



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT XXV OLIMPÍADA DE BARCELONA.

Curs 2017/2018 prorrogable per al curs 2018/2019

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats intel·lectuals.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2016/2017, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

També inclouen el fet de proporcionar diàriament, sense cost addicional, esmorzars amb un percentatge equivalent al 4% del volum d'usuaris contractat amb el centre.

Igualment, inclou el servei de cafeteria.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'Institut XXV Olimpíada, ubicat al carrer de la Dàlia 2 bis, 08004-Barcelona.

Clàusula 3. Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei compren el curs escolar 2017-2018 i pot ser prorrogat per al curs 2018-2019.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 177 dies lectius/curs escolar.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

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

L'adjudicatari podrà subcontractar el servei de monitoratge.



SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 1. Característiques del servei.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 650 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 63 alumnes cada dia, i 50 professors dels quals es queden a dinar una mitja de 10 professors.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial

La superfície del local disponible és de 214,95 m² (cuina, bar-cantina i menjador)

Clàusula 2. Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista/es la seva reposició o reparació.

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 I. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al CEB, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

Clàusula 3.- Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries, es comprometen a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

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



http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematics/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars/programa_revisio_programacions_menus_escolars_catalunya_preme/documents/arxiu/Recomana_menus_escola.pdf

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

En la programació i elaboració de menús s'ha de contemplar un menú alternatiu variat, equilibrat i adequat al personal adult del centre (docents, PAS, monitors de Biblioteca i activitats extraescolars) Aquest menú ha de constar dins del preu establert de: un primer plat + a escollir un segon plat entre dos opcions + postres + cafè/infusió + beguda (aigua).

Clàusula 4. - Característiques i elaboració dels menús

Apartat A ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

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

1. Se servirà el menú en els recipients higièncs adequats per a l'alumnat, en safates-menjador i per al personal adult (professorat, PAS, monitor/a biblioteca i activitats extraescolars) en plats.
2. Se servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els suc de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
3. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
4. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
5. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
6. La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
7. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol alto oleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
8. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim de dues vegades per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
9. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
10. S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.
11. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
12. Les famílies d'alumnes rebran un informe quadrimestral del servei de menjador.



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

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola". S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana. Caldrà que en la programació mensual els productes servits respectin els següents percentatges:

- 90% de producte fresc
- 10% de producte ecològic
- 5% de producte procedent de producció integrada
- 80 % de producte de temporada
- 10 productes de qualitat diferenciada

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida i altres complements com gasosa i aigua mineral.

Apartat B ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI D'ESMORZARS

L'objecte d'aquesta prestació de servei és que els centres públics on es contracta el servei de menjador tinguin a la seva disposició la possibilitat de poder subministrar algun esmorzar a aquell alumnat del centre que per la circumstància que sigui (oblit, mal estat de l'esmorzar,...) no n'ha portat

B.1 L'elaboració i l'envasat del menjar s'efectuarà en la cuina del centre.

B.2 Característiques i elaboració.

Ha de ser complerta i equilibrada, adaptada a la tipologia d'alumnat del centre, amb una presentació atractiva i variada i amb una rotació mínima de dues setmanes. Cal seguir les mateixes pautes i requisits que en l'elaboració dels menús de menjador

Estarà processat per dotar-lo de la màxima simplicitat per poder menjar-ho a peu dret ja que ha de ser compatible amb les activitats al pati. En aquest sentit és garantirà que la fruita es presenti sempre tallada i que no s'ofereixin menjars que requereixin espais o estris que dificultin el temps d'esbarjo (amanides per exemple).

Sense requisits de conservació pel que fa a la cadena de fred/calor, per tal que es pugui dipositar i emmagatzemar el temps necessari fins el consum en qualsevol dependència del centre. Caldrà indicar també la data de caducitat.

Es podrà oferir dos tipologies d'esmorzars que es diferenciaran clarament pel color del seu embolcall: dieta generalista i dieta ovolactovegetariana.

APARTAT C ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE CAFETERIA.



L'objecte d'aquesta prestació de servei és que els centres públics on es contracta el servei de cafeteria tinguin a la seva disposició la possibilitat de poder subministrar a tota la comunitat educativa del centre productes que s'especifiquen a l'annex v.

Horari d'atenció de l'institut:

- Alumnat: 11:00 a 11:30 h (horari de pati)
- Resta de personal: 9:00 a 15:00 h

Assumir la part proporcional de la despesa que correspongui a la utilització de la cuina/office pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas, electricitat i aigua, mitjançant un cànon de 150.- € mensuals (1.800.-€ per curs escolar).

Clàusula 5.- Menús especials

A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, 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. Quant les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti no assumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

INSTRUCCIONS ESPECÍFIQUES ENVERS ELS MENÚS

Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials en les festivitats de Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.



Clàusula 6. Elaboració dels menús

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als usuaris del propi centre. El menú es consumirà en el menjador de l'institut.

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines noves o preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar i, puntualment, als serveis que es pactin.

- A. El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex I.
- B. El centre, en el cas de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

Clàusula 7. Trasllet d'aliments.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a les cuines centrals. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels aliments per a la elaboració dels menús en el cas de cuina central o cuina in situ, es farà com a màxim cada tres dies.

Clàusula 8. Neteja de les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei i en finalitzar aquest servei. A més l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes instal·lacions.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (rebot, wc, pati interior, entrada al menjador-cantina i cuina XXV Olimpíada) van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Amb independència de la neteja diària, correspon a l'empresa adjudicatària fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

En la cuina in situ, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els



productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

Clàusula 9. Compliment de la normativa higienicosanitària.

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

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

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

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de requisits higiènic complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors,



hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Practiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Clàusula 10- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.
2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de 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 centre, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.
4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el Consorci d'Educació de Barcelona, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel Consorci d'Educació de Barcelona.

Clàusula 11.- Riscos laborals

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

Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar,



abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 13. Personal de cuina.

1. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
2. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.
3. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
4. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Institut XXV Olimpíada.
5. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.
6. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 14. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal



responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

- g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vistiplau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.
- h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- i) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Seguiment del Servei de Menjador del centre educatiu.

SERVEI DE MONITORATGE

Clàusula 15. Organització del servei.

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs que incloure les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- e) Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari MENJADOR-CUINA XXV OLIMPÍADA.

Clàusula 16. Projecte educatiu i curricular de centre

L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre educatiu. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació.

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

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu



és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

- c) De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- d) D'educació mediambiental: foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva....)

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del centre educatiu, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com per a l'alumnat requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que el farà arribar a les famílies.

Clàusula 17.- Material de monitoratge

La dotació del material per a les activitats del període intel·lectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de l'AMPA.

L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

- a. Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del centre pel que fa al servei de menjador on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador.



- b. Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. La Comissió del menjador donarà el vistiplau a la proposta de material i la inversió mínima anual que l'empresa adjudicatària destinarà a aquest efecte serà de 2,00 € per alumne i curs, tenint en compte la mitjana d'alumnes usuaris del servei.

Clàusula 18. Personal monitor

1. El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.
2. Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:
 - a. La vigilància i cura de l'alumnat
 - b. L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
3. adquisició d'hàbits socials
4. correcte ús i conservació del parament
 - a. El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
 - b. La conducció de les activitats que es treballin al migdia
 - c. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació.
5. Les tasques de vigilància i les activitats intel·lectuals han de ser dutes a terme per monitors amb domini de la llengua catalana.
6. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada, el qual en donarà el vistiplau, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:
 - a. Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
7. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge.
8. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
9. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Espai Lleure Divertàlia S.L.
10. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en



relació al públic i usuaris/es.

11. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.
12. En les sortides escolars els servei 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. En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

Clàusula 19. Idoneïtat dels monitors.

1. El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:
 - a. Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
 - b. Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.
2. Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.

Clàusula 20. Ràtios i horaris

1. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat, per establir l'assignació de personal de cuina i/o monitors: 1 monitor per a cada 23 usuaris o fracció superior a 15. Un cop assignats el nombre de monitors corresponent per cadascun del cicles, la ràtio global d'alumnes per monitor no podrà ser inferior a 20 alumnes per monitor.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina.

La dotació de personal necessari a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2. La prestació d'aquest servei serà de 13:30 a 15:30 hores que en cap cas pot superar les 2h i mitja d'acord amb l'Ordre del Departament d'Ensenyament sobre el calendari escolar.
3. La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'haurà d'afegir un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc. Aquest complement haurà de ser com a mínim de 30 minuts diaris per cada 10 alumnes usuaris del servei de menjador. El complement horari pot recaure en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es pot distribuir entre el personal del menjador.
4. En cas de jornada intensiva l'empresa ha de prestar el servei tot adequant el personal necessari a la demanda.



Coordinador/a del Servei

Clàusula 21. Funcions

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

COMISSIÓ DEL MENJADOR

Clàusula 22. Objecte i funcions

- 1) La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. L'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ràtio de monitoratge, la formació del personal i l'espai intel·lectiu. La seva composició serà acordada en el sí del Consell Escolar
- 2) La Comissió té les facultats següents:
 - a) Formar part de la Mesa de contractació per tal d'estudiar i valorar les ofertes presentades.
 - b) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.
 - c) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
 - d) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre



educatiu.

- e) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- f) Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.
- g) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions general que hagi dictat el Consell Escolar.
- h) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període intel·lectiu
- i) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- j) Fer un inventari de l'utilatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

SERVEI DE GESTIÓ DE COBRAMENTS

Clàusula 23. Objecte i funcions

L'empresa adjudicatària realitzarà el cobrament d'aquest servei a les famílies d'acord amb els imports acordats pel Consell Escolar.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema de control dels menús servits diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte a la direcció del centre.

Per al pagament dels imports dels serveis la factura mensual s'acompanyarà d'un llistat que haurà d'identificar clarament els alumnes amb els dies d'utilització del servei de menjador.

Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei. A aquest efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat o beques parcialment a l'empresa adjudicatària.



ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE.

Espai menjador:

- 117 cadires.
- 20 taules.
- 1 armari calent.
- 2 armaris televisió.
- 3 armaris amb prestatgeries.
- 2 taules de laboratori.
- 117 safates.
- 104 gots.
- 21 gerres.
- 128 forquilles
- 146 culleres grans
- 119 culleres petites
- 109 ganivets
- 3 cubells d'escombraries per a reciclatge.

Espai barra del menjador:

- 1 cafetera gran (industrial/professional).
- 1 planxa de cuina
- 1 fregidora
- 3 taules d'alumini
- 2 taula de barra
- 1 càmeres refrigerades per a begudes
- 1 rentavaixelles industrial
- 1 pica amb aixeta amb mànec flexible i pedal
- 1 campana extractora
- 1 màquina registradora
- 24 gots de cafè
- 56 tasses de cafè, tallat ...
- 23 platerets de cafè

Espai cuina:

- 1 microones
- 1 nevera industrial
- 2 taules auxiliars
- 1 cuina professional amb quatre focs.
- 1 forn professional
- 1 fregidora
- 1 màquina de tallar embotit
- 1 pica amb aixeta amb mànec flexible i pedal
- 1 batedora elèctrica professional



- 1 campana extractora gran
- 1 cubell d'escombraries amb rodes
- 2 ventiladors

Magatzem de la cuina.

- 1 nevera
- 2 congeladors
- 3 prestatgeries
- 1 caixa forta
- 1 escalfador elèctric



ANNEX II

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Arròs ¹	1
Pasta ^{1 2}	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloses les patates ⁴)	1-2
Segons plats	
Carns magres	1-3
Peixos ⁵	1-3
Ous	1-2
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats industrials	≤ 3/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Preparacions carnies grasses	≤ 1/setmana

¹ S'aconsella incloure varietats integrals (també en el cas del pa).

² En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.

³ No es considera una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata. Tampoc es comptabilitza com a verdures i hortalisses la salsa de tomàquet.

⁴ Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.

En el cas dels instituts que només ofereixin servei de menjador part dels dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'adaptaran convenientment.



ANNEX III Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat

PRODUCTES QUÍMICS

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

EMBALATGES

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

BOSES 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 HIGIENIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

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

ALTRES

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



ANNEX IV - DEFINICIONS

Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitja que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la



presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà en entre les 12.30 i les 15.00 hores (2h i mitja) el dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre. També compren la preparació, neteja i tancament corresponents.

Servei de temps del migdia: La prestació d'aquest servei s'efectuarà entre les 12.30 i les 15.00 hores (2h i mitja) el dies escolars lectius, exclòs el temps de prestació del servei de menjador, i consistirà en la custòdia de l'alumnat per part



de monitors/res, amb les corresponents garanties, d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre.

ANNEX V – PRODUCTES I PREUS CAFETERIA.

• Coca –cola	1€
• Fanta	1€
• Nestea	1,10€
• Aquarius	1€
• Coca-cola ½	1,30€
• Biofruites	1,20€
• Sucs	0,60€
• Aigua 33cl	0,80€
• Aigua 1 ½	1,40€
• Croissant normal	1€
• Croissant xocolate	1,10€
• Palmera xocolate	1,10€
• Fruita	0,40€
• Kinder	1,10€
• Kit kat	1,10€
• Tokke	1,10€
• Oreo	1,10€
• Ball de bastons	1,10€
• Nesquik	0,50€
• Calipo	0,80€

Cafès:

• Cafè	0,70€
• Tallat	0,80€
• Tallat descafeïnat	0,80€
• Cafè amb llet	0,90€
• Infusions	0,80€

Entrepanes:

• Pernill dolç	1,70€
• Formatge	1,70€



• Xoriço	1,70€
• Llonganissa	1,70€
• Truita de patates	1,70€
• Pernil país	1,90€
• Pernil dolç i formatge	1,90€
• Entrepans petits	1,30€
• Pizza	1,30€

TOTAL