



PLEC DE CLAUSULES TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR A LES ESCOLES DE REMOLINS I LA MERCÈ DE TORTOSA, CURS 2023-2024 I PRORROGABLE

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, així com la neteja de les instal·lacions de cuina, menjador i estris. Aquest personal monitors/es treballaran conjuntament amb el personal fix discontinu del Consell Comarcal del Baix Ebre compostat per dos emplatadores i dos monitores menjador.

Aquest servei es durà a terme durant els dies lectius d'acord amb l'ordre que publicarà el Departament d'Educació en el qual s'estableix el calendari escolar del curs 2023-2024 per als centre educatius no universitaris de Catalunya i s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als centres escolars.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2022-2023, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Ubicació dels centres

- **ESCOLA REMOLINS**

Ubicació: carrer Santa Anna, núm. 8-14 de la ciutat de Tortosa.

- **ESCOLA LA MERCÈ**

Ubicació: carrer Providència, núm. 9 de la ciutat de Tortosa.

Clàusula 3. Característiques del servei

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar i amb l'horari de menjador que cadascun dels centres estableixi. Cada servei s'haurà d'ajustar als dies de lliure disposició i a les festivitats locals dels centres educatius i als horaris de menjador de cada escola.

La previsió del horari de menjador a aquestes escoles serà de les 13:30 a les 15:00 hores durant el període que fan jornada partida. L'horari de 13:00 fins les 14:30 hores quan fan jornada intensiva.

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador (monitor/a) s'incorporaran a cadascun dels centres assignats, juntament amb una emplatadora i una monitora, personal del Consell Comarcal del Baix Ebre. Per tal d'establir la ràtio alumne/monitor en cadascun dels centres s'haurà de tenir en compte la monitora i l'emplatadora que aporta el Consell Comarcal de personal propi en cadascun dels centres.





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

Els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït, que poden ser fixes o esporàdics, hauran de pagar el preu del servei directament al Consell Comarcal, el qual gestionarà el cobrament als usuaris d'acord amb el sistema que estableixi.

El contractista ha de lliurar mensualment al Consell Comarcal la relació dels alumnes diferenciada per cadascun dels centres on hi consti el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei.

Per al càlcul de dotacions de personal d'acompanyament es tindrà en compte la ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor segons el que marca el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

La dotació de personal per a l'atenció de l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Ensenyament	Ràtio	Factor
Educació infantil segon cicle	1/15	0,067
Educació primària	1/25	0,040

El global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

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

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

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter.

Clàusula 4. Dotació de material

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

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

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

Clàusula 5. Programació de menús

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal del Baix Ebre la programació mensual dels menús diaris per trams setmanals, la composició dels quals ha de ser d'un àpat complet i equilibrat.

L'empresa adjudicatària han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes)





i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones.

Quatre setmanes abans de l'inici de cada mes l'empresa concessionària estarà obligada a presentar els menús al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal del Baix Ebre, per tal que es puguin revisar i fer les modificacions que considerin oportunes. Un cop obtingut el vistiplau, l'empresa trametrà el menú definitiu al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària ha de fer arribar al centre i al consell comarcal la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. 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.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

Les programacions de menús seran avaluades, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars).

Clàusula 6. Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

1. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta, on l'empresa adjudicatària elaborarà el menjar a les instal·lacions pròpies i el subministrarà posteriorment als menjadors dels centres educatius amb els mitjans adequats. En cas que durant la vigència del contracte l'empresa adjudicatària proposi un canvi en la línia d'elaboració dels menús per línia freda, previ acord amb el Consell Comarcal, aquesta hauria de dotar als centres del material necessari per a la correcta prestació del servei sempre que el centre disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària.
2. Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
3. La programació de menús mensuals, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents adaptades a l'estació (tardor-hivern i primavera-estiu) tenint en compte les fruites, hortalisses i pesca de temporada segons l'Annex 1. Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data, haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.
4. S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document *Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020.*
5. Les freqüències dels aliments en els primers plats ha de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1





vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.

6. Cal que s'incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.

7. Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1- 2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Cal evitar l'ús els peixos que tenen elevat contingut en mercuri en menors de 10 anys i limitar el consum d'aquests a quatre espècies (emperador, tonyina vermella, tauró (en les diferents varietats) i lluç de riu o lucí a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

8. Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1- 2 vegades/setmana.

9. A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca). També cal proporcionar hortalisses en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

10. Cal utilitzar per amanir l'oli d'oliva verge. En les coccions i en els fregits l'oli d'oliva també és el més recomanable, si no s'utilitza aquest cal que sigui oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.

11. L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua que es servirà ha de provenir d'envasos de gran capacitat (garrafes de mínim 5 litres) i amb posterior distribució mitjançant gerres o altres estris. En cap cas es podrà servir aigua provinent directament de la xarxa de distribució pública.

12. Els menús podran ser revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PREME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

13. La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes.

14. S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.

15. Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

16. Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

17. L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal i com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.





18. 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, fred i calor.

Excepcionalment, previ petició del centre escolar, es podrà servir pícnic per a les sortides escolars i es tindran en compte els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos el preu del menú no variarà.

Clàusula 7. Funcions del personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador hauran de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en el temps anterior i posterior, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions bàsiques del personal d'acompanyament a l'alumnat del menjador a les escoles de Remolins i La Mercè són les següents:

- La vigilància i cura de l'alumnat usuari del servei de menjador des de la finalització de l'horari lectiu del migdia fins l'inici de l'horari lectiu de la tarda.
- Preparar les taules i el parament del menjador tenint en compte els alumnes usuaris del servei de menjador escolar, així com la neteja si s'escau.
- Servir el menjar, ajudar als infants en l'acte del menjar, recollir i netejar les taules un cop finalitzat el servei de menjador.
- Durant el temps de l'àpat s'ha de fomentar els hàbits alimentaris saludables, utilització correcta dels estris per menjar i vetllar per tal que els/les alumnes facin un ús correcte del parament del menjador.
- Fomentar els hàbits higiènics dels alumnes en la franja del menjador escolar.
- Fomentar els hàbits de reciclatge i l'educació mediambiental entre els/les alumnes.
- Tenir cura dels infants en l'espai del pati, proposant i participant de les activitats de lleure per a l'estona d'esbarjo.
- El personal d'acompanyament de l'alumnat al menjador, durant aquesta franja, hauran d'anar amb un uniforme adequat a les seves funcions i tenint en compte el seu lloc de treball, segons marca la normativa de salut.
- Tot el personal haurà de romandre al centre el temps que sigui necessari per a l'acompliment correcte de les tasques que li són pròpies.
- El personal d'acompanyament de l'alumnat al menjador en l'aplicació de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, que estableix els requisits d'accés i d'exercici de llocs de treball que impliquen contracte habitual amb menors, hauran d'estar en possessió del certificat de delictes de naturalesa sexual.

Clàusula 8. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària esta obligada a:

- Prestar el servei d'acompanyament de l'alumnat al menjador segons el que





consta en aquest plec.

- Dotar de personal per atendre els alumnes al servei de menjador escolar tenint en compte les ràtios que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya cada curs escolar.
- Complir amb el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural pel qual es regeix aquest contracte.
- Oferir un uniforme adequat a tot el personal del menjador així com el material de seguretat personal i d'higiene si s'escau.
- Comptar amb recursos humans suficients per cobrir amb caràcter immediat les necessitats de personal d'aquest servei en els casos de malalties, baixes, absentisme, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei.
- L'adjudicatari estarà obligat al compliment de la normativa higiènica sanitària.

Clàusula 9. Responsabilitat civil

El contractista haurà de tenir contractada i vigent una assegurança, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivada dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient prestació del servei.

Tortosa, maig de 2023



ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA





Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma	Gener	Febrer							Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermells	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raim									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

