. dels Pins, 1	NO
ESCOLA JOAN MARAGALL	Ptge. de les Escoles, 2	NO
ESCOLA JOAN MONTLLOR	C. del Gaià, 2	NO
INSTITUT ESCOLA J.SALLARÉS i PLA	C. de Campoamor, 92	NO
ESCOLA JUAN RAMÓN JIMENEZ	Avda. de Polinyà, 2 A	NO
ESCOLA MAS BOADELLA	C. de Viena, 1	SI
ESCOLA MIQUEL CARRERAS	C. de Balaguer, 46	NO

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

ESCOLA LA ROMÀNICA	Rda. de Santa Maria, 95	SI
ESCOLA ROUREDA	C. de Rialb, 1	NO
ESCOLA SANT JULIÀ	C. del Vinhamala, 1	NO
ESCOLA TARLATANA	C. Florit, 32 36	NO

Menús servits per curs escolar:

CENTRE	TOTAL	EI	Promig	EP	Promig	ESO	Promig
AGNÈS ARMENGOL i INS. LA SERRA	14.241	3.056	17	7.615	44	3.569	20
AMADEU VIVES	37.786	11.957	68	25.829	148		
ARRAONA	20.424	5.211	30	15.213	87		
CALVET ESTRELLA	12.739	4.202	24	8.537	49		
CAN DEU	11.155	3.117	18	8.038	46		
CAN LLONG	27.203	8.594	49	18.609	106		
CREU ALTA	24.382	9.177	52	15.205	87		
FLORESTA	12.551	3.477	20	9.074	52		
JOAN MARAGALL	16.869	4.025	23	12.844	73		
JOAN MONTLLOR	12.927	2.952	17	9.975	57		
J.SALLARÉS I PLA	23.238	7.446	43	12.392	71	3.400	19
JUAN R. JIMENEZ	10.886	3.357	18	7.529	43		
MAS BOADELLA	31.680	13.640	78	18.040	103		
MIQUEL CARRERAS	19.163	6.073	35	13.090	75		
LA ROMÀNICA	32.487	8.498	49	23.989	137		
ROUREDA	22.244	6.577	38	15.667	90		
SANT JULIÀ	13.216	3.867	22	9.349	53		
TARLATANA	14.372	3.737	21	10.635	61		
Totals	357.563	108.965	623	241.628	1.381	6.969	39

CENTRE	TOTAL	EI	Promig	EP	Promig	ESO	Promig
--------	-------	----	--------	----	--------	-----	--------

Total: menús servits per curs escolar:

EI: Educació Infantil

Promig: mitjana d'usuaris per dia

EP: Educació Primària

Promig: mitjana d'usuaris per dia

ESO: Educació Secundària Obligatoria

Promig: mitjana d'usuaris per dia

ANNEX 2: INVENTARI DE LA MAQUINÀRIA DE LES CUINES DELS CENTRES EDUCATIUS

Cuines on s'ha de treballar amb línia freda:

	Nevera Industrial	Forn Regenerad	Rentavaixelles	Congelador Horitzontal	Armari o taula escalfaplats	Nevera Domestica
AGNÉS ARMENGOL	1	1	2	2	1	-
AMADEU VIVES	2	3	2	3	1	-
ARRAONA	2	2	1	2	1	-
CALVET ESTRELLA	1	1	1	2	1	-
CAN DEU	1	1	1	2	1	-
CREU ALTA	2	2	2	2	1	-
FLORESTA	1	1	1	2	1	1
JOAN MARAGALL	1	2	1	2	1	-
JOAN MONTLLOR	1	1	1	2	1	1
JOAN SALLARÉS i PLA	2	2	1	2	1	-
JUAN RAMON JIMENEZ	1	1	2	2	1	-

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

MIQUEL CARRERAS	1	2	2	2	-	-
LA ROUREDA	2	2	2	3	2	-
SANT JULIÀ	1	2	1	2	1	-
TARLATANA	1	1	1	2	1	-

Cuines 'in situ':

	MAS BOADELLA	CAN LLONG	LA ROMÀNICA
NEVERA INDUSTRIAL	2	1	-
FORN REGENERADOR	-	-	-
RENTAVAIXELLES INDUSTRIAL	1	1	1
CONGELADOR INDUSTRIAL	3	3	7
ARAMARI O TAULA ESCALFA PLATS	1	1	1
CAMARA FRIFGORIFICA	-	-	3
FORN DE GAS	1	1	1
CUINA DE GAS	1 (8 focs)	1 (6 focs)	1 (8 focs)
MARMITES	1	1	2

CARACTERÍSTIQUES TÈCNiques O SIMILARS DE LA MAQUINÀRIA:

NEVERA INDUSTRIAL: 1 porta: GN 2/1, 680X800X213 mm , 600L aprox. 400W aprox. 2 portes: Fagor 1380X750X2100 mm aprox.

RENTAVAIXELLES PROFESSIONAL: 600x600x1000 mm capacitat mínima 18 plats. Potència: 5,1W. possibilitat de ser utilitzat per a rentar safates de menjar mida estàndard, 350X500 mm i capacitat mínima de 18 plats aprox.

FORN REGENERADOR: Forn Regenerador 5 GN 1/1. 750X650x850 mm. Capacitat mínima 100 racions. Potència: 3600W Aprox.

CONGELADOR HORIZONTAL : de 82cm: 207L, 146W. De 120 cm: 322L Potència: 199W. De 140cm: 398L , 200W Aprox.

ARMARI ESCALFAPLATS: 670x780x1000 mm aprox.

TAULA ESCALFAPLATS: 1830x700x850 mm, 1200x700x850 mm. Aprox.
CUINES DE GAS: de 8 i 6 focs

ANNEX 3: MANTENIMENTS

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, paraments, equips, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment en constant i correcte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, son a càrrec del contractista per a tota la durada de la concessió. Aquest ha de fer, a càrrec seu, el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equips, siguin quines siguin les causes i l'abast de les actuacions a realitzar.

El contractista haurà de presentar un informe anual de les actuacions realitzades, fent referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, d'acord al format acordat amb el Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell. Aquest format s'expressarà en un Llibre de Manteniment de la Cuina i el Menjador escolar de cada centre.

El contractista també haurà de realitzar totes aquelles petites adequacions que responguin a requeriments de les inspeccions que realitzin els serveis de protecció de la salut, com la instal·lació d'insectocutors, esquers, instal·lació de ribets a portes, etc.

Dins de les activitats de manteniment s'hi inclouen les següents:

- Manteniment correctiu ordinari, reparació d'averies o resolució d'incidències.
- Manteniment normatiu
- Manteniment preventiu

A. Manteniment correctiu ordinari

El manteniment correctiu comprèn la reparació d'averies o resolució d'incidències, sigui quina sigui la seva causa. Les incidències o averies que puguin donar-se en els equipaments a mantenir es classificaran en:

- Emergències
- Urgències
- Normals

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMpte	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Davant les emergències s'ha de garantir sempre, pels mitjans extraordinaris que es considerin oportuns, la prestació del servei mentre no es resolgui la incidència en el termini més breu possible.

El temps de resposta per a les avaries urgents es considera de màxim 2 dies lectius, garantint sempre el servei. S'entén per "Temps de resposta" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la presència de personal del contractista al lloc on s'ha produït la incidència per iniciar la reparació.

Es consideraran sempre actuacions de caràcter urgent totes les que siguin necessàries per restablir la normalitat en el funcionament del servei de menjador. El temps de reparació per a les avaries no urgents s'estableix en 5 dies lectius. S'entén per "Temps de reparació" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la seva completa solució.

Tots els materials substituïts seran d'igual qualitat als existents. Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis necessaris i procurant evitar en la mida del possible tota pertorbació del funcionament normal del centre o servei.

En tot cas, s'informarà prèviament al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Sabadell de les operacions que es realitzaran i de les molèsties que s'ocasionaran, així com del calendari previst.

B. Manteniment normatiu i preventiu de les cuines

Aquest manteniment té per objectiu realitzar unes operacions planificades de revisió d'aquells elements seguint unes freqüències (calendari) determinades.

Aquest procediment s'aplicarà també en el cas del servei de cuina "in situ", amb la utilització de les cuines ubicades als centres educatius.

La temporalització de les tasques de Manteniment preventiu i normatiu estarà continguda en un "Protocol per al Manteniment de les cuines i els Menjadors Escolars de la Gestió Agrupada de Sabadell", el qual descriurà les operacions a realitzar, procediments i punts d'inspecció, segons el següent esquema de **Punts d'Inspecció a les Cuines**:

XARXA DE DESGUASSOS INTERIORS DE CUINES:

- Revisió xarxa de desguassos interiors; revisió general dels desguassos accessibles
- Control de fissures i fuites al recorregut i als colzes
- Control de les fixacions i inspecció dels sifons, pericons i registres de baixants

CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS:

- Revisió conductes d'evacuació de fums



Revisió de l'estanquitat del conducte
Control de suports i aïllants tèrmics
Inspeccionar l'absència de corrosions
Revisió conductes d'evacuació de fums.
Neteja general

INSTAL·LACIONS D'EXTINCIÓ AUTOMÀTICA: RUIXADORS DE CUINES:

Revisió instal·lacions d'extinció automàtica: ruixadors de cuina.

CAMPANA EXTRACTORA:

Revisió campana extractora
Comprovar el funcionament del dispositiu antiretorn
Inspeccionar l'estat del condensador de greixos
Inspeccionar l'estat de la subjecció de la campana
Verificar l'acoblament correcte amb el conducte de sortida
Comprovar l'estat de corrosió
Verificar el manteniment del ventilador
Desmuntar-la i netejar a fons
Inspeccionar l'estat de la malla tallafocs
Revisió campana extractora
Neteja o recanvi de filtre

FRIGORÍFICS:

Revisió de frigorífics semestral:
Descongelar l'equip
Netejar-lo a fons
Revisió de frigorífics anual:
Revisió del bon funcionament del motor
Neteja del motor de l'equip
Revisió del correcte funcionament de la il·luminació interior

CONGELADORS:

Revisió de congeladors anual:
Revisió del bon funcionament del motor
Neteja del motor de l'equip
Netejar el frigorífic i descongelar l'equip

FREGIDORA:

Revisió fregidora. Anual:
Verificar els elements calefactors
Regular i netejar els pilots
Verificar el motor del ventilador i els contactors
Revisió fregidora diari
Netejar després de l'ús

MARMITA:

Revisió marmita anual:
Verificar els elements calefactors
Verificar i regular els cremadors
Verificar i greixar la vàlvula
Regular i netejar els pilots
Verificar el motor del ventilador i els contactors
Revisió marmita diari
Netejar després de l'ús

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits I sistema de gestió agrupada de Sabadell				

MÀQUINA RENTAVAIXELLES:

Revisió anual:

- Verificar el funcionament dels elements calefactors
- Comprovar el cabal de la bomba de rentada
- Revisió màquines de rentar (vaixelles)
- Netejar filtres
- Neteja general de la màquina

Netejar després d'usar

ESCALFADOR D'AIGUA AMB GAS:

Revisió escalfadors d'aigua amb gas anual:

- Comprovar el tarat i el correcte funcionament de tots els elements de seguretat de la instal·lació

Revisió escalfadors d'aigua amb gas trimestralment:

- Inspeccionar l'estanquitat de les connexions i de unitat acumuladora (si n'hi ha)
- Verificar el funcionament de l'escalfador
- Comprovar que no hi ha fuites de gas
- Comprovar que no hi ha fuites d'aigua
- Anotar la temperatura o pressió del fluid portador a l'entrada i a la sortida del generador de calor
- Anotar la temperatura ambient del local o sala de màquines
- Anotar la temperatura dels gasos de combustió
- Anotar el contingut de co i co2 en els productes de combustió
- Comprovar la ventilació a la caixa de fums de la caldera

FORN DE GAS:

Revisió forn de gas. Anual:

- Comprovar el tarat i el correcte funcionament de tots els elements de seguretat de la instal·lació

Revisió forn de gas trimestralment:

- Verificar el funcionament del forn
- Comprovar que no hi ha fuites de gas

Revisió diària forn de gas:

- Netejar després d'usar

PLANXA I FOGONS DE GAS

Revisió anual planxa i fogons de gas:

- Comprovar el tarat i el correcte funcionament de tots els elements de seguretat de la instal·lació

Revisió planxa i fogons de gas trimestralment:

- Verificar el funcionament de la planxa o els Fogons
- Comprovar que no hi ha fuites de gas

Revisió planxa i fogons de gas diari:

- Netejar després d'usar

ESCALFADOR D'AIGUA AMB ELECTRICITAT:


- Revisió escalfadors d'aigua amb electricitat (anual):
- Inspeccionar l'estat de les connexions elèctriques
 - Inspeccionar l'estanquitat dels junts
 - Verificar l'estanquitat de la unitat acumuladora
 - Comprovar el tarat i el correcte funcionament de tots els elements de seguretat de la instal·lació
 - Inspeccionar l'estat de la corrosió
 - Inspeccionar l'estat de les fixacions
 - Inspeccionar els aparells de mesura i control
 - Comprovar el rendiment
 - Verificar el correcte estat dels calefactores
 - Comprovar l'absència d'incrustacions

ARMARIS ESCALFA – PLATS:

- Revisió del termòstat analògic
- Revisió dels interruptors i pilots
- Verificar correcte funcionament termòmetre
- Revisió del ventilador
- Revisió de les cubetes
- Revisió de les resistències elèctriques i dels seus aïllaments

ANNEX 4. TAULA DE PRODUCTES BÀSICS PER A LA CONFECCIÓ DELS MENÚS

Ingredients principals dels menús indicats al PPTP		El producte és ecològic?			El producte és de venda de proximitat o circuit curt			El producte prové de l'economia social?		
Si un ingredient compleix simultàniament més d'una condició (ex. ser ecològic i de venda de proximitat) s'indicarà en ambdues columnes.		(*)			(*)			(*)		
		Sí	No		Sí	No		Sí	No	
Verdura	1. Enciam (diferents varietats segons temporalitat: romà, trocadero, iceberg, meravella...)									
	2. Escarola									
	3. Tomàquet									
	4. Pastanaga									
	5. Ceba									
	6. Bròquil, bròcoli, romanescu.									
	7. Coliflor									
	8. Col									
	9. Carabassa									
	10. Tomàquet per amanida o pa amb tomàquet									
	11. Mongeta tendra									
	12. Carabassó									
	13. Espinacs									
	14. Porros									
	15. Pebrot									
	16. Cogombre									
	17. Tomàquet sofregit									
	18. Xampinyons									
	19. Olives									
CEREALS, FECULES LLEGUMS	20. Pa									
	21. Patates									
	22. Pasta									

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Ingredients principals dels menús indicats al PPTP Si un ingredient compleix simultàniament més d'una condició (ex. ser ecològic i de venda de proximitat) s'indicarà en ambdues columnes.	El producte és ecològic?		El producte és de venda de proximitat o circuit curt		El producte prové de l'economia social?		
	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	(*)	
23. Arròs 24. Cigrans 25. Blat de moro 26. Llenties 27. Mongeta seca 28. Pèsols	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
Ous	29. Ous	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Carn	30. Pollastre	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	31. Vedella	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	32. Gall d'indi	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	33. Porc	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	34. Conill	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	35. Xai	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Peix	36. Lluç	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	37. Bacallà	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	38. Salmó	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	39. Seitó o sardina	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	40. Tonyina	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	41. Llenguado	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	42. Rosada	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	43. Iogurt	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Lactis	44. Formatge	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Fruita	45. Mandarina	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	46. Taronja	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	47. Poma	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	48. Pera	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	49. Raïm	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	50. Plàtan	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	51. Maduixes	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	52. Préssec	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	53. Síndria o meló	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	54. Fruits secs	Sí	No	Sí	No	Sí	No
	Condiments	55. Oli d'oliva	Sí	No	Sí	No	Sí
Nombre mínim de productes exigint pel Plec de prescripcions tècniques particulars		9		6		3	

ANNEX 5: NORMATIVA APLICABLE

Decret 219/1989, d'1 d'agost, de delegació de competències de la Generalitat a les comarques en matèria d'ensenyament.

Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres educatius públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

RESOLUCIÓ anual, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

[Reglamento \(CE\) n° 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.](#)

Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes de higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

Reial decret 1367/2007, de 19 d'octubre, pel qual es desplega la Llei 37/2003, de 17 de novembre, del soroll, pel que fa a zonificació acústica, objectius de qualitat i emissions acústiques.

Reial decret legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social.

Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.


Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals.

Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals.

Llei 11/1998, de 7 de gener, de política lingüística i Reglament municipal per a l'ús de la llengua catalana a l'Ajuntament de Sabadell.

Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici (Llei Paraigües).

Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5V43 3P6I 3R2Z 066U 0U4Z				
EXPEDIENT NÚM.	EDU/2022/642	DOCUMENT NÚM.	EDU16I03PX	DATA	31-08-2022
ÀREA	Àrea de Presidència i Drets Socials				
UNITAT	Educació				
ASSUMPTE	contracte de concessió de serveis per a la gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics adherits i sistema de gestió agrupada de Sabadell				

Bases reguladores per a l'atorgament dels ajuts individuals de menjador adreçats a l'alumnat d'ensenyaments obligatoris i de segon cycle d'educació infantil escolaritzats en un centre educatiu del Vallès Occidental sostingut amb fons públics de Catalunya durant el curs escolar 2021-2022.

La cap del Servei d'Educació

SALMERON JIMENEZ, ANA MARIA
CAP DEL SERVEI D'EDUCACIÓ.
02/09/2022 13:11