

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES I ECONÒMIQUES
QUE REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE
GESTIÓ DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR
DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS
DE LA COMARCA D'OSONA**

CAPÍTOL I.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

SECCIÓ 1.- DISPOSICIONS GENERALS.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

1. Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques i econòmiques dels servei educatius i socials del **servei educatiu i social de menjador**, la vigilància i les activitats interlectives dels centres educatius públics d'educació primària i secundària obligatòria de la comarca d'Osona que s'han acollit a aquest servei i que són els que es relacionen a l'annex I. S'incorpora també el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del que es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària que es relaciona en l'annex II.
2. Les característiques inicials dels serveis, tals com nombre de centres, usuaris, etc., són les establertes en l'annex I; no obstant això, al llarg del curs escolar aquests annexos s'adaptaran a les necessitats reals del servei. D'acord amb el que preveu el plec de clàusules jurídiques i administratives, el Consell pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, com per exemple com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar dels centres educatius de Catalunya o per incorporació de nous centres docents als serveis indicats o centres docents que deixen de realitzar el servei.
3. El nombre d'usuaris que figura en l'annex I és orientatiu, tenint en compte el nombre d'usuaris del curs 2012-2013, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes i centres docents que efectivament tinguin dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del contracte.
4. Aquest contracte serà reduïble, i també ampliable amb les noves escoles, ja siguin d'educació infantil, primària i secundària obligatòria o educació especial, que es puguin adherir o deixar el servei de menjador un cop estigui formalitzat, i també amb la incorporació de nous comensals d'acord amb les possibilitats de cada centre educatiu, sens perjudici dels límits establerts al Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei de contractes del sector públic (en endavant TRLCSP).
5. L'admissió de nous centres s'efectuarà per Resolució de la Presidència, a instàncies de l'escola interessada si bé amb autorització del Departament d'Ensenyament d'acord amb el conveni subscrit a l'efecte ii l'article 17 del Decret 160/1996, de 14 de maig, de menjadores escolars, després d'un estudi sobre l'oportunitat de l'admissió, si escau.

Clàusula 2. Condicions generals.

1. El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i al plec de clàusules jurídiques i administratives, i d'acord amb les instruccions que el Consell doni al contractista per interpretar-les, a través del personal del seu Servei d'Educació.
2. El contractista serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
3. El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.
4. Els drets i les obligacions del Consell i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment el TRLCSP i el Decret 160/1996, de 14 de maig. El Consell adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.
5. L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent del Consell, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven al Consell Comarcal d'Osona.

SECCIÓ 2.- RÈGIM ECONÒMIC.

Clàusula 3. Preu del contracte.

Servei educatiu i social de menjador:

1. El cost d'aquest servei serà el fixat a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei, més les condicions específiques amb que s'adjudiqui el servei.
2. En funció del calendari escolar vigent, s'han fixat els preus màxims següents:

Pel que fa al servei de menjador, el preu màxim per al **comensal fix que faci ús del servei quatre i cinc dies a la setmana** és de 6,20 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:



- Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA
- Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs

- 3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 2,84 euros IVA inclòs

- Alumnes fins a 6 anys: 2,58 € més 0,26 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,35 € més 0,49 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei.

El preu del comensal **fixe continu de tres dies fixes** a la setmana serà de 6,50 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:

- Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA
- Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs

- 3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 3,14 euros IVA inclòs



- Alumnes fins a 6 anys: 2,86 € més 0,28 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,60 € més 0,54 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei.

El preu de la **resta de comensals** que no s'incloguin en els supòsits anteriors serà de 6,80 euros. Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors, activitats educatives curriculars,...), i també l'IVA i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei. No obstant això, el preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:

- Preu del menú al qual se li aplica el 10% d'IVA
- Preu del servei educatiu de monitoratge diferenciant l'atenció d'alumnes fins a 6 anys que li correspon el 10% d'IVA i els majors d'aquesta edat que li correspon el 21% d'IVA.

El licitador haurà de desglossar el preu de cadascun d'aquests apartats a efectes d'aplicació de la part d'IVA que correspongui, si bé, a títol orientatiu el preu es desglossa de la forma següent:

Concepte de menú: 3,36 € euros IVA inclòs

- 3,06 € més 0,30 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.

Concepte de monitors: 3,44 euros IVA inclòs

- Alumnes fins a 6 anys: 3,13 € més 0,31 € IVA del 10%, per alumne i dia de servei.
- Alumnes a partir de 6 anys: 2,85 € més 0,59 € IVA del 21%, per alumne i dia de servei.

3. No obstant el que disposen els paràgrafs precedents, l'empresa adjudicatària ha de distingir els supòsits següents:
 - a. Quan els usuaris siguin alumnes obligatoris amb dret a servei de menjador gratuït el preu és el de l'adjudicació de comensal fix, i el seu pagament correspon al Consell, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.
 - b. Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut social de menjador. L'adjudicatari percebrà del Consell l'import de l'ajut, i cobrarà a l'alumne la resta del preu fins

completar el d'adjudicació. Quan aquest ajut social sigui per la totalitat del preu del menjador l'adjudicatari percebrà del Consell aquest import, sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris. En el cas de rebre ajut social per l'import màxim que es fixi per cada convocatòria, el preu que percebrà l'empresa adjudicatària serà el preu del comensal fix.

- c. Quan els usuaris que utilitzen el servei siguin alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni ajut social seran aquests els obligats a pagar el preu de l'adjudicació.

El centre docent diàriament ha de comunicar a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal, el nombre d'usuaris fixes i/o esporàdics que fan ús del servei de menjador, abans de les 9:45 hores del matí. Aquestes comunicacions seran utilitzades per determinar els serveis que s'han de cobrar cada dia per part de l'empresa concessionària, d'acord amb els tipus d'usuaris abans esmentats i tenint en compte que pel cobrament dels serveis es diferenciarien tres tipus d'usuaris:

- L'usuari fix que serà aquell que faci ús del servei cinc i quatre dies a la setmana de caràcter fix. El preu del menú serà el que es fixi en l'adjudicació i que en la licitació es fixa a un màxim de 6,20 euros, IVA inclòs.
- L'usuari fix discontinu que serà aquell que fa ús del servei tres dies a la setmana de caràcter fix. El preu del menú serà el que es fixi en l'adjudicació i que en la licitació es fixa a un màxim de 6,50 euros, IVA inclòs.
- Resta de comensals esporàdics que seran aquells que no s'incloguin en els supòsits anteriors. El preu del menú serà el que es fixi en l'adjudicació i que en la licitació es fixa a un màxim de 6,80 euros, IVA inclòs.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin, sense perjudici de la previsió continguda en la clàusula 7.6 d'aquest plec pel que fa als pícnic. Per això, amb l'inici del curs escolar el Consell Comarcal demanarà a tots els centres educatius adherits a la gestió unificada una relació d'aquests dies de festa i ho comunicarà al concessionari.

4. En el cas que la concessionària li sigui impossible prestar el servei degut únicament a catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret a vaga del personal docent, si el centre docent acorda el tancament del centre o bé del servei de menjador, amb la qual cosa no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari. Ara bé, si en els casos indicats, el centre docent decideix oferir el servei de menjador, tots els usuaris fixes hauran d'abonar el preu del servei que correspon al monitoratge, tant si en fan ús com si no. A més, aquells alumnes que facin ús del servei de menjador hauran d'abonar la part proporcional del preu del menú, essent l'import total a pagar el mateix que un dia de servei de menjador ordinari.

El Consell Comarcal d'Osona es reserva el dret de modificar el menú en aquells dies que, en cas de risc de nevades o altres inclemències meteorològiques, o bé per l'exercici a vaga del personal docent, no es pugui garantir el funcionament normal del servei de menjador.

S'entén per menú d'emergència aquell menú la preparació del qual es pot ajustar a les necessitats reals d'aquells dies excepcionals i que no necessiten cap preparació prèvia i que es poden confeccionar íntegrament a partir de les 9:45, hora en que l'empresa concessionària rep la informació completa dels comensals de cada centre.

Quan els usuaris siguin els professors o el personal administratiu i de servei del centre hauran d'abonar el preu del cost del menjar. Aquest personal no és inclòs dintre l'estimació de comensals de l'annex I.

5. El Consell Comarcal d'Osona tramitarà el cobrament d'aquells impagaments del servei de menjador que no sobrepassin els dos mesos de servei. Aquell usuari que no aboni el preu del servei no podrà fer-ne ús.
6. En el cas que algun centre educatiu d'educació especial s'aculli més endavant a aquest servei, i atès el règim especial en aquests centres, l'empresa adjudicatària podrà incrementar el preu del servei de monitors d'aquestes escoles, d'acord amb la proposta de necessitats que formuli el centre i prèvia justificació del cost del servei, sempre amb la corresponent autorització del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i la corresponent consignació econòmica.
7. En cap cas el preu del menú serà superior al preu màxim fixat pel Departament d'Educació pel curs escolar vigent, excepte en el cas assenyalat en l'apartat 6 d'aquesta clàusula.

Clàusula 4. Finançament.

1. L'empresa adjudicatària ha d'autofinançar-se amb el preu del servei educatiu i social de menjador, que serà el mateix a tots els centres, excepte per als d'educació especial que s'acullin a aquest servei que s'ha assenyalat en la clàusula 3.6 i en el casos que es recullen a la clàusula 22.3, si s'escau.
2. L'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents:
 - a. Cost dels aliments i elaboració dels menús.
 - b. Cost dels monitors
 - c. Formació dels monitors i del personal de cuina.
 - d. Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent.
 - e. Salari i Seguretat Social del personal.
 - f. Aportació i/o reposició de l'aixovar.
 - g. Dotació, si escau, i manteniment dels estris de la cuina (rentavaixelles, escalfaplats, planxes i demés material afecte al servei de menjador).

- h. Tasques de neteja de les instal·lacions
- i. Gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- j. Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu, a justificar.
- k. Despeses generals.
- l. Benefici industrial.
- m. Assegurança de responsabilitat civil.

Clàusula 5. Forma de cobrament.

1. Quan els usuaris siguin alumnes obligatoris amb dret a servei de menjador gratuït la forma de cobrament serà la general que preveu la clàusula 7 del plec de clàusules jurídiques i administratives.
2. L'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament dels ajuts de menjador que puguin atorgar el Consell, l'import del qual es deduirà, si s'escau, del preu a cobrar als comensals que en siguin beneficiaris, i haurà de ser prou solvent per assumir el cost del servei fins a l'abonament d'aquests ajuts.
3. Quan els usuaris siguin els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni ajut social, els professors o el personal administratiu i altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament al seu risc i ventura als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que solament es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia d'acord amb les comunicacions que ha de realitzar el centre docent. Per això el licitador haurà de gestionar el cobrament a les famílies que no tenen el servei de menjador gratuït.

En el cas que l'usuari fix i fix discontinu de tres i quatre dies setmanals que no hagi fet ús del servei de menjador (degut a malaltia o causa justificada) i així ho hagi comunicat el centre docent al Consell Comarcal d'Osona abans de les 9 hores i 45 minuts, aquell dia no s'abonarà el preu del servei i es descomptarà en el rebut del mes següent. En cap cas, l'empresa concessionària percebrà l'import del servei pels dies que no es faci ús del servei de menjador per ser festiu o bé que de forma puntual el servei de menjador no s'ofereixi.

L'empresa adjudicatària habilitarà formes de cobrament, ja sigui amb el personal adscrit al centre o bé a través d'una entitat bancària.

4. Així mateix, en cas que el servei s'ampliï a escoles d'educació especial i aquestes rebin algun tipus de subvenció pública, aquesta es deduirà de les aportacions que faci el Consell Comarcal d'Osona. En aquests casos, el centre lliurarà directament a l'empresa l'import de la subvenció.



CAPÍTOL II.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR.

SECCIÓ 1.- SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 6. Dotació de material pel servei de menjador.

1. La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de la Generalitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari.
2. L'adjudicatari està obligat a fer el manteniment i reposició, si escau, de tot el material afecte a la concessió (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat del Consell relacionat en l'annex III, com el que porti l'escola o l'AMPA), essent el responsable del material i demés utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar.

Pel que fa a les millores d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) en cap cas anirà a càrrec del Consell Comarcal. En aquest sentit, es consideren instal·lacions necessàries que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació secundària la titularitat correspon al Departament d'Educació i en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent.

3. La dotació de material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit en ús pel propi centre educatiu, per l'AMPA o pel propi Consell Comarcal. L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:
 - a. Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc de la **programació educativa anual del servei menjador** (veure clàusula 17) 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. (veure clàusula 17)

Clàusula 7. Característiques dels menús.

1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb criteris nutricionals i seran supervisats per un tècnic en nutrició i dietètica, a càrrec de l'adjudicatari. Alhora, en la seva confecció es tindrà especialment en compte les característiques de cada centre (cuina total, cuina parcial i càtering total), havent-se de presentar propostes diferents a fi i efecte de millorar la qualitat, temperatures i presentació dels àpats a servir en cada centre escolar. Es tindrà cura de la temperatura del menjar a l'hora de l'arribada i també al moment de servir.
2. L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, tardor, hivern, primavera i estiu i es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. Així mateix, el model genèric de la composició dels àpats serà l'esmentat a continuació amb la possibilitat de canvis:
 - Un primer plat a base de: pastes, arròs, llegums, verdures, hortalisses, sopes, cremes, etc.
 - Un segon plat a base de: carn, peixos i ous.
 - Guarnicions variades pel segon plat.
 - Postres a base de: fruita fresca, fruita en almívar i làctics.
 - Pa i aigua.

Es prioritzarà la utilització de productes frescos i/o de temporada (estacionals), sempre que sigui possible, i s'aprofitarà el potencial educatiu que té pels infants conèixer els diferents productes que són característics de cada estació de l'any, a més de garantir la qualitat dels mateixos.

Trimestralment es lliurarà per part de l'empresa la relació dels productes frescos utilitzats en l'elaboració dels menús escolars d'aquell trimestre i, si convé, la documentació necessària per acreditar el compliment d'aquest criteri.

S'haurà d'integrar l'utilització de producte ecològic en l'elaboració dels menús, entenent com a tal aquell sistema de producció i elaboració que té com a objectiu l'obtenció d'aliments d'òptima qualitat nutritiva i organolèptica, lliures de residus, minimitzant l'impacte humà en el medi ambient. Utilitza els recursos naturals de manera òptima, contribuint a preservar la

biodiversitat vegetal animal, i que aposten per impulsar el desenvolupament local sostenible de la zona.

Trimestralment es lliurarà al Consell Comarcal d'Osona, per part de l'empresa adjudicatària, els certificats dels productes d'agricultura ecològica adquirits, incloent el pes total dels mateixos. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que en el territori de Catalunya estigui certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), seguint els criteris fixats per la Unió Europea en el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològic

La varietat i la rotació dels productes dels menús tals com les carns, els peixos i les fruites de manera que al llarg dels curs s'introdueixin una àmplia gama d'aquests productes s'ha de reflectir clarament a la proposta de menús, tal com la diversificació de la preparació dels plats i dels sistemes de cuinat.

També es valorarà l'ús de productes i/o serveis provinents d'empreses d'inserció, centres especial de treball o similar. Trimestralment es lliurarà per part de l'empresa la relació dels productes i/o serveis provinents d'empreses d'inserció, centres especials de treball o similars.

3. L'empresa adjudicatària presentarà, al Consell Comarcal, les planificacions de menús trimestralment amb un mes d'antelació per tal que es coordinin amb el Departament de Salut i el Departament d'Educació i elaborin les recomanacions nutricionals i l'assessorament pertinent sobre els menús, d'acord amb l'article 16, del Decret 160/1996, de 14 de maig. Així mateix, el menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'un informe elaborat per un tècnic en nutrició i dietètica d'acord amb les previsions contingudes en el paràgraf 1 d'aquesta clàusula i haurà de preveure recomanacions dietètiques per l'àpat del sopar familiar.

Per tant, a principis del mes d'agost, de desembre i de març de cada curs escolar es presentaran al Consell Comarcal les programacions dels menús previstos per al trimestre següent.

Juntament amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a la seva elaboració, tals com marques, procedència, composició i demés.

4. Els menús es faran públics, i es lliurarà una còpia amb una antelació mínima d'una setmana al centre educatiu i a cada comensal, perquè aquest la faci arribar als seus pares. Així mateix, el Consell Comarcal farà arribar una còpia del menú a la Direcció del centre i a l'AMPA corresponent.
5. S'hauran de preveure menús especials per a casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, cel.líacs o d'altres intoleràncies

alimentàries que pugui tenir l'usuari. En aquests casos, l'usuari del servei ho haurà d'acreditar amb l'informe mèdic corresponent, lliurant-ne una còpia al coordinador de menjador o bé a la Direcció del centre, la qual ho farà arribar al coordinador del menjador.

En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es valorarà la capacitat de l'empresa per realitzar-les sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

En relació amb els menús especials deguts a creences religioses, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de menús alternatius, dietèticament i nutricionalment adaptats i de similars característiques als que es serveixen per la resta d'usuaris.

Les adaptacions no hauran de variar l'equilibri dietètic del menú que s'ofereix a l'alumne, i en la mesura del possible s'intentarà minimitzar la modificació des plats del menú genèric previstos.

Pel que fa a indisposicions esporàdiques, l'empresa concessionària haurà de preveure també menús especials.

6. En el cas que el centre docent organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus de pícnic (entrepà, aigua petita i fruita) pels alumnes que hi assisteixin, caldrà comunicar-ho a través de l'aplicatiu facilitat pel Consell Comarcal, amb una antelació mínima de 3 dies lectius, on s'indicarà el nombre de pícnic, relació d'alumnes, els cursos, l'hora i punt de recollida dels pícnic. Així mateix, el concessionari no està obligat a servir els pícnic si el seu nombre no supera els 10. Pel que fa al preu d'aquest servei serà el mateix que tingui fixat l'usuari i el pícnic que es lliurarà s'adequarà a les exigències sanitàries.

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.

Qualsevol canvi en l'exposat en aquest apartat haurà de ser acordat prèviament amb la direcció del centre i el Consell Comarcal

Clàusula 8. Elaboració dels menús.

1. L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions contingudes en l'annex I d'aquest plec i que són les següents:
 - a. Fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres (modalitat cuina total al centre).

- b. Utilitzar la seva cuina/es central/s per elaborar part del menjar, i traslladar-lo posteriorment, completant la seva elaboració a la cuina dels centres, o bé realitzant en les mateixes algun dels plats del menú sempre que l'equipament de la cuina del centre ho permeti (modalitat cuina parcial).
- c. Utilitzar la seva cuina/es central/s per elaborar el menjar, i traslladar-lo posteriorment (modalitat càtering total).

Els licitadors hauran de recollir aquestes tres formes d'elaboració en les seves proposicions d'acord amb les previsions de l'annex I i altres variacions que es produeixin, sense perjudici de la possibilitat prevista en la clàusula 8.4.

En el cas de la possibilitat prevista a la lletra c) la memòria haurà de contenir un pla d'elaboració dels menús que especifiqui els procediments de treball de l'empresa.

Si més endavant algun centre docent vol variar la forma d'elaborar el menú per tal d'accedir a la modalitat de cuina al centre o bé la cuina parcial, només es podrà realitzar si les instal·lacions del centre així ho permeten i en qualsevol cas haurà de reunir les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

- 2. Les dates de cessió d'ús 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.
- 3. El Consell cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador relacionats a l'annex I d'aquest plec. Així mateix, l'adjudicatari haurà de relacionar tots els bens existents afectes al servei de menjador (propietat del centre, de l'AMPA etc) i presentar a la Direcció del Centre i al Consell Comarcal a l'inici de la concessió. Tot el material afecte al servei s'haurà de retornar en el mateix moment en què la contractació deixi de ser efectiva.

En aquest sentit, a l'annex I d'aquest plec hi consta el material propietat d'aquest Consell que està destinat a l'ús del servei de menjador de cada centre.

- 4. En el cas dels centres educatius que disposin de les instal·lacions adequades per prestar la modalitat de servei a), cuina al propi centre, i que comptin amb un nombre de comensals superior als 50 o d'acord amb l'empresa adjudicatària o l'ajuntament, i a petició expressa per escrit del centre, l'empresa haurà de preveure tot allò que sigui necessari perquè els menús d'aquests centres s'elaborin en les instal·lacions pròpies d'aquests. No obstant això, les instal·lacions de la cuina hauran de disposar de la infraestructura necessària per tal de

poder cuinar-hi i reunir les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Clàusula 9. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.

1. L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a la seva cuina central o a les cuines de centres allunyats d'aquell on es trobi el menjador, en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de contenidors d'aliments que mantinguin la temperatura i en els casos dels centres docents amb càtering total, aquests contenidors hauran de disposar de resistències elèctriques o altra forma adequada que permetin mantenir la temperatura establerta en la normativa vigent, tant a l'arribada en el centre i com en el moment de servir el menjar. Així mateix, l'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicions a cada centre docent.

2. L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats en cada centre docent en tots els àpats que s'efectuïn serà el corresponent a una ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre docent, la data i hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18° i pel termini de 8 dies.

Clàusula 10. Neteja de les instal·lacions.

1. L'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines i els estris. En el cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

L'empresa adjudicatària farà la neteja diària de l'espai del menjador en acabar la prestació del servei, tot i que la neteja a fons d'aquest espai restarà al càrrec del centre. Les altres instal·lacions que no siguin cuina i menjador la neteja restarà el càrrec dels centres docents.

En cap cas les tasques de neteja que assumeixin el personal amb atenció directe de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

Per tant, l'empresa adjudicatària està obligada a mantenir les instal·lacions que afecten el servei en perfecte estat de neteja.

2. Es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a costa de l'empresa adjudicatària en la part que afecta al menjador i instal·lacions annexes. Aquesta actuació caldrà coordinar-la amb el centre per tal de poder garantir la seva efectivitat, si escau.

Clàusula 11. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

1. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:
 - a. Codi Alimentari Espanyol.
 - b. Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
 - c. Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
 - d. Reial Decret 2483/1986, de 14 de novembre, pel que s'aprova la RTS sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada.
 - e. Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
 - f. Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
 - g. Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
 - h. Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.

1. El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària, i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària i, en particular, tot el referent a:

- a. Confecció dels menús
- b. Rotació dels aliments
- c. Circuits net/brut
- d. Cadenes de fred
- e. Elements de calor
- f. Transport
- g. Conservació a les escoles
- h. Desinfecció
- i. Qualitat higiènica

En el desenvolupament de l'activitat es portarà un sistema d'autocontrol basat en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

Clàusula 13. Responsabilitat civil.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules jurídiques i administratives. En aquest efecte, el concessionari tindrà subscripta una assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar durant tot el període interlectiu destinat al servei educatiu i social de menjador escolar, assegurança d'indemnització per riscos per un mínim de 600.000 euros i 150.000 euros per víctima.

Anualment aportarà còpia del rebut de pagament de la pòlissa al Consell Comarcal d'Osona.

Clàusula 14. Altres obligacions.

1. L'empresa adjudicatària està obligada a:
 - a. No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per ella mateix, sense l'autorització prèvia del Consell.
 - b. Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant la prestació del servei.
 - c. Seguir les indicacions que facin els Serveis d'Educació del Consell, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les cuines dels centres.
 - d. Assumir el manteniment i la reparació, si s'escau, 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, per culpa o negligència que li sigui imputable.



- e. Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.
- f. A partir del segon any de la concessió, a partir del curs 2014-2015, el concessionari haurà d'abonar un cànon al Consell Comarcal per un import determina de la facturació total corresponent al servei de menjador escolar per a cada curs escolar successiu. Aquest import es calcularà en funció de la mitjana d'usuaris fixes inscrits en la suma dels menjadors escolars gestionats seguint la fórmula següent:
 - Menys de 1.000 alumnes: 1 % de l'import facturat, exclòs l'IVA
 - Entre 1.000 i 1.500 alumnes: 2 % de l'import facturat, exclòs l'IVA
 - Entre 1.500 i 2.000 alumnes: 3 % de l'import facturat, exclòs l'IVA
 - Més de 2.000 alumnes: 3,5 % de l'import facturat, exclòs l'IVA

El pagament d'aquest cànon s'efectuarà amb anterioritat a l'inici del curs escolar següent i mentre sigui vigent la concessió

SECCIÓ 2.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.

Clàusula 15. Definició del servei

1. Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar s'han de basar en que el migdia és un espai per gaudir d'un temps de lleure i per alimentar-se de forma sana i equilibrada, sense perdre de vista l'adquisició d'uns hàbits. El Pla de funcionament del servei per a cada que haurà de respondre aquests principis.

Clàusula 16.- Pla de Funcionament del Servei de Menjador

1. L'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de Funcionament del servei per a cada centre que reculli la la informació següent.
 - a. Organització del servei i recursos humans on es recullin:
 - Les funcions i responsabilitats del personal adscrit al centre.
 - Gestió- Control diari del servei.
 - Distribució horaris els diferents temps del migdia segons correspongui (dinar, descans, esbarjo/activitat educativa), protocols...
 - Usos dels espais,
 - Normes del menjador lligades a les NOFC (Normes d'Organització i Funcionament del Centre)

- b. Programació Educativa Anual del servei de menjador, treballada i coordinada segons contempla capítol III.
- c. Pla de comunicació previst pels diferents actors.
- d. Proposta de menú anual organitzada per trimestre i les seves adaptacions. (veure clàusula 7)

Clàusula 17.- Programació Educativa anual del servei de menjador .

1. L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de **Programació educativa anual** que s'adeqüin i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permetin dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, com l'educació per al consum i l'educació per a la salut.
 - a. Facilitar i coordinar Implicació del menjador a les activitats complementàries i comuns de centre (decoració, estudi...)
 - b. Definir els continguts en relació als hàbits: socials –convivència-, alimentaris, higièncs, saludables i de descans.
 - c. Elaborar una programació diferenciant clarament els diferents moments del temps del migdia. (Dinar:Preparació - Dinar - Recollida; Descans; Esbarjo i/o Activitat educativa - extraescolars). Tenir en compte que *l'ordre i intensitat variarà en funció de les edats, torns...*
 - d. La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la metodologia, seqüenciació de les activitats, recursos didàctics i sistemes d'avaluació, seguiment i valoració.
 - En el marc del servei de menjador es prioritzarà treballar continguts vinculats als hàbits: socials –convivència-, mediambientals, alimentaris, higièncs, saludables i de descans.
 - e. Cada una de les activitats proposades hauran de detallar: descripció de l'activitat, objectius, metodologia, continguts, recursos (humans, materials i temporals) i avaluació.
2. La proposta de programació educativa anual de les activitats s'ha de validar i treballar amb la comissió de coordinació Pedagògica la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. (veure Secció 2. Comissió de Coordinació Pedagògica)
3. La programació de les activitats haurà de ser comunicada al Consell Comarcal d'Osona.

Clàusula 18

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers. La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i també a l'empresa adjudicatària. En tot cas caldrà que es lliuri a les famílies a través dels centres educatius corresponents.

Clàusula 19- Pla de Comunicació

1. La importància del servei de menjador escolar i social tant per les famílies com pels alumnes 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 per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any de la concessió
- 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. Informació diària de l'evolució dels alumnes de P3 que facin ús del servei de menjador, com a mínim, durant el primer trimestre
- d. Informació mensual de l'evolució dels alumnes d'educació infantil que facin ús del servei de menjador.
- e. La resta d'alumnes rebran un informe dels servei de menjador amb caràcter trimestral
- f. La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies
- g. 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.

No obstant el que recullen els punts 3, 5 i 5, si es produeix alguna incidència rellevant l'informe serà del mateix dia.

Es valorarà la integralitat del pla de comunicació, la introducció de nous canals de comunicació i feedback entre el menjador escolar i les famílies.

Pel què fa al material adreçat a les famílies es valorarà la seva qualitat i originalitat, la periodicitat amb la que es lliura, la seva capacitat de sensibilitzar i d'informar de les diverses dimensions del servei de menjador (educatiu, lúdic, alimentari, etc) així com que es contempli un espai per a la participació dels membres dels diferents membres de la comunitat educativa implicats (alumnes, professorat, famílies, etc)

SECCIÓ 3.- PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS PEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR.

Clàusula 20. Personal.

1. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir la formació adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei interlectiu de menjador.
2. El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu, durant el temps de prestació del servei de menjador i els espais de temps anterior i posterior des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

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:
 - adquisició d'hàbits socials
 - correcte ús i conservació del parament
 - c. La conducció de les activitats que es treballin al migdia
 - d. L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.
3. Les comeses relatives a vigilància i activitats interlectives les han de realitzar monitors amb domini de la llengua catalana que tinguin la formació adient.
 4. El concessionari haurà de garantir que tot el personal contractat a partir de la data d'inici de la concessió del servei de menjador està en possessió de la formació següent:
 - a. Els monitors que realitzen tasques d'atenció a l'alumnat hauran de disposar, com a mínim, del títol de monitor o director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit

- b. Els coordinadors de centre amb un volum de mes de 50 alumnes hauran de disposar, com a mínim, del títol de director d'activitats educatives en el temps de lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya. En el cas que el personal estigui en disposició d'una titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit
 - c. Totes aquell personal considerat de cuina o manipulador d'aliments, és a dir, aquell que, per raó de la seva activitat laboral, té contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació o elaboració, haurà d'estar format amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària.
5. L'adjudicatari haurà de presentar un **pla anual de formació continuada** pels seus treballadors. A tal fi s'haurà de presentar al Consell Comarcal abans de l'inici de cada curs escolar un pla anual de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran.

Aquest pla de formació haurà de diferenciar les accions de formació que obligatòriament han d'oferir i les empreses al seu personal segons marca la legislació vigent i les previstes per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació 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.
- b. Accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària

Es valorarà que el pla de formació continuada contingui els següents elements:

- a. Mecanismes de detecció de necessitats als centres per tal que l'oferta formativa doni resposta a necessitats reals
- b. Les hores de formació continuada ofertades
- c. La relació dels cursos de formació i monogràfics de l'àmbit de l'educació i de la realitat de la intervenció socioeducativa pròpia dels menjadors escolars per tal que s'ofereixin els recursos educatius necessaris per a l'atenció de l'alumnat.
- d. La possibilitat d'oferir formació on-line per facilitar l'accés al personal adscrit al servei amb dificultats pel desplaçament o de zones rurals desfavorides.
- e. Facilitar l'accés a cursos de monitor i director del lleure que dona peu a l'obtenció del títol de monitor/director d'activitats d'educació en el lleure oficial expedit per la Generalitat de Catalunya.



Aquest pla haurà d'ésser aprovat per la conselleria delegada d'Educació, el qual podrà introduir, de comú acord amb el concessionari, les millores que consideri adients.

6. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a a cada centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC i amb el PCC. Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vistiplau del centre educatiu.

Es valorarà que l'adjudicatari faciliti i promogui que el personal que assumeixi les tasques de coordinació del servei de menjador en els centres de més de 50 alumnes pugui realitzar el curs de director d'activitats educatives en el temps de lleure. En el cas que el personal esmentat en l'apartat anterior estigui en disposició d'alguna titulació d'estudis universitaris en Magisteri, Educació social o Pedagogia, o d'un cicle formatiu de grau superior en Animació sociocultural, Educació infantil, o Integració social estarà exempt d'acomplir amb aquest requisit

7. L'adjudicatari haurà d'establir, com a mínim, 2 coordinadors/es de zona que s'encarregaran de la direcció tècnica i pedagògica del servei de menjador als centres docents de la seva zona. L'adjudicatari haurà de garantir que el personal que assumeixi aquesta direcció tècnica estigui en disposició d'alguna titulació d'estudis universitaris de les especialitats d'Humanitats, com Magisteri, Educació social o Pedagogia, entre d'altres.
8. L'adjudicatari establirà un coordinador general que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors i que representarà aquest col·lectiu davant el Consell Comarcal. El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador general de monitors feta per l'adjudicatari.
9. L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, augments de ràtios, etc. Abans de realitzar qualsevol canvi en els equips de monitors o personal de cuina dels centres d'ensenyament l'adjudicatari haurà de comunicar-ho amb antel·lació al centre i comptar amb el vist-i-plau del Consell Comarcal.
10. No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'annex II d'aquest plec, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.
11. 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. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.



12. L'adjudicatari serà responsable davant el Consell 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 21. Idoneïtat dels monitors.

La idoneïtat dels monitors que hagi de contractar de nou es farà palesa presentant al Consell Comarcal d'Osona un currículum de cada un d'aquests, en què hi haurà de constar:

- Nom i cognoms de cada persona.
- Número de document d'identitat i número de la Seguretat Social.
- Estudis realitzats i experiència laboral, si s'escau, esmentant especialment aquelles tasques desenvolupades relacionades amb el servei a realitzar.

Clàusula 22. Ràtios i horaris

1. En les dotacions de personal per atendre directament els alumnes al servei de menjador es diferenciarà l'atenció a l'alumnat d'educació infantil i l'atenció a l'alumnat d'educació primària. La ràtio de monitors - alumnes que fixarà cada adjudicatari s'haurà d'ajustar, com a mínim, a les que es detallen a continuació per cada etapa educativa:

a. Educació Infantil:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 15 alumnes o fracció

b. Educació Primària:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 20 alumnes o fracció

Per a computar el nombre total de monitors que han d'atendre el servei es tindrà en compte la ràtio fixada per educació infantil i per educació primària, de manera independent, en cas que hi hagi alumnes en les fraccions d'infantil i de primària, aquests es comptabilitzaran conjuntament i es tindrà en compte la ràtio fixada per educació infantil, sempre i quan els nombre d'alumnes de primària no sigui superior a 10, i els d'infantil igual o menor de 5 en aquest cas aplicarem la ràtio de primària.

Per fer aquest càlcul s'aplicarà la fórmula següent:

$(I+P) \leq 15 =$ s'augmentarà 1 monitor i $(I + P) > 15 =$ s'augmentaran 2 monitors*.

(* Tenir en compte quan $P > 10$ i $I \leq 5$, per augmentar 2 monitors la fórmula a aplicar serà: $(I + P) > 20$ i $(I+P) \leq 20 =$ pertocarà 1 sol monitor)

- Exemple 1. En un centre educatiu amb un total de 50 alumnes, 30 dels quals són d'educació infantil i els 20 restants d'educació primària. L'equip de monitors es calcularia de la fórmula següent: 30 infantil: 1r monitor (15), 2n (15); 20 primària: 1r monitor (20). Seran: 2 monitors d'educació infantil i 1 monitor per educació primària. Total 3 monitors
- Exemple 2. En un centre educatiu amb 53 alumnes, 23 dels quals són d'educació infantil i 30 d'educació primària: 23 infantil: 1r monitor (15), 2n (8); 30 primària: 1r monitor (20), 2n (10). El nombre d'alumnes que corresponen el següent monitor ambdós casos son inferiors a les seves ràtios establertes. Inicialment revisarem el nombre d'alumnes d'infantil i el nombre d'alumnes de primària. Si $I \leq 5$ (5) i si $P > 10$. I és 8, no és ni igual ni més petit de 5 per tant aplicarem la formula $(I+P) > 15 = 2$. $(I(8)+ P(10)) > 15 = 2$ monitor. Seran: 2 monitor d'educació infantil i 2 d'educació primària. Total 4 monitors.
- Exemple 3. En un centre educatiu amb 60 alumnes, 35 dels quals són d'educació infantil i 25 d'educació primària: 35 infantil: 1r monitor (15), 2n (15), 3r(5); 25 primària: 1r monitor (20), 2n (5). El nombre d'alumnes que corresponen el següent monitor ambdós casos son inferiors a les seves ràtios establertes. Inicialment revisarem el nombre d'alumnes d'infantil i els de primària. Si $I \leq 5$ (5) i si $P > 10$. P no és més gran de 10 per tant aplicarem la formula $(I+P) \leq 15 = 1$; $(I(5) + P(5)) \leq 15 = 1$ monitor. 2 monitors d'educació infantil i 1 d'educació primària, i 1 monitor compartit. Total 4 monitors.
- Exemple 4: En un centre educatiu un total de 53 alumnes, 19 dels quals son d'educació infantil i 34 restants son d'educació primària. L'equip de monitors es calcularia de la fórmula següent: 19 infantil: 1r monitor (15), 2n (4); 34 primària: 1r monitor (20), 2n (14). El nombre d'alumnes que correspon el següent monitor ambdós casos son inferiors a les ràtios establertes. Inicialment revisarem el nombre d'alumnes d'infantil i els de primària. Si $I \leq 5$ (4) i si $P > 10$ (14). I és més petit de 5 i P és més gran de 10 per tant aplicarem la fórmula de la ràtio de primària $(I + P) > 20 = 1$. $(I(4)+P(14)) > 20 = 1$ monitor. 1 monitor d'educació infantil i 1 monitor d'educació primària. 1 monitor compartit. Total 3 monitors

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes - monitors comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixes, els alumnes fixes discontinus i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzaran per aquests efectes.

En els centres amb modalitat de cuina total, el personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directe a l'alumnat.

2. Per altra banda, es disposa que l'empresa concessionària, haurà de tenir a disposició del Consell, com a mínim, tres monitors-vetlladors que es destinaran a l'atenció individualitzada durant el servei de menjador per alumnes amb disminució física i/o psíquica de caràcter molt greu, amb informe de l'EAP, prèvia sol·licitud del centre escolar i sempre i quan no siguin

atesos per la figura d'un vetllador sufragat pel Departament d'Ensenyament, i així ho autoritzi el Consell. No obstant això, si durant la vigència de la concessió aparegués un nou alumne o més d'aquestes característiques, el Consell estudiaria el cas concret i aplicaria les mesures necessàries per garantir l'equilibri de la concessió.

3. En tots els centres educatius que no sobrepassin la ràtio d'alumnes fixada, el personal mínim d'atenció a l'alumnat serà d'una persona.
4. Donada la flexibilitat actual dels horaris dels centres educatius s'estableix que el servei de menjador no ocuparà en cap cas més de 3 hores de durada. Excepcionalment en el cas que el Departament d'Ensenyament hagués autoritzat un horari interlectiu superior a 2,5 hores, ja sigui en centres d'educació especial o d'escoles rurals amb un nombre molt reduït d'usuaris del servei o quan les circumstàncies especials de l'alumnat o del centre així ho aconsellin, s'estudiarà la possibilitat d'augmentar l'horari del servei però amb la possibilitat d'augmentar el preu del servei fix per no desequilibrar la resta de la concessió, prèvia autorització dels Serveis Territorials d'Ensenyament de la Catalunya Central. Aquesta previsió només s'aplicarà a partir del segon any de concessió, si s'escau.
5. En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

CAPÍTOL III.- ESPAI DE PARTICIPACIÓ I COORDINACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

SECCIÓ 1. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

La Comissió de seguiment del servei de menjador és un òrgan de participació de caràcter informatiu, consulta, seguiment i proposta que ha de vetllar per garantir pel bon funcionament del servei. Els seus acords, si afecten les obligacions de les parts segons les clàusules establertes dins el contracte del servei, s'hauran d'aprovar pels òrgans competents del centre - direcció i/o consell escolar-, Consell Comarcal, Ajuntament i empresa segons correspongui.

Clàusula 23. Creació.

1. Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del Consell Comarcal es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador, dintre del sí del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 317/2004, de 22 de juny, pel qual es regulen la constitució i composició del Consell escolar i l'elecció, nomenament i cessament del director o de la directora i dels altres òrgans de govern dels centres docents públics, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

Clàusula 24. Funcions:

1. Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:
 - a. Coneixement, validació i aprovació del Pla de Funcionament del servei, que ha de respondre a una planificació acurada que respongui a les diferents dimensions que compren el servei. Un cop validat i aprovat per la comissió de Menjador el Pla de Funcionament del servei s'haurà d'elevat al Consell Escolar Centre.
 - b. Seguiment del desenvolupament del Pla (activitats,menús, funcionament...)
 - b.1 Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes
 - b.2 Esporàdicament, si s'escau, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
 - b.3 Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AMPA o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
 - b.4 Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
 - c. Elaboració de propostes de millora si s'escau.
 - c.1 Elevar propostes, tant al representant de la Direcció del centre com al representant dels pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar de Centre.
 - d. Valoració del servei.
 - d.1 Fer les valoracions i seguiments durant el curs que es considerin necessàries.
 - d.2 Fer una valoració a final de curs
 - e. Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.

Clàusula 25. Composició.

1. La Comissió Escolar de seguiment estarà formada per un membre de l'AMPA, per un pare o mare usuari del servei, per un membre de l'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del Centre, i pel coordinador del centre i/o amb un representant de l'empresa concessionària o el coordinador general del servei designat per l'empresa. La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal d'Osona a efectes del seu seguiment. Representants del Consell Comarcal podran assistir a les comissions de Menjador sempre que ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres agents relacionats amb el servei com Ajuntament, vetlladors/es, Monitors/es, professors, tècnics de serveis socials... en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió justificadament.

Clàusula 26. Funcionament.

1. El funcionament d'aquestes comissions de seguiment del servei menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels consells escolars, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, es recomanen com a mínim fer 3 trobades per garantir l'acompliment de les funcions assignades, proposant una temporalitat recomanada: Inici de curs (Planificació), mig curs (Seguiment), final de curs (Avaluació – Planificació).

SECCIÓ 2. COMISSIÓ DE COORDINACIÓ PEDAGOGICA

La Comissió de Coordinació Pedagògica es un espai de coordinació tècnica per tal de treballar la part merament pedagògica del servei de menjador a cada centre.

Clàusula 27. Creació.

Aquesta Comissió s'establirà a cada centre en el moment d'iniciar el servei de menjador.

Clàusula 28. Funcions

Vetllar pel compliment del la clàusula 16 i 17 referent al Pla de funcionament del servei de menjador i la programació educativa anual del servei de menjador al centre.

Clàusula 29. Composició

La Comissió de coordinació pedagògica estarà formada per un membre de l'equip directiu o del professorat designats pel centre; el coordinador del centre del servei designat per l'empresa, coordinador/a de zona i/o general del servei designat per l'empresa. La seva creació i composició, convocatòries, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal d'Osona a efectes del seu seguiment. Representants del Consell Comarcal podran assistir a les comissions de Menjador sempre que ho considerin necessari i oportú.

Aquesta comissió hi podran assistir altres actors relacionats amb el servei com Monitors/es, vetlladors/es etc. en funció de les responsabilitats o temes a treballar a petició dels membres de la Comissió quan ho cregui oportú i justificadament.

Clàusula 30 Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de coordinació pedagògica de centre es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels centres, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre, es recomana com a mínim fer 1 trobada el mes de juny per garantir poder complir amb les funcions assignades.

Vic (Osona), 5 de juny de 2013

ANNEX I

CENTRES ADHERITS A LA GESTIÓ UNIFICADA DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADORS ESCOLARS D'OSONA

RESUM DE CENTRES ADHERITS A LA GESTIÓ UNIFICADA

MODALITAT DE GESTIÓ
T. Catering total (cuina externa)
P. Catering parcial (una part cuinat al centre)
CT. Cuina total al centre (<i>in-situ</i>)

Nº	Nom de l'escola	Ubicació del menjador	Nº de serveis a la setmana	Modalitat de gestió actual	Usuaris fixos ed. infantil	Usuaris fixos ed. primària	Total usuaris fixos	Usuaris esporàdics
1	La Forja	Carrera Lluçanesa, 8 08587 - ALPENS	5 dies	T	2	1	3	1
2	Joan XXIII	C/Escoles, s/n 08550 - BALENYÀ	5 dies	CT	39	64	103	15
3	Collsuspina	C/Verge Montserrat, 3-5 08178 - COLLSUSPINA	5 dies	T	3	8	11	1
4	Comtes de Lacambra	Ntra. sra. de l'esperança, 3 08508 - LES MASIES DE VOLTREGÀ (VINYOLES)	5 dies	CT	16	32	48	4
5	El Despujol	Av. Despujol, 7-9 08509 - LES MASIES DE VOLTREGÀ	5 dies	P	23	30	53	4
6	Gafarró	C/ Rourets, s/n 08514 LLUÇA	5 dies	P	10	6	16	1
7	Puig-Agut	C/Bellfort, s/n 08560 - MANLLEU	5 dies	T	-	10	10	-
8	Pompeu Fabra	Ctra. de Roda, s/n 08560 - MANLLEU	5 dies	P	40	60	100	13
9	Quatre Vents	Av. Pirineus, 19 08560 - MANLLEU	5 dies	CT	25	35	60	10
10	El Rocal	Pl. Emii Juncadella, s/n 08585 - MONTESQUIU	5 dies	T	12	13	25	2
11	Muntanyola	C/ dels Esports, s/n 08505 - MUNTANYOLA	5 dies	P	18	19	37	-
12	Terra Nostra	Av. de l'Esport, s/n 08516 - OLOST	5 dies	P	7	9	16	6
13	Llevant	Plaça Major, 17 08518 - ORISTÀ	5 dies	T	3	8	11	3
14	Emili Teixidor	Av. Tecla Sala, 35 08510 - RODA DE TER	5 dies	P	17	31	48	4
15	Heurom	Carretera Vella, s/n 08589 - PERAFITA	5 dies	T	3	3	6	1
16	Lluçanès	C/ Mateu Garreta, 11 08513 - PRATS DE LLUÇANÈS	5 dies	P	14	29	43	7
17	La Monjoia	C/ Tres Creus, 2 08519 - SANT BARTOMEU GRAU	5 dies	P	9	12	21	1
18	Aurora	C/ Sant Roc, s/n 08589 - SANT BOI DE LLUÇANÈS	5 dies	T	1	8	9	2
19	Valldeneu	C/ St. Jaume-Escoles, s/n 08592 - SANT MARTÍ DE CENTELLES	5 dies	T	7	15	22	1
20	Josep Maria Xandri	C/Josep Badrena, 13 08572 - SANT PERE DE TORELLÓ	5 dies	T	25	10	35	-
21	Segimon Comas	C/ Mestre Quer, 11 08580 - SANT QUIRZE DE BESORA	5 dies	P	15	41	56	12
22	Jacint Verdaguer	C/Escoles, s/N 08507 - SANTA EUGÈNIA DE BERGA	5 dies	CT	31	27	58	7
23	El Gurri	Ramon Llull 08552 - TARADELL (MONT-RODON)	5 dies	T	2	5	7	1
24	El Castell	C/ Balmes, s/n 08551 - TONA	5 dies	P	24	25	49	1
25	Dr. Fortià Solà	Av. Pompeu Fabra, 6 08570 - TORELLÓ	5 dies	CT	37	57	94	11
26	Vall del Ges	C/ Catalunya, 1 08570 - TORELLÓ	5 dies	P	9	16	25	6

27	Vic-Centre	C/St. Pere, 9 08500 - VIC	5 dies	T	21	15	36	1
28	Els Castanyers	Passatge Pomaret, s/n 17406 - VILADRAU	5 dies	P	12	14	26	7
totals					425	603	1.028	122

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA LA FORJA		Municipi: ALPENS
Sala de menjador (nº de places): 10		
Horari interlectiu:		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h		Educació Primària: 13:00 a 15:00 h
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:		2
Fixes Primària:		1
Total:		3
Mitjana esporàdics:		1
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<p>- D'acord amb el poc nombre d'usuaris, el servei de menjar es pot oferir per un restaurant del mateix poble, si s'escau.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El menjador està situat a una sala del costat de l'escola. - L'ajuntament col.labora en 2.500 euros del cost del monitoratge. 		

FITXA CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA JOAN XXIII		Municipi: BALENYÀ
Sala de menjador (nº de places): 150		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	39	
Fixes Primària:	64	
Total:	103	
Mitjana esporàdics:	15	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 		

FITXA CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA COMTES DE LACAMBRA		Municipi: LES MASIES DE VOLTREGÀ (VINYOLES)
Sala de menjador (nº de places): 55		
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	16	
Fixes Primària:	32	
Total:	48	
Mitjana esporàdics:	4	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Aparell de fax Brother - 1 armari baix amb dues portes de resina 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA EL DESPUJOL		Municipi: LES MASIES DE VOLTREGÀ
Sala de menjador (nº de places): 50		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	23	
Fixes Primària:	30	
Total:	53	
Mitjana esporàdics:	4	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Rentaplats SILANOS model V-700 capacitat 14 plats - Campana extractora de fums - Planxa de crom dur DOSILET - Taula d'acer inoxidable amb una prestatgeria per posar la planxa - Fregidora d'una cubeta de 50 litres. Model FH-25 3/PE400. potència 11 kw - Escalfador d'aigua calenta de 50 litres CORBERÓ - Taula d'acer inoxidable per posar la vaixela - Milllores en el subministrament elèctric - 1 combi nevera-congelador DAEWOO - 1 taula d'escalfor de dues cubetes - 1 armari alt amb dues portes de resina de color negre i gris 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA GAFARRÓ		Municipi: LLUÇÀ
Sala de menjador (nº de places): 18		
Horari interlectiu		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h		Educació Primària: 13:00 a 15:00 h
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	10	
Fixes Primària:	6	
Total:	16	
Mitjana esporàdics:	1,5	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 rentaplats Eurast LP-400 - 1 combi nevera-congelador DAEWOO - 1 planxa de crom - 1 armari de plàstic petit amb dues portes 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA PUIG-AGUT		Municipi: MANLLEU
Sala de menjador (nº de places): 50		
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:		
Fixes Primària:		10
Total:		10
Mitjana esporàdics:		
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA POMPEU FABRA		Municipi: MANLLEU
Sala de menjador (nº de places): 65		
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	40	
Fixes Primària:	60	
Total:	100	
Mitjana esporàdics:	13	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 campana extractora de fums amb filtres - 2 armaris blancs - 1 taula d'escalfor de tres cubetes - 1 taula d'acer inoxidable de dos nivells per posar la planxa - 1 protecció tub de 65 W - 1 pedal doble per aigua freda i calenta - 2 aparells anti-insectes T-8 - 2 dispensadors paper metxa - 2 dosificadors popular - 1 fregidora J-15 amb elevador marca JEMI - 2 taules de ping-pong - 1 combi nevera-congelador DAEWOO - 1 nevera sense congelador INDESIT - 1 armari alt de resina de dues portes - 1 armari baix de resina de dues portes - 1 rentaplats SILANOS - 1 forn de convecció INOXTREND 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - Es disposa d'un forn de convecció amb el qual es poden cuinar molts tipus de plats, tan primers com segons 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA QUATRE VENTS		Municipi: MANLLEU
Sala de menjador (nº de places):		
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	25	
Fixes Primària:	35	
Total:	60	
Mitjana esporàdics:	10	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 combi nevera-congelador DAEWOO 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA EL ROCAL		Municipi: MONTESQUIU
Sala de menjador (nº de places): 30		
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	12	
Fixes Primària:	13	
Total:	25	
Mitjana esporàdics:	2	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 aparell anti-insectes T-15 - 1 dispensador paper metxa - 1 armari plater - Combi nevera-congelador DAEWOO - Rentaplats SILANOS (Mod. V-40) capacitat 8 plats - Taula d'escalfor de dues cubetes 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El menjador escolar està situat a un edifici proper al centre escolar a uns 100 metres de distància. 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA MUNTANYOLA		Municipi: MUNTANYOLA
Sala de menjador (nº de places): 40		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	18	
Fixes Primària:	19	
Total:	37	
Mitjana esporàdics:	0,2	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Ampliació i col·locació de la campana extractora de fums - 1 rentaplats SILANOS - 2 amaris petits de resina - 1 carro d'acer inoxidable 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa de planxa i fregidora per cuinar 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA TERRA NOSTRA		Municipi: OLOST
Sala de menjador (nº de places): 100		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	7	
Fixes Primària:	9	
Total:	16	
Mitjana esporàdics:	6	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 aparell anti-insectes T-8 - 1 dispensador paper metxa blanc - 1 dosificador popular - 1 armari blanc de dues portes per guardar la vaixela 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA LLEVANT		Municipi: ORISTÀ
Sala de menjador (nº de places): 25		
Horari interlectiu:		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h	Educació Primària: 13:00 a 15:00 h	
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	3	
Fixes Primària:	8	
Total:	11	
Mitjana esporàdics:	3	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Combi nevera-congelador DAEWOO - Rentaplats SILANOS (Mod. V-40) capacitat 8 plats - Taula d'escalfor de dues cubetes - Ràdio portàtil CD amb MP3 ELBE 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<p>- El menjador es troba en un edifici municipal al costat del recinte escolar</p>		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA EMILI TEIXIDOR		Municipi: RODA DE TER
Sala de menjador (nº de places): 35		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	17	
Fixes Primària:	31	
Total:	48	
Mitjana esporàdics:	4	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 campana extractora de fums amb filtres - 1 planxa de crom dur MIRROR, model M-1000-E. Funcionament elèctric amb connexió trifàsica a 220 V - 1 taula d'acer inoxidable per posar la planxa - 1 fregidora REPAGAS d'un sol cos - 1 rentaplats SILANOS - 1 armari escalfador amb dues portes - 1 carro d'acer inoxidable 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		

FITXA CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA HEUROM		Municipi: PERAFITA
Sala de menjador (nº de places): 25		
Horari interlectiu		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h		Educació Primària: 13:00 a 15:00 h
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	3	
Fixes Primària:	3	
Total:	6	
Mitjana esporàdics:	1	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Combi nevera-congelador DAEWOO - Taula d'escalfor de dues cubetes 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA LLUÇANÈS		Municipi: PRATS DE LLUÇANÈS	
Sala de menjador (nº de places): 90			
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h			
USUARIS (curs 2012-2013)			
Fixes Infantil:		14	
Fixes Primària:		29	
Total:		43	
Mitjana esporàdics:		7	
MODALITAT DE CUINA			
Cuina Total	Cuina Parcial		Càtering Total
	X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA			
<ul style="list-style-type: none">- Campana i equip d'extracció de fums amb filtres- 1 taula d'acer inox. de suport planxa 1,00x0,65x0,58- 1 taula d'acer inox. amb prestatgeria 1,22x0,70x0,86 (entre la fregidora i la planxa)- 1 taula d'acer inox. de 190x60x80 amb prestatgeria- 1 taula d'acer inox. raconera complement del rentaplats- 1 taula d'acer inox. pre-rentat amb aigüera- Rentaplats model GS-41/4S WINTERHALTER- Descalcificador D-16- Armari escalfa-safates elèctric RIEBER PU-SV 2/1 i cistella inox.- Fregidora a gas, marca ZANUSSI, model MFR/G 700, de doble cos i de 26 Kw. de potència, recuperació ràpida.- Planxa de crom dur MIRROR M-1000-G, connexió a gas propà i potència de 18.000 Kc/H- Taula d'escalfor amb tres cubetes- 1 aparell anti-insectes T-8- 1 dispensador paper metxa blanc- 1 dosificador popular- 2 taules de ping-pong- Projector de transperències model MEOTAR 4-250- Ràdiocasset Sanyo M-8017- 2 combis nevera-congelador DAEWOO- 1 armari de resina de color gris amb estanteria metàl·lica 184x70x45- 2 estanteries de crom 180x92x30- 1 vitrost grabat 90x15cm. per tapar el vidre de la porta exterior del magatzem- 1 armari de plàstic gran amb dues portes- 1 armari de plàstic petit amb dues portes			
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)			
- La cuina també disposa d'una marmita per poder cuinar primers plats			

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA LA MONJOIA		Municipi: SANT BARTOMEU DEL GRAU			
Sala de menjador (nº de places): 25					
Horari interlectiu: 13:00 a 15:00 h					
USUARIS (curs 2012-2013)					
Fixes Infantil:		9			
Fixes Primària:		12			
Total:		21			
Mitjana esporàdics:		1,5			
MODALITAT DE CUINA					
Cuina Total		Cuina Parcial		Càterring Total	
		X			
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA					
<ul style="list-style-type: none">- 9 proteccions funda fluorescent- 1 tub fluorescent 65 W- 1 derivació sanitària 40 45 A-7- 1 aixeta rentadora- 2 pedals dobles senzills- 1 aparell anti-insectes T-8- 2 dispensadors paper metxa- 2 dosificadors popular- 1 armari plater de 0,80x0,90x0,30- Un armari doble amb prestatges de 1,20x0,60x0,30- Fregidora de doble cos i de 12 litres de capacitat. Funcionament elèctric a 220V model FRITACO FRANKE- Campana d'extracció de fums amb filtres- Planxa elèctrica de la marca FAGOR- Una taula d'acer inoxidable de dos pisos de 1,90x0,60x0,80- Revestiment amb acer inoxidable de la paret de la zona de cocció- 1 taula de ping-pong- Combi nevera-congelador DAEWOO- Rentaplats SILANOS (mod. 600) capacitat 14 plats- 1 armari gran amb dues portes de resina					
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)					

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA AURORA		Municipi: SANT BOI DE LLUÇANÈS	
Sala de menjador (nº de places): 30			
Horari interlectiu:			
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h		Educació Primària: 13:00 a 15:00 h	
USUARIS (curs 2012-2013)			
Fixes Infantil:		1	
Fixes Primària:		8	
Total:		9	
Mitjana esporàdics:		2	
MODALITAT DE CUINA			
Cuina Total	Cuina Parcial		Càtering Total
			X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA			
<ul style="list-style-type: none">- 1 dosificador popular- 1 aparell anti-insectes T-8- Un dispensador de paper- 1 taula de ping-pong- Combi nevera-congelador DAEWOO- Rentaplats Silanos (Mod. 600) capacitat 14 plats			
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)			
<ul style="list-style-type: none">- El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>)			

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA VALLDENEU		Municipi: SANT MARTÍ DE CENTELLES			
Sala de menjador (nº de places): 30					
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h					
USUARIS (curs 2012-2013)					
Fixes Infantil:		7			
Fixes Primària:		15			
Total:		22			
Mitjana esporàdics:		1			
MODALITAT DE CUINA					
Cuina Total		Cuina Parcial		Càtering Total	
				X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA					
<ul style="list-style-type: none">- 1 combi nevera-congelador LYNX- 1 rentaplats SILANOS (model. 600) capacitat 14 plats- 1 taula d'escalfor de dues cubetes					
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)					
L'aula de menjador és compartida amb una aula de treball					

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA JOSEP M. XANDRI		Municipi: SANT PERE DE TORELLÓ
Sala de menjador (nº de places): 50		
Horari interlectiu:		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h	Educació Primària: 13:00 a 15:00 h	
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	25	
Fixes Primària:	10	
Total:	35	
Mitjana esporàdics:	25 (1 o 2 cops a la setmana)	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
- Un o dos dies a la setmana es queden uns 25 alumnes esporàdics.		

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA SEGIMON COMAS		Municipi: SANT QUIRZE DE BESORA	
Sala de menjador (nº de places): 80			
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h			
USUARIS (curs 2012-2013)			
Fixes Infantil:		15	
Fixes Primària:		41	
Total:		56	
Mitjana esporàdics:		12	
MODALITAT DE CUINA			
Cuina Total	Cuina Parcial		Càtering Total
	X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA			
<ul style="list-style-type: none"> - 28 proteccions tub 65W i 21 tubs fluorescents 65W - 1 pedal d'aigua freda - Instal·lació d'aigua - 2 aparells anti-insectes T-8 - 4 taules de ping-pong - 1 combi nevera-congelador DAEWOO - 1 rentaplats model 6S41/4S WINTERHALTER - 1 exprimidor model BRAUN citromàtic - 1 taula d'escalfor de dues cubetes - 1 aparell de fax model SHARP VX-P400 - 1 armari alt de dues portes de resina 			
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)			
<ul style="list-style-type: none"> - El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>) 			

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA JACINT VERDAGUER		Municipi: SANTA EUGÈNIA DE BERGA
Sala de menjador (nº de places): 65		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	31	
Fixes Primària:	27	
Total:	58	
Mitjana esporàdics:	7	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
La cuina del centre disposa de material suficient per poder fer cuina total al centre (<i>in-situ</i>)		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA EL GURRI		Municipi: TARADELL (MONT-RODON)
Sala de menjador (nº de places):		
Horari interlectiu:		
Educació Infantil: 12:00 a 15:00 h	Educació Primària: 13:00 a 15:00 h	
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	2	
Fixes Primària:	5	
Total:	7	
Mitjana esporàdics:	1	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 taula de ping-pong - 1 rentaplats Edesa New ROMANV021, 12 coberts - 1 combi nevera-congelador DAEWOO 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<p>- L'aula de menjador també és compartida amb aula de treball</p>		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA EL CASTELL		Municipi: TONA
Sala de menjador (nº de places): 30		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	24	
Fixes Primària:	25	
Total:	49	
Mitjana esporàdics:	1	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
	X	
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - 1 combi nevera-congelador LYNX - 1 forn de convecció RATIONAL 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - Nombre significatiu d'alumnes de necessitats educatives especials amb dictamen de l'EAP que precisen atenció individualitzada i per aquest motiu es necessita la figura d'un/a monitor/a vetllador/a. - Es disposa d'un forn de convecció que permet coure molts plats <i>in-situ</i> 		

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA DR. FORTIÀ SOLÀ		Municipi: TORELLÓ
Sala de menjador (nº de places): edifici d'ed. infantil (50 places) edifici d'ed. primària (65 places)		
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h		
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	37	
Fixes Primària:	57	
Total:	94	
Mitjana esporàdics:	11	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
<ul style="list-style-type: none"> - Armari TV-vídeo en melamina (biblioteca infantil) - TV Thomson 28'' (biblioteca primària) - 1 armari alt amb dues portes de color negre i gris de resina (taquilla persona de cuina) 		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		
<ul style="list-style-type: none"> - El centre està partit en dos edificis, la distància entre l'un i l'altre és d'uns 300 metres. <ul style="list-style-type: none"> - Edifici educació infantil: disposa d'un menjador de 50 places amb un espai d'office degudament equipat amb aparells per servir el menjar calent, frigorífics, zona de rentat... - Edifici de primària: disposa de la cuina central i un menjador amb una capacitat de 65 places. - El centre disposa d'una cuina totalment equipada per poder cuinar <i>in-situ</i> 		

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA VALL DE GES		Municipi: TORELLÓ	
Sala de menjador (nº de places): 35			
Horari interlectiu: 12:30 a 15:00 h			
USUARIS (curs 2012-2013)			
Fixes Infantil:		9	
Fixes Primària:		16	
Total:		25	
Mitjana esporàdics:		6	
MODALITAT DE CUINA			
Cuina Total	Cuina Parcial		Càtering Total
	X		
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA			
<ul style="list-style-type: none">- 1 taula de ping-pong- Armari TV-Vídeo en melamina- TV THOMSON 28''- Vídeo THOMSON- 1 armari baix de resina- 5 tombones per dormir els nens de P3			
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)			
<ul style="list-style-type: none">- El centre disposa d'una cuina molt ben equipada per fer cuina total (<i>in-situ</i>)			

FITXA DE CENTRE		
Nom del centre: ESCOLA VIC-CENTRE		Municipi: VIC
Sala de menjador (nº de places):		
Horari interlectiu:		
Educació infantil: 12:00 a 15:00 h		Educació primària: 13:00 a 15:00 h
USUARIS (curs 2012-2013)		
Fixes Infantil:	21	
Fixes Primària:	15	
Total:	36	
Mitjana esporàdics:	1	
MODALITAT DE CUINA		
Cuina Total	Cuina Parcial	Càtering Total
		X
DETALL EQUIPAMENT CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA		
- 2 armaris		
PARTICULARITATS DEL CENTRE (característiques que puguin afectar al servei de menjador)		

FITXA DE CENTRE

Nom del centre: ESCOLA ELS CASTANYERS

Municipi: VILADRAU

Sala de menjador (nº de places): 40

Horari interlectiu:

Infantil: 12:00 a 15:00 h

Primària: 13:00 a 15:00 h

USUARIS

(curs 2012-2013)

Fixes Infantil: 12

Fixes Primària: 14

Total: 26

Mitjana esporàdics: 7

MODALITAT DE CUINA

Cuina Total

Cuina Parcial

Càtering Total

X

DETALL EQUIPAMENT CUINA

PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL D'OSONA

- 1 campana extractora de fums amb filtres
- 1 taula d'escalfor de dues cubetes
- 1 rentaplats SILANOS (mod. 600) capacitat per 14 plats
- 1 combi nevera-congelador DAEWOO

PARTICULARITATS DEL CENTRE

(característiques que puguin afectar al servei de menjador)

- Atès que l'AMPA vol que el menjar s'elabori tot *in-situ* col·labora per acabar de pagar la cuinera.

ANNEX II

PERSONAL EN EL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR A SUBROGAR EN LA RELACIÓ LABORAL AMB L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA DEL SERVEI – art. 29 del conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya

Tipus de contracte: Contractes de treball fixes discontinus a temps parcial o jornada sencera, segons el cas.

Contractes de treball aollits al conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya. Per aplicació de l'article 29 del citat conveni, el nou titular del servei educatiu i social de menjador té l'obligació de subrogar els drets i obligacions que tenia respecte als seus treballadors en el centre de treball que es vegi afectat.

Nº CODI	ANTIGUITAT	E	M	D	B	G	Uni	CONTRACTE	JORNADA	CATEGORIA	ESCOLA	MUNICIPI	SOU BRUT EUROS
	12-09-11							FIXE DISC	20	MONITORA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
	12-09-11							FIXE DISC	12,5	MONITORA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
	12-09-11							FIXE DISC	15	MONITORA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
	07-09-10							INDEFINIT	30,5	CUINERA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
	12-09-11							FIXE DISC	15	MONITORA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
	20-09-11							FIXE DISC	12,5	MONITORA	JOAN XXIII	BALENYÀ	segons conveni
913	23/10/2008		X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	COLLSUSPINA	COLLSUSPINA	508,31
870	02/03/2010		X	X	X		X	FIXE DISC	10	MONITORA	COMTES DE LACAMBRA	LES MASIES DE VOLTREGÀ	338,88
418	12/09/2012				X			FIXE DISC	20	MONITORA	COMTES DE LACAMBRA	LES MASIES DE VOLTREGÀ	677,74
183	07/09/2010	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	COMTES DE LACAMBRA	LES MASIES DE VOLTREGÀ	338,88
849	15/09/2008	X	X	X	X			FIXE DISC	10	MONITORA	COMTES DE LACAMBRA	LES MASIES DE VOLTREGÀ	338,88
190	07/09/2010		X		X		X	FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL DESPUJOL	LES MASIES DE VOLTREGÀ	423,60
843	12/09/2006	X	X	X	X		X	FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL DESPUJOL	LES MASIES DE VOLTREGÀ	423,60
828	12/09/2006	X			X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL DESPUJOL	LES MASIES DE VOLTREGÀ	423,60
856	28/09/2009				X		X	FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL DESPUJOL	LES MASIES DE VOLTREGÀ	423,60
456	12/09/2011		X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL DESPUJOL	LES MASIES DE VOLTREGÀ	423,60
601	14/09/2009	X			X			FIXE DISC	10	MONITORA	GAFARRÓ	LLUÇÀ	338,88
611	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	GAFARRÓ	LLUÇÀ	508,31
922	23/03/2009	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	POMPEU FABRA	MANLLEU	338,88
466	12/09/2011		X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	POMPEU FABRA	MANLLEU	338,88
820	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	POMPEU FABRA	MANLLEU	338,88
957	18/09/1996	X	X	X	X	X		FIXE DISC	20	MONITOR	POMPEU FABRA	MANLLEU	677,74
919	21/11/2008	X	X	X	X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	POMPEU FABRA	MANLLEU	423,60
921	12/09/2006	X	X					FIXE DISC	10	MONITORA	POMPEU FABRA	MANLLEU	338,88
906	09/01/2013	X	X		X	X		FIXE DISC	6,25	MONITOR	POMPEU FABRA (VETLLADOR)	MANLLEU	211,80
487	12/09/2012				X	X		FIXE DISC	8	MONITORA	PUIG-AGUT	MANLLEU	288,00
495	17/09/2012	X			X			FIXE DISC	10,5	MONITORA	PUIG-AGUT	MANLLEU	355,82
904	14/09/2009		X	X	X	X		FIXE DISC	10	MONITOR	QUATRE VENTS	MANLLEU	338,88

Nº CODI	ANTIGUITAT	E	M	D	B	G	Uni	CONTRACTE	JORNADA	CATEGORIA	ESCOLA	MUNICIPI	SOU BRUT EUROS
409	04/11/2010	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITOR	QUATRE VENTS	MANLLEU	338,88
201	14/09/2010				X			FIXE DISC	10	MONITOR	QUATRE VENTS	MANLLEU	338,88
826	21/11/2007	X	X		X			FIXE DISC	25	MONITORA	QUATRE VENTS	MANLLEU	847,17
444	12/09/2011		X		X	X		FIXE DISC	10	MONITORA	QUATRE VENTS	MANLLEU	338,88
819	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	EL ROCAL	MONTESQUIU	338,88
6510	12/09/2006	X		X	X		X	FIXE DISC	37,5	MONITORA	EL ROCAL +FURGO	MONTESQUIU	1.270,77
408	02/11/2010				X			FIXE DISC	12,5	MONITOR	MUNTANYOLA	MUNTANYOLA	423,60
817	08/01/2013	X	X	X	X			FIXE DISC	14	MONITOR	MUNTANYOLA	MUNTANYOLA	474,42
492	12/09/2012				X			FIXE DISC	15	MONITORA	MUNTANYOLA	MUNTANYOLA	508,31
615	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	TERRA NOSTRA	OLOST	423,60
616	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	TERRA NOSTRA	OLOST	423,60
610	12/09/2006	X			X			FIXE DISC	10	MONITORA	LLEVANT	ORISTÀ	338,88
600	15/09/2009		X		X	X		FIXE DISC	15	MONITORA	LLEVANT	ORISTÀ	508,31
104	14/09/2009	X			X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EMILI TEIXIDOR	RODA DE TER	423,60
460	12/09/2011		X		X	X	X	FIXE DISC	12,5	MONITORA	EMILI TEIXIDOR	RODA DE TER	423,60
462	12/09/2011		X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EMILI TEIXIDOR	RODA DE TER	423,60
7870	07/09/2010				X			FIXE DISC	31,5	AJ.DE CUINA	EMILI TEIXIDOR + FURGOESTRUCTURA	RODA DE TER	1.046,34
606	24/09/2007	X			X			FIXE DISC	15	MONITORA	HEUROM	PERAFITA	508,31
7867	30/06/2006	X			X			FIXE DISC	10	MONITOR SUBSTITUT+ FURGO	EL LLUÇANÈS	PRATS DE LLUÇANÈS	338,88
618	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	EL LLUÇANÈS	PRATS DE LLUÇANÈS	338,88
604	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	18	MONITORA	EL LLUÇANÈS	PRATS DE LLUÇANÈS	609,97
613	12/09/2006		X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	EL LLUÇANÈS	PRATS DE LLUÇANÈS	508,31
476	27/09/2011				X			FIXE DISC	10	MONITORA	LA MONJOIA	ST. BARTOMEU DEL GRAU	338,88
608	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	LA MONJOIA	ST. BARTOMEU DEL GRAU	423,60
617	07/09/2010	X	X	X	X			FIXE DISC	15	MONITORA	AURORA	ST. BOI DE LLUÇANÈS	508,31
928	16/04/2009	X			X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	VALLDENEU	ST. MARTÍ DE CENTELLES	423,60
930	12/09/2007	X			X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	VALLDENEU	ST. MARTÍ DE CENTELLES	423,60

Nº CODI	ANTIGUITAT	E	M	D	B	G	Uni	CONTRACTE	JORNADA	CATEGORIA	ESCOLA	MUNICIPI	SOU BRUT EUROS
											JOSEP M. XANDRI	ST. PERE DE TORELLÓ	
											JOSEP M. XANDRI	ST. PERE DE TORELLÓ	
845	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	SEGIMON COMAS	ST. QUIRZE DE BESORA	423,60
830	12/09/2006	X	X	X	X	X		FIXE DISC	17,5	MONITOR	SEGIMON COMAS	ST. QUIRZE DE BESORA	593,03
463	12/09/2011		X		X		X	FIXE DISC	12,5	MONITOR	SEGIMON COMAS	ST. QUIRZE DE BESORA	423,60
840	15/09/2008		X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	SEGIMON COMAS (VETLLADOR)	ST. QUIRZE DE BESORA	423,60
465	12/09/2011				X	X		FIXE DISC	12,5	MONITORA	SEGIMON COMAS	ST. QUIRZE DE BESORA	423,60
2008	12/09/1996				X		ESPLAI	FIXE DISC	25	CUINERA	SEGIMON COMAS	ST. QUIRZE DE BESORA	990,31
	22/09/2009							FIXE DISC	30	CUINERA *	JACINT VERDAGUER	STA. EUGÈNIA DE BERGA	1.188,71
	07/09/2010							FIXE DISC	14,25	MONITOR	JACINT VERDAGUER	STA. EUGÈNIA DE BERGA	482,89
	13/09/2012							FIXE DISC	13	MONITOR	JACINT VERDAGUER	STA. EUGÈNIA DE BERGA	440,53
	19/06/2008							FIXE DISC	20,5	MONITOR	JACINT VERDAGUER	STA. EUGÈNIA DE BERGA	798,90
915	30/09/2008				X	X	X	FIXE DISC	15	MONITORA	GURRI	TARADELL	508,31
138	12/09/2011				X		X	FIXE DISC	12,5	MONITOR	EL CASTELL	TONA	423,60
193	09/09/2010		X		X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL CASTELL (VETLLADOR)	TONA	423,60
927	12/09/2006	X	X	X	X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL CASTELL	TONA	423,60
822	12/09/2006	X	X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	EL CASTELL	TONA	508,31
931	15/09/2008		X		X	X		FIXE DISC	12,5	MONITORA	EL CASTELL	TONA	423,60
103	15/09/2009	X	X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	508,31
200	13/09/2010	X			X			FIXE DISC	15	MONITORA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	508,32
821	22/10/2008	X			X			FIXE DISC	37,5	CUINERA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	1.345,39
823	12/09/2006		X		X			FIXE DISC	10	MONITORA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	338,38
7982	12/09/2006		X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	338,38
842	21/11/2006	X	X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	508,31
824	12/09/2007	X	X		X			FIXE DISC	11,25	MONITOR	DR. FORTIÀ SOLÀ	TORELLÓ	381,23
920	15/09/2008	X			X			FIXE DISC	10	MONITORA	VALL DEL GES	TORELLÓ	338,88
131	16/09/2008		X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	VALL DEL GES	TORELLÓ	508,31
493	12/09/2012		X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	VALL DEL GES	TORELLÓ	508,31

Nº CODI	ANTIGUITAT	E	M	D	B	G	Uni	CONTRACTE	JORNADA	CATEGORIA	ESCOLA	MUNICIPI	SOU BRUT EUROS
923	12/09/2006	X			X			FIXE DISC	7,5	MONITORA	VIC-CENTRE (VETLLADOR)	VIC	254,15
8063	10/01/2011	X			X			FIXE DISC	10	MONITORA	VIC-CENTRE	VIC	338,88
808	14/09/2009	X	X		X			FIXE DISC	15	MONITORA	VIC-CENTRE	VIC	508,31
197	09/09/2010		X		X			FIXE DISC	15	MONITOR	VIC-CENTRE	VIC	508,31
933	15/09/2008	X			X	X		FIXE DISC	20	MONITORA	ELS CASTANYERS	VILADRAU	677,74
932	12/09/2006	X			X			FIXE DISC	12,5	MONITORA	ELS CASTANYERS	VILADRAU	423,60
934	15/09/2008	X	X		X		X	FIXE DISC	12,5	MONITORA	ELS CASTANYERS	VILADRAU	423,60
4520	16/01/2006				X		ESPLAI	FIXE	40	MANTENIM	FURGONETA+MANT CENTRE		1.428,50
7976	27/08/2007	X			X		X	FIXE DISC	28	COORD. ACTIV	ESTRUCTURA DIETISTA		1.198,54
8546	10/01/2003	X	X	X	X	X	X	FIXE	37,5	COORDINADO RA ACTIV.	ESTRUCTURA		1.800,00

* conveni d'hostaleria i turisme

Estudis formatius
E (curs de 30 hores de menjador)
M (títol monitor del lleure)
D (títol director del lleure)
B (estudis bàsics)
G (ccles formatius)
Uni (llicenciatura o diplomatura)