



## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

### **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS del contracte de serveis titulat: "Servei de menjador escolar gestionat pel Consell Comarcal de la Noguera en diferents centres educatius de la comarca"**

---

#### **ÍNDEX**

---

##### **I. OBJECTE I CONDICIONS GENERALS**

Primera. Objecte del contracte  
Segona. Condicions generals de prestació

##### **II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI**

Tercera. Tipus d'usuaris, règim econòmic i forma de pagament i control  
Quarta. Dotació de material  
Cinquena. Planificació i característiques dels menús  
Sisena. Elaboració de menús  
Setena. Neteja de les instal·lacions  
Vuitena. Compliment de la normativa higiènic-sanitària  
Novena. Control de qualitat dels aliments  
Desena. Altres obligacions de l'empresa contractista

##### **III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE**

Onzena. Organització del servei de menjador  
Dotzena. Projecte educatiu i de lleure

##### **IV. PERSONAL, RATIOS I HORARI**

Tretzena. Personal de cuina, neteja i monitoratge  
Catorzena. Idoneïtat i formació dels monitors  
Quinzena. Ràtios i horaris

##### **V. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR**

Setzena. Composició, funcions i funcionament

Clàusula final. Publicitat del plec

#### **ANNEXOS**

---

I. Centres educatius inclosos en el servei de menjador gestionat pel Consell Comarcal.  
II. Fitxes dels centres  
III. Inventari de material i estris existents en els centres educatius





CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

## CLÀUSULES

---

### I. OBJECTE I CONDICIONS GENERALS

#### Primera. Objecte del contracte

1.1. Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar dels centres educatius de la comarca de la Noguera que s'han acollit a la proposta de gestió del Consell Comarcal que es relacionen a l'**annex 1**, i s'agrupen en un únic lot.

1.2. El servei de menjador escolar inclou, a part del menú, el monitoratge amb l'atenció directa a l'alumnat dels centres relacionats durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, d'acord amb la Resolució que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació.

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que per cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar.

S'han de tenir en compte els dies festius que determini el Departament d'Empresa i Treball, els dies de festa local de cada municipi i els dies de lliure disposició que fixi cada centre educatiu.

1.3. En els menjadors on es disposi de cuina pròpia s'ha d'utilitzar aquesta per prestar el servei.

En relació als menjadors que no disposen d'instal·lacions de cuina pròpia, el sistema utilitzat és el de menjar transportat cuina calenta ja que amb l'annex 1 els centres amb el sistema transportat han escollit cuina calenta.

A aquests efectes, s'entén que el servei es presta en la modalitat de cuina calenta quan els menús que es cuinen s'elaboren a la cuina central i són transportats al centre per consumir el mateix dia.

1.4. No obstant això, durant el termini de vigència del contracte, les característiques inicials





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

del servei es poden adaptar a les seves necessitats reals. D'acord amb el que preveu el plec de clàusules administratives particulars, el Consell Comarcal pot ordenar variacions del contracte com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar dels centres educatius de Catalunya, per la incorporació de nous centres educatius o per baixa de centres escolars que deixen de realitzar el servei per diferents raons, així com per motius d'interès públic.

1.5. Respecte les escoles rurals, cal tenir una atenció especial a les necessitats específiques del servei de menjador per garantir i impulsar la seva permanència en els centres. També s'ha de tenir present l'existència en aquests centres rurals d'usuaris del primer cicle de l'educació infantil i preveure'n el monitoratge sempre i quan aquest cicle s'hagi implantat al centre, d'acord amb la normativa del Departament d'Educació.

A les fitxes de les escoles de l'**annex 2** consta quines són les escoles rurals i quines tenen implantat el primer cicle de l'educació infantil. El Departament d'Educació pot implantar el primer cicle de l'educació infantil a altres escoles rurals, i per tant, s'ha de preveure la possibilitat de monitoratge per atendre aquest alumnat, quan s'escaigui.

1.6. El nombre d'usuaris és orientatiu, i s'ha tingut en compte com a referència la matriculació del curs escolar 2022-2023; per tant, l'empresa contractista ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

1.7. L'admissió de nous centres educatius en el servei comarcal de menjadors escolars o l'acceptació de la renúncia dels ja existents s'ha d'efectuar per l'òrgan competent del Consell Comarcal, a sol·licitud del centre interessat i sempre que la normativa ho prevegi. En el cas d'admissió de nous centres, aquests s'han de comprometre a tenir com a mínim 5 alumnes diaris en el menjador, o bé a servir una mitjana de 25 menús a la setmana.

### **Segona. Condicions generals de prestació**

2.1. El contracte s'ha d'executar amb subjecció a aquest plec de prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions donades pel Consell Comarcal de la Noguera.

2.2. L'empresa contractista ha de prestar el servei directament, sense possibilitat de subcontractar la prestació total o parcial del contracte amb tercers. En tot cas, és la 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.

2.3. Els drets i obligacions del Consell Comarcal i de l'empresa contractista són, a més dels que recullen els plecs de condicions, els que determina la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal només adquireix els compromisos consignats expressament en aquest contracte i els que resultin de la proposició que en resulti adjudicatària.

2.4. L'empresa contractista ha de prestar el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans del Consell Comarcal.

## **II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI**

### **Tercera. Tipus d'usuaris, règim econòmic i forma de pagament i control**





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

### 3.1. Usuaris obligatoris o preceptius:

Alumnat amb dret a la gratuïtat del servei escolar de menjador durant els dies lectius del curs escolar perquè es veu obligat a desplaçar-se fora del seu propi municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta del nivell educatiu corresponent.

El pagament del preu a satisfer per aquest servei correspon exclusivament al Consell Comarcal en els termes que resulti de l'adjudicació del contracte, i l'empresa contractista no pot exigir cap import o percentatge directament als usuaris, ni les dades bancàries a les famílies.

### 3.2. Usuaris no obligatoris subvencionats:

#### 3.2.1. Alumnat beneficiari dels ajuts individuals de menjador escolar que atorga el Consell Comarcal.

En aquest supòsit, l'empresa contractista percebrà del Consell Comarcal l'equivalent de l'import de l'ajut prèvia aprovació de la relació d'alumnes beneficiaris. Previ consens amb els pares o tutors legals dels alumnes beneficiaris es pot optar per una de les dues modalitats de distribució dels imports de l'ajut següents:

- L'alumnat beneficiari pot fer ús del servei de menjador tots els dies del curs escolar i ha de pagar la part diària, no subvencionada, que falta per finançar la totalitat del cost. L'empresa contractista ha de cobrar directament a l'alumnat aquesta part diària no subvencionada fins a completar el preu de l'adjudicació.
- L'alumnat beneficiari pot compactar l'import de l'ajut i així fer ús del servei de menjador gratuïtament els dies que li cobreixi l'ajut, sempre dins del mateix curs escolar. Per tant, l'empresa contractista no pot cobrar a l'alumne cap import referent a aquest servei compactat. La possibilitat de compactar l'ajut és excepcional i únicament es pot distribuir en períodes o intervals setmanals (p.ex. 3 dies per setmana) i no en mesos complets. Els dies de la setmana en què l'alumne pot fer ús del servei de menjador en aquesta modalitat els fixarà el Consell Comarcal, i n'ha de donar compte als alumnes beneficiaris i a l'empresa contractista.

#### 3.2.2. Alumnat beneficiari final de la subvenció per al finançament del servei del menjador escolar no obligatori atorgada per la Diputació de Lleida al Consell Comarcal.

L'empresa contractista haurà de cobrar a la família i al Consell Comarcal la part que els correspongui, respectivament, del total del preu del servei de menjador.

Aquesta tipologia d'usuari està condicionada a la continuïtat de l'atorgament d'aquesta subvenció per part de la Diputació de Lleida o a les seves modificacions.

### 3.3. Usuaris opcionals no subvencionats:

Són els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït ni a ajut social i/o geogràfic, ni a l'ajut de la Diputació de Lleida, i personal docent i personal no docent del centre educatiu.

Aquests usuaris, que poden ser fixes o esporàdics, han de pagar el preu del servei directament a l'empresa contractista, el qual ha de gestionar el cobrament als usuaris d'acord amb les condicions presentades a la proposta de licitació. L'empresa contractista els





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

ha d'enviar una factura mensual amb el desglossament per conceptes.

Els professors o el personal administratiu i de serveis del centre educatiu poden ser usuaris del servei de menjador i han de pagar el preu/menú de l'adjudicació, descomptat el cost del monitors.

Cal tenir en compte que aquest personal no està inclòs dins l'estimació de comensals.

Es considera comensal fixe aquell que fa ús del servei de menjador dies concrets durant la setmana i així ho té contractat amb l'empresa contractista.

Es considera comensal puntual o esporàdic aquell que contracta el servei de menjador dies no concrets al llarg del curs.

### 3.4. Control d'usuaris i prestació de servei:

L'empresa contractista ha de garantir el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa ha de dur a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari d'aquest servei.

L'empresa contractista ha de lliurar mensualment al Consell Comarcal, juntament amb les factures corresponents, una relació dels alumnes diferenciada per centres on consti el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei, i ha de diferenciar els menús realment servits i els dies de monitoratge per alumne, tant pel que fa als usuaris obligatoris com als usuaris no obligatoris subvencionats.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris opcionals no subvencionats (apartat 3.3), se'ls ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'han de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris obligatoris o preceptius (apartat 3.1), al Consell Comarcal se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats (apartat 3.2.1), al Consell Comarcal se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no poden recuperar el dia.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats (apartat 3.2.2), al Consell Comarcal se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de la part del preu proporcional que correspon a monitoratge. I a l'alumne usuari se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de l'altra part proporcional corresponent al monitoratge.

L'empresa contractista ha de disposar d'un sistema de planificació diària del funcionament del servei menjador, el contingut del qual s'ha de comunicar al Consell Comarcal.

A aquest efecte, l'empresa contractista ha de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, sortides o altres prèviament programades, els quals no s'han de facturar. Per això, a l'inici del curs escolar el centre educatiu ha de comunicar aquesta relació de dies a la persona que coordina el menjador i al





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

Consell Comarcal.

L'empresa contractista ha d'adaptar la gestió del servei a les característiques i singularitats de cada centre, quant a comunicats d'altres, baixes, modificacions, assistències puntuals o esporàdiques i absències. També ha de determinar, d'acord amb la modalitat de cuina que es presta al centre, el termini per realitzar els comunicats sobretot en tema d'absències i assistències puntuals o esporàdiques. En tot cas el termini de les comunicacions no pot ser superior als següents:

**Cuina pròpia:** les comunicacions s'han de fer abans de les 10 hores del matí del mateix dia d'acord amb el sistema determinat per l'empresa.

**Cuina calenta:** les comunicacions s'han de fer abans de les 14 hores del dia anterior, d'acord amb el sistema determinat per l'empresa.

L'empresa contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total variï respecte a la previsió inicial.

### **Quarta. Dotació de material**

4.1. La dotació del mobiliari bàsic dels menjadors escolars format per taules i cadires, va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre educatiu qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

4.2. L'empresa contractista està obligada a fer el manteniment, reparació, reposició, i/o instal·lació, de tot el material afecte al servei, inclòs el propi que hagi aportat, així com el que sigui propietat del centre educatiu (Departament d'Educació), de l'ajuntament i/o de l'AMPA que es detalla en l'inventari de l'**annex 3**.

L'empresa contractista haurà de presentar un informe anual i la relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

4.3. Correspon a l'empresa contractista, la dotació de les cuines (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, etc.), material de parament (vaixel·la, cobreteria, etc.), estris de cuina i de la resta de material necessari per prestar el servei correctament (estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut, etc.). En cas que durant la vigència del contracte, un centre opti per la cuina freda, l'empresa contractista ha d'aportar els forns regeneradors, espais de fred i tot el material necessari per a la correcta prestació del servei, si escau.

Per l'àpat es preferible utilitzar plats en substitució de safates (metàl·liques o de plàstic), sempre i quan el bon funcionament del servei ho faci possible. Hi ha centres que ja utilitzen plats en comptes de safates. Si un centre que utilitza safates vol canviar a plats es valorarà juntament amb l'empresa i el Consell Comarcal.

Amb l'objectiu de reduir la generació de residus, aquest material de parament (plats, gots, coberts, etc.) ha de ser reutilitzable.

4.4. Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants, bobines de paper de mans,





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

detergents, bosses d'escombraries compostables per als residus orgànics, etc.), aniran a càrrec de l'empresa contractista.

Es valorarà que tots els productes de paper utilitzats durant el servei (tovallons, paper cuina, etc.) estiguin fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible o equivalent.

En el cas d'oferir aquesta millora, caldrà indicar el productor i aportar l'etiqueta, distintiu o altre mitjà equivalent.

4.5. També s'hauran d'assumir per part de l'empresa contractista aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn en el centre. S'haurà de fer arribar al Consell Comarcal còpia de l'acta d'inspecció i un escrit on s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència i complir amb el termini determinat.

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

4.7. En el cas dels centres educatius que s'incorporin a la gestió del servei durant la vigència del contracte, l'empresa contractista ha d'aportar l'equipament inicial dels estris de cuina i de menjar.

4.8. Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades requereixen l'autorització prèvia del Consell Comarcal i comptaran amb l'etiqueta comunitària de classificació A o equivalent.

4.9. Abans del dia 30 de setembre de 2023, l'empresa contractista ha d'efectuar les inversions en béns i equipament de nova adquisició (primera mà) que es descriuen en cada centre educatiu indicat, i ha d'aportar al Consell Comarcal les factures i els seus justificants de pagament. Les inversions són les següents:

### **ESCOLA ÀNGEL GUIMERÀ DE BALAGUER**

- **Rentavaixelles de capota** amb control senzill- Generació EVO  
D'acer inoxidable  
Capota compensada amb sistema d'ansa i molla.  
Doble sistema de rentat i acarats giratòria superior i inferior, en acer inoxidable.  
Apertura de capota de 440mm (admet safates GN 1/1)  
Bomba de rentat de 750W  
Cuba rodona per facilitar neteja i desaigües  
Resistències blindades d'acer inoxidable a la cuba de rentat i calderí d'acarat.  
Multivoltatge: permet connectar la màquina a una red amb tensió monofàsica o trifàsica(230 1N/230 3/400V 3N) safates-filtre d'acer inox.AISI-304 a la cuba de rentat.  
Control termostàtica de les temperatures (rentat 60º i aclarat 85º)  
Micro magnètic de seguretat per apertura de la capota.  
Termòstat de seguretat





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

Consum d'aigua per cicle de 2,4 litres  
Model per cistelles de 500x500 mm  
Rentats de 90s, 120s, 180s i 600s  
Potència màxima: 6,75KW /11,25 KW  
Protecció contra la humitat IPX4  
Dimensions: 630\*750\*1.465mm

- **Descalcificador manual 16l**  
Dimensions netes (mm): 740,00x240,00x200,00  
Pes net unit (Kg). 15,00

### ESCOLA GASPAR DE PORTOLÀ DE BALAGUER

- **Armari per congelats-Concep snacks d'1 porta a 50Hz**  
Interior i exterior d'acer inoxidable.  
50mm d'aïllament de poliuretà injectat de 40KG/m3 de densitat.  
Estanteries de varilla en acer plastificat amb guies d'altura regulables(17 nivells de dimensions snacks) fàcilment desmuntables per a la seva neteja.  
Sistema de refrigeració per tir forçat.  
Evaporador de tub de coure i aletes d'alumini.  
Potes d'acer inoxidable regulables en altura.  
Portes que disposen d'un mecanisme de tancament i bloqueig automàtic.  
Dimensions netes (mm): 693,00x726,00x2067,00  
Pes net unit (Kg): 114,00  
Potències elèctriques (KW): 0,70

### ESCOLA LA NOGUERA DE BALAGUER

- **Carro de bany maria amb reserva SAG3**  
Carros de distribució d'aliments, 3 piles individuals per 3x GN/1/1-200 o les seves subdivisions amb regulador de temperatures, 3 espais, 2rodes fixes, 2 rodes directrius amb fre.  
3 compartiments amb calentament i 6 pares de motlures de recolzament per GN 1/1 distancia:57,5mm  
Dimensions: 1276x714x933 mm. Altura de treball:900mm  
Potència:2,85 KW 220-240V 50-60 Hz
- **Descalcificador manual 16l**  
Dimensions netes (mm): 740,00x240,00x200,00  
Pes net unit (Kg). 15,00

Inclou la instal·lació si és el cas.

### ESCOLA ELS PLANELLS D'ARTESA DE SEGRE





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

### **Estanteries polietilè i suport d'alumini AF17-44**

- **10 suports d'alumini AF17-44 1750x400 4 nivells**

Fabricats en alumini anoditzat  
Peus d'altura regulables  
Passadors inclosos  
Dimensions netes (mm): 1770,00x420,00x60,00  
Pes net unit (kg): 7,50

- **20 estanteries polietilè, estanteries d'alumini i polietilè, SA-410**

Dimensions netes (mm): 1020,00x420,00x80,00  
Pes net unit (kg) 4,00

### **ESCOLA DE PONTS**

- **Rentavaixelles de capota amb control senzill- Generació EVO**

D'acer inoxidable  
Capota compensada amb sistema d'ansa i molla.  
Doble sistema de rentat i acarats giratòria superior i inferior, en acer inoxidable.  
Apertura de capota de 440mm (admet safates GN 1/1)  
Bomba de rentat de 750W  
Cuba rodona per facilitar neteja i desaigües  
Resistències blindades d'acer inoxidable a la cuba de rentat i calderí d'acarat.  
Multivoltatge: permet connectar la màquina a una red amb tensió monofàsica o trifàsica(230 1N/230 3/400V 3N) safates-filtre d'acer inox.AISI-304 a la cuba de rentat.  
Control termostàtica de les temperatures (rentat 60° i aclarit 85°)  
Micro magnètic de seguretat per apertura de la capota.  
Termòstat de seguretat  
Consum d'aigua per cicle de 2,4 litres  
Model per cistelles de 500x500 mm  
Rentats de 90s, 120s, 180s i 600s  
Potència màxima: 6,75KW /11,25 KW  
Protecció contra la humitat IPX4  
Dimensions: 630\*750\*1.465mm

4.10. Els béns i equipaments relacionats a l'apartat 4.9 adscrits a la prestació del servei i adquirits de primera mà per part de l'empresa contractista han de revertir gratuïtament al Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya a la finalització del contracte, i han de quedar ubicats a la cuina del centre educatiu o en aquelles instal·lacions on es presta el servei. En cas que, durant la vigència del contracte, s'opti per una prestació indirecta diferent a l'actual, sigui contractual o no contractual, d'acord amb el termes i condicions que estableixi la normativa aplicable en cada cas, aquesta inversió es podrà traslladar a un altre centre dels que integren aquest contracte.

### **Cinquena. Planificació i característiques dels menús**





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

5.1. La confecció i el control dels menús s'ha de realitzar d'acord amb les recomanacions en nutrició facilitades pels organismes oficials de salut pública i des del Departament d'Educació. Fent especial incís en la seguretat alimentària i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que determina l'Agència de Salut Pública de Catalunya en "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a família i escoles edició 2000" i en els "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius".

5.2. La programació dels menús anirà a càrrec de l'empresa contractista. Els menús diaris s'han de programar mensualment per trams setmanals i se n'ha de lliurar una còpia al Consell Comarcal i al centre educatiu, que els farà públics, i a cada usuari habitual del servei perquè la faci arribar als seus pares o tutors legals. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.

La programació dels menús no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

Tots els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació en nutrició humana i dietètica que seguiran les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o altres organismes oficials, per la normativa vigent aplicable i per l'oferta alimentària presentada per l'empresa.

Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de l'alumnat usuari del servei, d'acord amb les guies i objectius nutricionals establerts pel departament competent en matèria de sanitària.

5.3. L'empresa contractista haurà de preveure **menú estàndard o genèric i menús especials:**

a) per a casos específics de trastorns o malalties, tant per les típiques indisposicions esporàdiques com per altres casos mèdics que ho requereixin, prèvia presentació per part de l'afectat del **certificat mèdic**, en supòsits tals com al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten o a la lactosa, entre altres.

b) per motius ètics o religiosos per als casos que els famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

Caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús al genèric i fer-hi només les modificacions mínimes d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme.

5.4. La programació, elaboració, presentació dels menús haurà de complir els requisits següents:

a) Cada menú ha d'estar compost per un primer plat, un segon plat, postres, pa i beguda, d'acord amb el següent:

- Els primers plats han d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, hortalisses, entre altres, tot garantint la diversitat.
- Els segons plats han d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carn, peix, ous, entre altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició o d'acompanyament.
- Els postres han de ser variats, sobretot fruita fresca del temps i variada, i també altres postres no ensucrades (iogurts, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

b) La redacció de la programació dels menús haurà de ser clara i el més detallada possible i caldrà especificar:

- El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata en lloc de verdura).
- La cocció utilitzada ( ex. planxa, forn, bullit, etc.).
- El tipus d'aliment (ex. filet de lluç enlloc de peix).
- El tipus de salses, especificant els ingredients.

c) Haurà de quedar visualment identificat el producte fresc i de proximitat.

d) Haurà de quedar visualment identificat el producte ecològic i /o de producció integrada.

e) La presentació dels plats haurà de ser variada i acurada.

f) Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.

g) No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, és a dir, per exemple, que el dia que toca pasta no coincideixi tot el curs el mateix dia de la setmana. L'objectiu d'aquest apartat és domar l'oportunitat de gaudir de diferents tipus d'àpats als alumnes que facin ús del servei un dia/es concret/s de la setmana.

h) S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa densos o massa lleugers i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.

i) S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques per a dies especials relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn, entre altres.

j) Es podrà orientar a les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, es valorarà en la programació mensual del dinar que es proposi una alternativa per l'àpat del vespre.

k) En aquest document hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom o núm. de col·legiat de la persona professional de l'empresa amb formació en nutrició humana i dietètica que hagi dissenyat i supervisat el menú.

No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En les situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú s'haurà de comunicar al Consell Comarcal, al centre educatiu i a les famílies, si és possible abans de servir l'àpat. Els canvis no poden afectar la qualitat ni la quantitat de les racions.

5.5. En la programació de menús de l'empresa contractista haurà de tenir en compte tant els criteris de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, com la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a família i escoles edició 2000" i els "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius" en allò que fa referència a les freqüències d'aliments i tècniques culinàries.

[https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio\\_salut/alimentacio\\_saludable/PREME/](https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/)

[https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio\\_salut/alimentacio\\_saludable/02Publicacions/pub\\_alim\\_inf/criteris-contractacio/criteris-preme-accessible.pdf](https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/criteris-contractacio/criteris-preme-accessible.pdf)





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

### Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar

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

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

\*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

<sup>1</sup> No inclou les patates.

<sup>2</sup> O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

<sup>3</sup> Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

De forma més concreta caldrà seguir les següents pautes extensives i limitatives a l'hora de planificar el menú:

a) Per la seva qualitat nutricional, el concessionari haurà de tendir a augmentar la presència de **llegums** en els menús, amb un mínim de 6 vegades al mes en primers i segons plats.

b) Cal que s'inclogui un cop per setmana o bé la **pasta** integral o bé l'**arròs** integral.

c) Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.

d) No es podran servir més de 6 dies de **carn** al mes en els segons plats i caldrà seguir les següents limitacions:

- Carn vermella (vedella, porc, xai, etc.): de 0 a 1 cop per setmana, amb un màxim de dues vegades al mes.
- Carn blanca (carn d'aus, així com també la del conill): d'1 a 2 cops per setmana.
- Carns processades (pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, ec): de 0 a 1 cop per setmana, amb un màxim de dues vegades al mes.

e) Es convenient diversificar el **peix**, tant blanc com blau. Pel seu contingut en mercuri cal evitar servir peix espasa o emperador, tonyina vermella, tauró i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys i cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys. Tampoc es podrà servir ni panga ni tilàpia

f) Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següent: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.

g) Es reservarà com a màxim un dia a la setmana per a **postres làctics**, que de forma preferent, haurà de ser iogurt natural.

h) En cada àpat es garantirà la presència de **pa de productors del municipi** i caldrà que s'hi vagi introduint l'opció de pa integral.

i) L'**aigua** ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reciclables, s'han d'evitar les envasos de plàstic d'un sol ús. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.

L'empresa contractista haurà de tenir disponibles tota la documentació necessària referent a la informació dels productes utilitzats (ingredients, fitxes tècniques, al·lèrgens...) en l'elaboració dels menús en el cas de ser sol·licitades pel Consell Comarcal, centre escolar, famílies.

5.6. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, hortalisses, llegums, etc) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible.





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

S'haurà de garantir la presència de **productes frescos i de temporada** en l'elaboració dels menús.

Les verdures, fruites i hortalisses s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

Es potenciaran els **productes de proximitat, els productes ecològics i productes de producció integrada**.

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

S'entén per **producte de temporada**: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

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

S'entén per **producte ecològic**: Aquell aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament (UE) 2018/848, del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat de productes ecològics i modificacions posteriors, si s'escau. Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de producció Agrària Ecològica (CCPAE) o per qualsevol altre organisme autoritzat.





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

S'entén per **producció integrada**: sistema agrícola de producció d'aliments de qualitat, mitjançant mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient amb la finalitat d'obtenir productes d'alta qualitat, minimitzar l'ús de productes agroquímics, optimitzar els mètodes de producció i disminuir els residus. Pot ser acreditada mitjançant certificat del Consell Català de Producció integrada o per qualsevol altre organisme estatal o regional autoritzat.

5.7. També hi ha d'haver una diversificació de **tècniques culinàries i de tipus de cocció** (bullit, guisat, fregit, saltejat, forn, etc...).

Els aliments **precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes, bastonets o figuretes de lluç o altres peixos i carns, bunyols de bacallà, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) s'han de limitar a dues vegades al mes, com a màxim. **Si aquests aliments són d'elaboració pròpia, no es consideren precuinats.** A la programació s'haurà d'indicar quan són d'elaboració pròpia i quan són precuinats.

Així mateix s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinats (per exemple, patates fregides).

Els **fregits** es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.

Cal utilitzar **oli d'oliva extra** per amanir.

En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable- Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic. Se seguirà un control estricte de l'estat de l'oli utilitzat, d'acord amb la normativa vigent.

La utilització de sal en les preparacions dels plats ha de ser mínima i iodada.

5.8. La composició dels menús de les llars d'infants seguirà el mateix model genèric dels centres escolars, si bé el tipus d'aliments, la cocció, la quantitat i la presentació s'adaptaran a les necessitats específiques dels usuaris d'aquests centres. Caldrà tenir en compte les modalitats de triturat i d'adaptació d'acord amb l'edat de l'usuari, entre altres que es puguin donar.

5.9. S'hauran d'adaptar les **quantitats de les racions** servides a l'edat i a l'apetència dels infants, amb la finalitat que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament alimentari.

Com a referència de les quantitats de cada aliment en **gramatges**, caldrà utilitzar la taula orientativa en funció de l'edat de l'Agència de Salut Pública:

[https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio\\_salut/](https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/)





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

alimentacio\_saludable/02Publicacions/pub\_alim\_inf/documents\_tecnics\_preme/gramatges-infantils.pdf

L'empresa haurà de preveure un gramatge superior per als adults ( mestres i personal no docent). En tots els casos s'haurà de preveure que tots els usuaris puguin repetir del primer plat.

La utilització de sal en les preparacions dels plats ha de ser mínima i iodada.

5.10. Donat el nombre elevat d'usuaris del servei de menjador, s'han de preveure menús extres gratuïts per a l'equip directiu, sempre que aquest ho sol·liciti, en els centres educatius següents:

| Centres educatius        | Menús extra |
|--------------------------|-------------|
| Escola Gaspar de Portolà | 4           |
| Escola Àngel Guimerà     | 3           |
| Escola La Noguera        | 3           |
| Escola de Ponts          | 3           |
| Escola Els Planells      | 3           |
| Institut de Ponts        | 1           |
| Institut Els Planells    | 1           |

5.11. En el centres educatius que es relacionen s'han d'aportar diàriament menús extres per cobrir l'assistència d'alumnes al menjador per necessitats familiars d'urgència. Aquests àpats han de ser diferents dels àpats especials per a casos d'indisposicions esporàdiques:

a) Escoles amb cuina pròpies:

| Centres educatius              | Menús extra |
|--------------------------------|-------------|
| Escola Gaspar de Portolà       | 4           |
| Escola i Institut de Ponts     | 4           |
| Escola i Institut Els Planells | 4           |
| Escola Bonavista               | 2           |

b) Escoles amb cuina calenta:

| Centres educatius                  | Menús extra |
|------------------------------------|-------------|
| Escola Àngel Guimerà               | 3           |
| Escola la Noguera                  | 4           |
| Escola Andreu Farran               | 1           |
| Escola Sant Blai                   | 1           |
| Escola Sant Bartomeu               | 1           |
| Escola de Butsènit d'Urgell        | 1           |
| Escola Dos Rius                    | 1           |
| Escola Santa Maria                 | 1           |
| Escola Sol Naixent                 | 1           |
| Escola l'Espígol                   | 2           |
| Escola Sant Sebastià               | 1           |
| Escola de la Ràpita                | 1           |
| Escola Mare de deu de La Guardiola | 1           |
| Escola de Les Avellanes            | 1           |





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

|                        |   |
|------------------------|---|
| Escola Joan Ros Porta  | 1 |
| Escola La Colomina     | 1 |
| Escola Ramon Gombal    | 1 |
| Escola de Preixens     | 1 |
| Escola Salvador Espriu | 2 |

### Sisena. Elaboració de menús

6.1. L'empresa contractista ha d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre educatiu contingudes en l'**annex 1** i l'**annex 2** en els termes següents:

- Modalitat de cuina pròpia o "in situ": Utilitzar les instal·lacions de cuina en aquells centres educatius que en disposin per elaborar el menjar que han de consumir els usuaris del propi centre: modalitat cuina pròpia.
- Modalitat de cuina calenta o de cuina freda: Utilitzar la cuina central de l'empresa contractista per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment als centres educatius receptors. En tot cas ha d'estar garantit el compliment de la normativa aplicable per al trasllat d'aliments cuinats. L'opció escollida pels centres la comarca és cuina calenta.

6.2. Va a càrrec de l'empresa contractista qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, sense que es pugui repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

6.3. La utilització de les instal·lacions dels centres educatius per part de l'empresa contractista està supeditada a la vigència del contracte i a la prestació efectiva del servei, i queda restringida als dies lectius del curs escolar en què hi hagi servei de menjador.

6.4. En cas que altres centres educatius que disposin de cuina pròpia s'incorporin a aquest servei de menjador comarcal amb posterioritat a l'inici del contracte, l'empresa contractista ha de preveure tot allò que sigui necessari perquè la prestació del servei s'efectuï en la modalitat de cuina pròpia o "in situ".

6.5. En el cas que centres educatius proposin una modificació en la modalitat de prestació dels servei, el Consell Comarcal ha d'estudiar la petició, valorar la viabilitat del canvi juntament amb l'empresa contractista, i acceptar o refusar la proposta presentada.

6.6. La matèria primera que s'utilitzi per cuinar ha de ser sempre l'adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, i no es poden utilitzar matèries que tinguin gravades en els seu embolcalls dates de caducitat o de consum preferent anteriors a la data d'utilització.

6.7. L'empresa contractista sempre s'ha de fer càrrec del trasllat dels aliments ja sigui des de la seva cuina central o bé des de les cuines que tinguin autoritzades.

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

### Setena. Neteja de les instal·lacions





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

7.1. L'empresa contractista assumeix el manteniment i la neteja diària i a fons de les cuines o office, els estris i aparells, els menjadors i el mobiliari i altres instal·lacions dels centres educatius utilitzades per a la prestació del servei en finalitzar aquest. També s'ha de fer la neteja i desinfecció permanent de les finestres i de la campana extractora (inclosos els filtres).

7.2. Amb independència de la neteja diària, l'empresa ha de fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessària i, com a mínim, a l'inici i a l'acabament del curs escolar.

7.3. Cada menjador escolar ha de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla s'ha d'exposar en un lloc ben visible a fi de poder ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

7.4. L'empresa ha d'efectuar la separació selectiva de les diferents fraccions dels residus municipals (orgànics, envasos lleugers, paper i cartró, vidre i rebuig) generats durant la prestació del servei, i ha de dipositar-los diàriament als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi. Per als residus orgànics, l'empresa haurà de proporcionar bosses compostables.

7.5. També és responsable de la recollida i reciclatge de l'oli de cuina usat que es generi de la prestació del servei, d'acord amb la normativa aplicable.

7.6. L'empresa contractista ha de dur a terme, al seu càrrec, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que sigui necessari, i sempre d'acord amb la normativa aplicable. Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

### **Vuitena. Compliment de la normativa higiènic-sanitària**

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i ha de complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació i en particular:

- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual estableix els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de la seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària (DOUE).
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE).
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE).
- Llei 18/ 2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE núm. 160 de 6 de juliol de 2011).
- Reial Decret 19/2011, de 18 de febrer, sobre Registre sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12 de gener de 2001). Modificat pel Reial decret, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics del productes alimentaris (BOE 25-02-2010).
- Real Decreto 902/2018, de 20 de juliol, pel qual es modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrer, que estableix els criteris sanitaris de la qualitat de





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21.02.2003).

- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.

### **Novena. Control de qualitat dels aliments**

9.1. L'empresa contractista ha de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar i fins al seu consum als centres educatius receptors, i per aconseguir aquest objectiu ha d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

9.2. L'empresa contractista ha de garantir mitjançant els seus propis autocontrols, i sota la supervisió de l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.
- Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments en el moment de la recepció en el centre educatiu.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred.
- Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de Control de Temperatures).
- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluïta integral" (Pla de Control de Plagues).
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de Neteja i Desinfecció).
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

9.3. L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

9.4. Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

9.5 Cal garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre d'equivalent sense cap pertorbació del servei.

### **Desena. Altres obligacions de l'empresa contractista**

Sens perjudici de les obligacions previstes en aquest plec i en el plec de clàusules administratives, l'empresa contractista està obligada a:

1. Fer un **seguiment "in situ"** dels menjadors escolars en els quals es presta el servei per part del personal responsable de l'empresa amb una periodicitat mensual, com a mínim, i redactar un informe d'incidències en la gestió del servei cada vegada que sigui necessari, i com a mínim a final del curs escolar, que s'ha de lliurar al Consell Comarcal per tal que pugui adoptar les directrius oportunes per garantir el normal funcionament del servei o la seva millora.

2. Comunicar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit al servei en cada un dels





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

centres educatius especificant les seves funcions. Aquesta relació s'ha d'actualitzar cada cop que es produeixi una baixa o un canvi de personal, sens perjudici de les obligacions que respecte del personal conté el plec de clàusules administratives particulars.

3. Comunicar al Consell Comarcal, de forma immediata, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que li notifiquin les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

4. Establir una mesura alternativa a la prestació habitual del servei per als supòsits excepcionals d'interrupció del mateix.

### III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE

#### Onzena. Organització del servei de menjador

Sens perjudici del que disposa a la clàusula desena, en relació a l'organització del servei l'empresa contractista té les obligacions següents:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús, i si hi ha alumnes que pel motiu que sigui no assisteixen al servei, ha d'informar d'aquest fet al centre educatiu i al Consell Comarcal.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador i organitzar, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta, i que progressin cap a un comportament cada cop millor.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat i procurar que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels espais cedits pel centre educatiu amb la finalitat dur a terme les diferents activitats del menjador.
- Acompanyar i vigilar els alumnes usuaris que s'han de traslladar a peu d'un centre educatiu a un l'altre per poder fer ús del servei de menjador, si s'escau.
- Establir les funcions i responsabilitats del personal adscrit al centre.
- Establir un pla de comunicació entre el Consell Comarcal i l'empresa i entre l'empresa i les famílies dels alumnes: sessions informatives a les direccions de les escoles, si s'escau, sessions a les famílies, informes que s'elaboraran referent a l'evolució dels alumnes en el servei de menjador, atenció a les famílies.
- Retornar en bon ús i/o reposar el material didàctic per a la prestació del servei cedit, si s'escau, pel centre educatiu i així consti a l'inventari de l'**annex 3**.

#### Dotzena. Projecte educatiu i de lleure





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

12.1. L'empresa contractista ha de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al projecte curricular del centre (PCC) de cada centre educatiu. Ha de permetre dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta ha de fer referència als eixos transversals i a les finalitats educatives de currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

12.2. L'empresa contractista ha de concretar una **proposta amb els objectius** a assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual ha de respondre als àmbits següents:

- Alimentari: s'ha d'intentar que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició, com ara menjar de tot, de forma equilibrada, i fer-ho sense presses i correctament.
- Higienic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador, com ara rentar-se les mans abans i després de dinar i rentar-se les dents.
- De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- D'educació mediambiental: foment dels hàbits i sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva...)

12.3. Paral·lelament s'ha d'establir una **programació d'activitats de lleure**. Aquestes activitats les han d'organitzar els mateixos monitors, i han de consistir en jocs de pati, ludoteca o similars, però també es pot preveure al llarg del curs alguns tallers que es portin a terme per professionals com ara tallers de teatre, de Nadal o danses, amb l'objectiu promoure la vessant educativa del servei de menjador.

La dotació de material per a les activitats del període interlectiu correspon a l'empresa contractista i s'haurà d'adaptar a les activitats de cada centre, sens perjudici del material cedit per part del mateix centre educatiu i/o de l'AMPA.

12.4. Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb la direcció del centre i/o la comissió de menjador del/s centre/s educatiu/s, i s'han d'adaptar a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessiten el vistiplau de la direcció del centre i del Consell Comarcal.

12.5. Els serveis educatius de l'empresa contractista han d'informar les famílies de l'evolució de cada nen/a pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe ha de ser com a mínim quadrimestral quan afecti comensals de més de sis anys. En el cas de comensals més petits, la periodicitat la pot dictar la direcció del centre i/o la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s. Els informes es lliuraran a les famílies a través dels centres educatius.

## IV. PERSONAL, RATIOS I HORARI

### Tretzena. Personal de cuina, neteja i monitoratge

13.1. L'empresa contractista té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i neteja i els treballadors/es de monitoratge que presten el servei als diferents centres educatius,





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives. La relació de treballadors afectats per la subrogació facilitada per l'actual empresa contractista consta a l'annex VI del plec de clàusules administratives

13.2. El personal de cuina que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la prestació del servei.

13.3. El personal de cuina i de neteja ha de romandre en el centre educatiu el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies.

13.4. Relació de centres que, durant el curs 2022-2023, apliquen un espai de migdia de dues hores i mitja màxim:

| Centre                   | Municipi               |
|--------------------------|------------------------|
| Escola Sant Blai         | Algerri                |
| Escola Els Planells      |                        |
| Institut Els Planells    | Artesa de Segre        |
| Escola Gaspar de Portolà | Balaguer               |
| Escola la Noguera        | Balaguer               |
| Escola Bonavista         | Belcaire d'Urgell      |
| Escola Dos Rius          | Camarasa               |
| Escola Santa Maria       | Castelló de Farfanya   |
| Escola Sant Sebastià     | Ivars de Noguera       |
| Escola Joan Ros Porta    | Menàrguens             |
| Escola de Ponts          |                        |
| Institut de Ponts        | Ponts                  |
| Escola Sant Salvador     | Vallfogona de Balaguer |

13.4. Relació de centres que, durant el curs 2022-2023, apliquen un espai de migdia de dues hores:

| Centre                             | Municipi            |
|------------------------------------|---------------------|
| Escola Andreu Farran               | Àger                |
| Escola Angel Guimerà               | Balaguer            |
| Escola Sant Bartomeu               | Bellmunt d'Urgell   |
| Escola de Butsènit                 | Butsènit de Montgai |
| Escola Sol Naixent                 | Cubells             |
| Escola l'Espígol                   | Gerb                |
| Escola de La Ràpita                | La Ràpita           |
| Escola Mare de Déu de la Guardiola | La Sentiu de Sió    |
| Escola de Les Avellanes            | Les Avellanes       |
| Escola La Colomina                 | Montgai             |
| Escola Ramon Gombal                | Penelles            |
| Escola de Preixens                 | Preixens            |

L'empresa contractista durant la vigència del contracte haurà d'acceptar la variació horària





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

en l'espai de migdia que determinin els centres amb la corresponent variació del preu del servei.

### **Catorzena. Idoneïtat i formació dels monitors**

14.1. El personal que realitzi les tasques de monitors de menjador i de lleure ha de tenir la formació corresponent, d'acord amb les disposicions legals vigents.

14.2. Per tal de seguir les línies de les polítiques d'integració social que promou aquest Consell Comarcal, l'empresa contractista ha de tenir en compte a l'hora de contractar personal que s'estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, el títol de monitor de menjador escolar expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya o demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove.

No obstant això, tot el personal que es contracti, i no disposi de la titulació esmentada, té un marge de dos anys, comptabilitzats a partir de l'inici de l'entrada en vigor d'aquesta nova contractació, per a l'obtenció de la titulació exigida.

14.3. L'empresa contractista es pot adherir als programes de formació ocupacional i de foment de l'ocupació que promogui el Consell Comarcal, si s'escau.

14.4. L'empresa contractista ha de preveure la realització de cursos de formació per a tot el seu personal contractat i, per a cada curs escolar, ha de presentar un pla de formació continuada on es concretin els monogràfics, cursos o tallers que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que s'hagin de tractar.

14.5. L'empresa contractista ha de preveure un/a coordinador/a o supervisor/a general de tots els menjadors de la comarca quan a la de gestió de recursos humans adscrits al servei i quan a la gestió en general de cadascun dels menjadors. Es valorarà que aquesta persona sigui la mateixa per tots els centres de la comarca independentment del tipus de cuina.

### **Quinzena. Ràtios i horaris**

15.1. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador no pot ser inferior al mínim exigit a la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educció i el preu de l'ajut individual de menjador per la l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2023-20234(DOGC núm. 8875 de 15/03/2023), els següents termes:

### **RÀTIOS**

| 1r. CICLE EDUCACIÓ<br>INFANTIL | 2n. CICLE EDUCACIÓ<br>INFANTIL | PRIMÀRIA | SECUNDÀRIA |
|--------------------------------|--------------------------------|----------|------------|
| 1/8                            | 1/15                           | 1/25     | 1/30       |

L'empresa contractista haurà de disposar de monitoratge addicional a partir de:





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

|                             |                          |               |
|-----------------------------|--------------------------|---------------|
| Educació infantil 1r cicle: | 9-16 (ambdós inclosos)   | 2 monitors/es |
|                             | 17-24 (ambdós inclosos)  | 3 monitors/es |
|                             | 25-...                   |               |
| Educació infantil 2n cicle: | 16-30 (ambdós inclosos)  | 2 monitors/es |
|                             | 31-45 (ambdós inclosos)  | 3 monitors/es |
|                             | 46-60 (ambdós inclosos)  | 4 monitors/es |
|                             | 61...                    |               |
| Educació primària:          | 26-50 (ambdós inclosos)  | 2 monitors/es |
|                             | 51-75 (ambdós inclosos)  | 3 monitors/es |
|                             | 76-100 (ambdós inclosos) | 4 monitors/es |
|                             | 101...                   |               |
| Educació secundària:        | 31-60 (ambdós inclosos)  | 2 monitors/es |
|                             | 61-90 (ambdós inclosos)  | 3 monitors/es |
|                             | 91...                    |               |

En el cas d'oferir millora de ràtio, el monitoratge addicional serà el resultant d'aplicar de la millora oferta als diferents trams.

En les escoles rurals on s'implanti el **primer cicle de l'educació infantil** s'ha de preveure el monitoratge per atendre, **exclusivament**, a aquest alumnat durant el servei de menjador. A les fitxes de les centres (annex 2) consta quins són els centres afectats actualment. Veure clàusula 1.5 d'aquest Plec. En moments puntuals, i en cas que, els horaris del servei coincideixin i el nombre d'alumnat ho permeti, aquests monitors i els de la resta del centre poden col·laborar en el funcionament del servei.

En tot cas, s'ha de tenir en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat.

L'empresa contractista no pot demanar, en cap cas, una variació o modificació del preu adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal establertes en aquest plec.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa a l'alumnat (coordinador i tots els monitors, excepte el monitor per alumnat amb necessitats educatives especials) i, per tant, queda exclòs el personal de cuina i de neteja.

En el cas que el Departament d'Educació decreti nous topalls màxims de ràtios per alumnat de l'educació infantil, primària i secundària, l'empresa contractista estarà obligada a adaptar la proposta a les noves disposicions que suposin una millora respecte les ràtios resultants de la licitació.

15.2. En les escoles que sumats tots els alumnes usuaris del servei de menjador de P3 a 6è de primària, no superin els 14 alumnes, no serà d'aplicació el punt 15.1. En aquests casos, només hi haurà un monitor, llevat que es superin algun dia de la setmana els 14 alumnes, cas en que serà necessari un segon monitor els dies concrets. Es a dir, en tot cas, serà **preceptiu un segon monitor** quan la suma de tots els alumnes de segon cicle d'educació infantil més tots els alumnes de tots els nivells de primària usuaris del **servei sigui igual a 15 alumnes o més**.

Es valorarà l'oferiment de millores que suposin un augment de monitoratge en els centres de 10 a 14 alumnes, si s'ofereixen les millores aquestes seran d'aplicació.

Quan el nombre d'alumnes de P3 a 6è de primària de les escoles rurals i de l'Escola Salvador Espriu de Vallfogona de Balaguer superi el nombre de 20 alumnes, els serà





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

l'aplicació les ràtios de monitoratge del punt 15.1 amb les millores de la licitació (si n'hi ha) en el cas que els sigui més favorable.

En el cas de centres que tenen el menjador escolar en instal·lacions externes al centre en un altre local, serà necessari un segon monitor sempre que el nombre d'alumnat sigui igual a superior 10.

En el cas que de nous centres se'ls aplicarà les ràtios resultants de la licitació d'acord amb el nombre d'alumnes

15.3. A l'escola Àngel Guimerà, considerada pel Departament d'Educació com a centre de màxima complexitat (CMC), hi ha d'haver a cicle d'educació infantil 1 monitor més a partir de 10 alumnes, i 6 monitors a primària (dos per cada cicle).

15.4. S'haurà de posar a disposició del Consell Comarcal un total de **900 hores per curs escolar** (180 dies i 2,5 hores per 2) per atendre possibles necessitats dels centres atenent a les seves pròpies singularitats i sense cap cost pel Consell Comarcal.

15.5. L'atenció als **alumnes amb necessitats** específiques que requereixen una atenció especial en l'espai de menjador s'ha de dur a terme mitjançant els **vetlladors que el Departament d'Educació** incorpora per l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu, d'acord amb el protocol que estableixi la normativa aplicable.

15.6. Donada la flexibilitat actual de l'horari dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no pot durar més de dues hores i trenta minuts, la franja horària és la que determinada a l'Ordre del Departament d'Educació que regula el calendari escolar als centres docents no universitaris de Catalunya.

D'acord amb el nombre de comensals i les característiques especials de l'alumnat, a aquest horari s'ha d'afegir, si s'escau, **un complement horari** per poder realitzar tasques de preparació del servei, de neteja, de gestió d'informes, etc. **sense cap cost pel Consell Comarcal**.

15.7. En casos excepcionals com pot ser el període en què els centres fan jornada intensiva, el servei es pot prestar com a màxim fins a dues hores i mitja, segons els centres, després d'haver finalitzat les classes, sempre prèvia sol·licitud del centre educatiu al Consell Comarcal i amb l'autorització d'aquest. En aquest sentit s'ha de tenir la normativa que estableix, cada curs escolar, el **calendari escolar** per als centres educatius no universitaris de Catalunya.

## V. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

### Setzena. Composició, funcions i funcionament

16.1. A cada centre educatiu s'ha de constituir una Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar que ha d'estar formada per un representant de l'equip directiu del centre, un representant de l'AMPA, el/la Conseller/a Comarcal d'Ensenyament o en qui delegui, el/la tècnic/a d'ensenyament del Consell Comarcal i un/a representant de l'empresa contractista designat/da a l'efecte.

16.2. Aquesta Comissió ha de fer el seguiment del servei de menjador escolar pel que fa a menús, activitats i altres elements del contracte, recollir i formular propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei, i també ha de resoldre conflictes o incidències que es





## CONSELL COMARCAL DE LA NOGUERA

puguin produir durant l'execució del contracte.

16.3. La Comissió s'ha de reunir, com a mínim, quan acabi cada curs escolar, i sempre que algun dels seus membres ho sol·liciti. La convocatòria l'ha de realitzar el Consell Comarcal.

### Clàusula final. Publicitat del plec

Aquest plec de prescripcions tècniques, una vegada sigui aprovat per l'òrgan de contractació, s'exposarà al públic mitjançant els anuncis de la licitació del procediment, pel mateix termini habilitat per a la presentació de proposicions, als efectes que pels interessats s'hi puguin presentar reclamacions, les quals s'hauran de resoldre per l'òrgan de contractació. En aquest supòsit, i sempre que resulti necessari, el procediment s'ajornarà fins que l'òrgan de contractació es pronunciï sobre les reclamacions plantejades.

Balaguer, document signat electrònicament.

La Tècnica del Servei d'Ensenyament

**DILIGÈNCIA.** Per fer constar que aquest Plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per Junta de Govern de 4 de maig de 2023.

La secretària

