CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I MONITORATGE, AMB CRITERIS DE SOSTENIBILITAT, PROXIMITAT, DE VIDA SALUDABLE I SOCIALS, ALS CENTRES DOCENTS PÚBLICS I A LES ESCOLES BRESSOL/LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE LA COMARCA DEL BAIX EMPORDÀ

Exp. núm. 2378/2023

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 50

CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ

ÍNDEX

PRIMERA. Objecte del servei **2**

SEGONA. Obligacions específiques quant a instal·lacions, material i altres béns adscrits a la prestació del servei **2**

TERCERA. Obligacions específiques quant a programació, elaboració, característiques dels menús i matèries primeres utilitzades **7**

QUARTA. Modalitats d'elaboració dels menús **19**

CINQUENA. Trasllat dels aliments **21**

SISENA. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols **22**

SETENA. Organització del servei i pla de funcionament del menjador **24**

VUITENA. Obligacions específiques quant al personal adscrit al servei **26**

NOVENA. Ràtios i horaris del personal d'atenció directa a l'alumnat **35**

DESENA. Projecte educatiu i de lleure i programació d'activitats **37**

ONZENA. Comunicació entre els professionals del servei i les famílies **39**

DOTZENA. Control i seguiment del servei **41**

TRETZENA. Obligacions ambientals **45**

ANNEXOS PLEC TÈCNIC **46**

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 50

PRIMERA. OBJECTE DEL SERVEI

El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei de menjador escolar i monitoratge dels centres docents públics i de les escoles bressol/llars d'infants municipals de la comarca del Baix Empordà que figuren, agrupats en tres lots, a l'**Annex 1**.

Amb la voluntat d'instaurar progressivament un model de menjador escolar saludable, de proximitat, sostenible i social, el Consell Comarcal del Baix Empordà s'ha adherit a l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat (Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny).

Les clàusules d'aquest servei segueixen, entre d'altres, els principis següents:

- La promoció d'una alimentació saludable i sostenible, mitjançant una dieta mediterrània.
- La programació de menús amb l'ús de productes frescos, de temporada i de proximitat.
- La reducció dels residus no reutilitzables, i la promoció de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- El dret de les famílies a la informació i a la participació.

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, al plec de clàusules economicoadministratives particulars i annexos, i a l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària.

SEGONA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A INSTAL·LACIONS, MATERIAL I ALTRES BÉNS ADSCRITS A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

A. INSTAL·LACIONS I MATERIAL

2.A.1 El Consell Comarcal del Baix Empordà posarà a disposició de l'empresa adjudicatària el mobiliari i material d'aquests espais.

Pel que fa a la cessió de l'ús de les instal·lacions de cuina/menjador es farà d'acord amb l'autorització dels Serveis Territorials del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, qui prèviament n'haurà informat els ajuntaments respectius.

En relació amb el mobiliari i material, propietat del Consell Comarcal, els centres educatius disposen dels aparells i estris de cuina/office (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a l'**Annex 7** d'aquest Plec i del parament (vaixella i estris) necessari per a la prestació del servei.

2.A.2 Quant al mobiliari i material, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, la seva reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació. Això inclou:

- Els béns que figuren a l'**Annex 7** i els de nova adquisició.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants,

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 50

bobines de paper de mans, detergents, **bosses d'escombraries compostables** per als residus orgànics, etc.).

Tots els productes de paper utilitzats durant el servei (tovallons, paper de cuina, etc.) han d'estar fets de material reciclat o equivalent.

- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que faci servir l'alumnat i el personal treballador del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.

- Els armariets necessaris per a la roba de treball del personal de l'empresa adjudicatària.

- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador, i de control de temperatura del menjar, envasos/bosses aptes per a la recollida de les mostres del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua. En el cas de les escoles bressol, aquest material també anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, i per tant, també l'haurà de subministrar en el cas que sigui necessari.

- El material de parament (vaixella, estris, etc.) s'haurà de proveir d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària, a càrrec seu, haurà de completar la vaixella i estris necessaris per a la correcta prestació del servei.

  Per a l'àpat dels infants, no es permetrà utilitzar safates (metàl·liques o de plàstic) en substitució de plats.

  Amb l'objectiu de reduir la generació de residus, aquest material de parament (plats, gots, coberts, etc.) ha de ser reutilitzable. Només en situacions excepcionals (per ex. per avaria), es podrà utilitzar vaixella d'un sol ús. Aquesta haurà de ser 100 % compostable.

- Per als centres que s'incorporin a la gestió del servei durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària, en el cas que sigui necessari, haurà d'aportar l'equipament inicial dels estris de cuina i de menjar.

- L'assumpció d'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 al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un ***pla de millora de l'acta d'inspecció de Salut (document 1, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)*** al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada (no conformitat), complir amb el termini determinat i aportar proves fotogràfiques o documentals conforme aquesta s'ha resolt. També caldrà

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 50

enviar una còpia d'aquest pla de millora al centre docent i entregar-lo al personal de cuina/office perquè en tingui coneixement i l'arxivi, juntament amb l'acta de Salut corresponent, per tal que en noves inspeccions es pugui comprovar que les no conformitats s'han corregit.

En el cas que el Departament de Salut estableixi una taxa per a les actes d'inspecció o per la modificació de dades en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) que calgui fer en relació amb cada centre (canvi de nom, d'activitat, etc.), el cost d'aquesta l'haurà d'assumir l'empresa adjudicatària.

- L'empresa adjudicatària també haurà d'assumir un fons de contingència i reposició **d'inversions per a materials/aparells de nova adquisició i per a millores en el funcionament del servei de menjador**. **La quota d'amortització per menú d'aquest fons serà d'un total de 0,14 cèntims:** 0,09 es gestionaran des del Consell Comarcal i 0,05 des del centre escolar. En tots els casos, aquestes inversions i millores en el servei es podran tractar en les comissions de menjador de cada centre. Per portar el control de l'amortització, l'empresa haurà de compartir (per ex. quadre d'Excel) amb l'Escola i el Consell Comarcal les dades de totes les inversions i millores que es vagin gestionant durant el curs (material invertit, depesa, etc).

  En el cas que hi hagi variació en el nombre total de menús una vegada finalitzat el curs, a l'alça o a la baixa, es procedirà a la seva regularització. Així mateix, si aquest fons no s'esgota durant un curs, passarà al següent mentre sigui vigent el contracte. Si al finalitzar el contracte, no s'ha esgotat en la seva totalitat, l'empresa adjudicatària l'haurà d'abonar al Consell Comarcal. En el cas que aquest s'hagi sobrepassat, serà el Consell Comarcal qui pagarà la diferència a l'empresa.

  Quan sigui necessària la compra d'electrodomèstics, aquests comptaran amb l'etiqueta energètica comunitària de classificació A o equivalent.

  Serà el Consell Comarcal qui autoritzarà expressament aquestes inversions amb l'entrega prèvia del **pressupost de cada despesa** per part de l'empresa i, en el cas dels electrodomèstics, també de **l'etiqueta i/o la fitxa tècnica de l'aparell** per tal de comprovar que aquest compleix amb la classificació sol·licitada ***(document 2, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***.

- En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

  Si no disposa del de reserva propi, haurà de garantir igualment el servei i disposarà d'un màxim de 2 dies lectius (des de la notificació de la incidència fins a la presència del personal al centre per reparar-la) per resoldre les avaries urgents (per ex. qualsevol aparell necessari per al correcte funcionament: rentaplats, forn, marmita, campana extractora, taula calenta, termos aigua, etc.)

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 50

En el cas que l'avaria es consideri no urgent (per ex. muntar la porta d'un armari, etc.), el temps de reparació s'estableix en 5 dies lectius com a màxim.

- El cost del material i dels estris necessaris (termos, gastrònoms, etc.) per al transport i subministrament dels menús en els centres que no disposin de cuina, així com les reparacions a fer, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

- El nou equipament invertit, així com les dotacions de material (vaixella, etc.) per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, quedaran en propietat del Consell Comarcal en finalitzar el contracte.

2.A.3 Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades requeriran l'autorització prèvia del Consell Comarcal del Baix Empordà.

2.A.4 Per al menjador de l'**Escola d'Educació Especial Els Àngels (Lot 3 CEE Àngels)**, l'empresa haurà de proporcionar material adaptat (plats, gots, coberts, antilliscants, etc.) per facilitar la màxima autonomia d'aquest alumnat a l'hora de menjar. En aquest cas, el centre educatiu amb l'autorització del Consell Comarcal, validarà prèviament el material que hagi de proporcionar l'empresa per a la prestació del servei.

B. NETEJA

2.B.1 Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'empresa adjudicatària s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret:

- L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos, etc.), així com el mobiliari i el material d'aquests espais: aparells, finestres, terres, superfícies de treball en general, armaris, piques, sistema d'extracció de fums (campana, filtres, conductor, extractor), etc.

- La sala de menjador i el mobiliari corresponent (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres, armaris, etc.).

2.B.2 A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i de les instal·lacions del servei.

2.B.3 Haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable i el sistema que tingui cada ajuntament, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts. Per als residus orgànics, l'empresa haurà de proporcionar bosses compostables.

2.B.4 També serà responsable de la recollida i el reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 6 de 50

2.B.5 Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

C. ALTRES OBLIGACIONS

L'empresa adjudicatària també haurà d'assumir les obligacions següents:

2.C.1 L'assumpció de la despesa de gas i, si escau, d'electricitat i aigua, que correspongui per utilitzar els menjadors dels centres docents (cuines *in situ, office* i cuines centrals de la comarca). També inclou els canvis de responsable dels comptadors.

2.C.2 Les revisions/inspeccions, d'acord amb la normativa vigent, dels dipòsits de gas propà, de la instal·lació de gas de la cuina, així com, del sistema d'extinció de les campanes de les cuines, dels extintors i dels rètols de senyalització luminescent que siguin exclusius de cuina i menjador també aniran a càrrec de l'empresa.

L'empresa haurà de presentar al Consell Comarcal els certificats que acreditin aquestes ***altres inspeccions*** diferents de la de Salut, conforme s'han portat a terme i no hi figuren "no conformitats"***(document 3, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***.

2.C.3 La **dotació de material per a les activitats educatives** de lleure que es prestin durant el servei. Aquest material s'haurà d'adaptar a les necessitats de cada escola i a les activitats obligatòries que es detallen en aquest plec i les que pugui oferir l'empresa, al nombre d'usuaris de menjador, al tipus d'alumnat, a l'edat o nivell educatiu, etc.

La comissió de temps de migdia/menjador de cada centre, juntament amb la resta de l'equip de monitoratge, decidirà cada curs escolar la llista de material necessari per fer les activitats educatives i de lleure.

El material que entrigui l'empresa estarà en bon estat i, majoritàriament, **haurà d'estar elaborat amb materials naturals, tipus fusta, i/o materials reciclats o materials equivalents.**

La inversió mínima/curs escolar global que haurà de destinar l'empresa és de 3 €/infant usuari del servei.

Aquest import es podrà distribuir entre les escoles que formen cada lot. La seva distribució haurà de tenir el vistiplau del Consell Comarcal.

En el moment en què l'empresa adjudicatària entregui el material al centre docent, aquest haurà d'anar acompanyant d'un ***albarà o document equivalent on hi consti la relació del material que s'entrega (document 4, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec).*** El centre en donarà el vistiplau.

El Consell Comarcal, sempre que ho cregui convenient, podrà sol·licitar a l'empresa una còpia de la ***relació del material de lleure i d'activitats/tallers entregat (factures incloses) a cada centre docent (document 4.1, del punt 3, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)*****, per comprovar tant el tipus de material**

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 50

servit com la despesa efectuada.

2.C.4 Al finalitzar el curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer **inventari del material de cada centre escolar, tant de cuina/office/menjador com de lleure *(document 5, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec).*** Aquest s'haurà de signar i presentar al Consell Comarcal abans de finalitzar el mes de juny de cada curs escolar, per tal que l'Àrea d'Ensenyament del Consell pugui comprovar-ne l'estat. També s'haurà d'enviar a la direcció del centre docent.

2.C.5 L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars, a excepció que aquestes hagin estat autoritzades per part del Consell Comarcal (com per ex. visites de representants d'AFAs/AMPAs), el centre docent o altres administracions relacionades amb el servei.

2.C.6 La cuina central El Ginjoler tindrà les mateixes obligacions per part de l'empresa adjudicatària, encara que estigui ubicada en una escola bressol, com qualsevol altra cuina d'un centre educatiu d'infantil, primària i secundària o d'educació especial.

2.C.7 L'empresa haurà de permetre que mares/pares/tutors representats (o altres persones designades per aquests) del servei de menjador puguin tastar el menjar per acord entre el Consell Comarcal i la direcció del centre. El nombre de persones i les vegades que es pugui visitar el servei es definiran en la primera comissió de menjador que se celebri, en el seu defecte, es fixaran dues persones, dues vegades/trimestre.

TERCERA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A PROGRAMACIÓ, ELABORACIÓ, CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS I MATÈRIES PRIMERES UTILITZADES

1. Per a la confecció i l'elaboració dels menús se seguirà la normativa vigent, 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 famílies i escoles", de juny de 2020, i en L'Alimentació saludable en la primera infància, de desembre de 2022". També es tindran en compte els "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió de menjador dels centres educatius", d'agost de 2022.

   D'acord amb aquestes guies, l'empresa haurà d'atendre la sol·licitud del Consell Comarcal pel que fa al Programa de revisió de menús (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Aquesta col·laborarà tant en la sol·licitud dels qüestionaris inicial i de seguiment, com en resoldre els requeriments de millora que l'Agència de Salut Pública pugui fer constar sobre la programació i/o supervisió de menús analitzada.

2. La ***programació dels menús (document 6, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)*** anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta s'haurà d'organitzar per mesos i per trams setmanals (mínim 4 setmanes), i haurà de garantir que tots els menús estiguin dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que segueixin les

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 8 de 50

recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, per la normativa vigent aplicable i per l'oferta alimentària presentada per l'empresa.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment al Consell Comarcal del Baix Empordà, en format digital, la **proposta de programació dels menús** (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials, així com els de les escoles bressol (dinar i berenar) i l'escola d'educació especial), per tal que aquest hi doni el vistiplau. Les propostes de les diferents programacions s'hauran de fer arribar **abans del dia 10**.

Una vegada supervisades i autoritzades per l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal, les **programacions dels menús definitius es lliuraran, també en format digital, als centres escolars i al Consell Comarcal abans del dia 25**. També els publicarà a la plataforma web/app de l'empresa, en el cas que aquesta l'hagi ofert com a millora.

L'empresa adjudicatària entregarà als centres escolars que ho sol·licitin el nombre de menús impresos necessaris perquè els puguin penjar als diferents espais de l'escola i així puguin ser consultats pels usuaris i les famílies. Igualment amb les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions dels menús adaptades per motius ètics i/o religiosos.

El document de programació dels menús no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

3. Les programacions i l'elaboració dels **tipus de menú** que haurà de garantir l'empresa són les següents:

    - **Menú estàndard o genèric**
    - **Menús adaptats per trastorns deguts a malalties i per motius ètics o religiosos:**
        Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
        Celiaquía
        Diabetis (tindrà el mateix patró que l'estàndard/genèric, però tenint en compte la dieta i la pauta d'insulina instaurada en cada infant).
        Trastorns gastrointestinals lleus i puntuals (dieta astringent)
        Sense porc
        Sense carn
        Ovolactovegetarià
        Situacions que tinguin relació amb l'alimentació, com per exemple, l'adaptació del menú per a l'alumnat amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA).
        Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal durant la vigència del contracte, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (per ex. menú *halal*).

En el cas dels menús adaptats per trastorns deguts a malalties i per motius ètics o religiosos, i per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i s'afavoreixi la interacció i la relació social a l'hora de menjar, caldrà que

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 9 de 50

l'empresa adapti al màxim aquests menús al genèric i només hi faci les modificacions mínimes necessàries d'acord amb les directrius de Salut. En aquest cas, i per tal de comprovar que els menús segueixen la pauta de la programació genèrica, l'empresa haurà d'aportar aquestes derivacions en la memòria que se sol·licita al PCAP.

Sempre que el centre escolar ho requereixi, l'adjudicatari també haurà de garantir el **menú pícnic** al mateix preu que al de la resta de menús del menjador. En aquest cas, per tal que l'empresa pugui prestar aquest servei, caldrà que l'escola ho demani amb una antelació mínima de 2 dies. La composició bàsica d'aquest menú serà de dos entrepans, una peça de fruita i aigua, acompanyat d'un tovalló. Per elaborar aquest tipus de menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i les recomanacions establertes en aquests casos. Així com els tipus de menú que hi pugui haver a cada centre (al·lèrgies, etc.).

4. L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries o diabetis, entre d'altres malalties, només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària requerir-lo a la família a efectes de control, acreditació i garantia del servei. Així mateix, serà l'empresa qui gestionarà amb les famílies i el personal del servei la programació de les dietes específiques que s'hagin d'elaborar per a aquests infants. En el cas de la diabetis també serà imprescindible establir el contacte amb la família per poder subministrar des del menjador les quantitats adequades. El Consell Comarcal, quan ho consideri convenient, podrà sol·licitar la ***relació/centre de l'alumnat amb dietes específiques fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, diabetis, etc. (document 7, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***.

5. L'empresa adjudicatària també haurà de tenir a disposició del Consell Comarcal, del centre escolar i de les famílies, tota la ***documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris (document 8, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lergògens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria. A més d'estar convenientment format en aquesta matèria.

6. **Els menús servits als menjadors escolars, tant el genèric com els específics per malalties, ètics o religiosos, 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 sanitària, i de les obligacions que figuren en aquest Plec.**

7. 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 de Catalunya:

   https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges-infantils.pdf

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 10 de 50

L'empresa també haurà de preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent) i **perquè tots els comensals puguin repetir, tant del primer com del segon plat, tenint en compte sempre les recomanacions de Salut.**

També haurà de proporcionar al seu personal una ***llista orientativa amb el nombre/grup d'edat d'aquells aliments que s'han de servir per unitats (document 9, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***, com per exemple: salsitxes, ous, canelons, croquetes, cuixetes de pollastre, etc.

8. Caldrà entregar, quan així ho requereixi el Consell Comarcal, la ***llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren, totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i també les dels plats que componen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens (document 10, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***.

9. **La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només haurà de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que l'empresa haurà de seguir els requisits següents:**

   a. La redacció haurà de ser clara i detallada. 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. forn, bullit, etc.).
      - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).
      - El tipus de salsa, especificant els ingredients.
      - Al document mensual de la programació del menú hi haurà de constar el nom del centre, l'any, el mes, el dia del mes i el dia de la setmana. També el nom o número de col·legiat de la persona professional de l'empresa, amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que hagi dissenyat o supervisat el menú. Les setmanes s'hauran de disposar horitzontalment.

   b. La presentació dels plats serà variada i acurada.

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

   d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.

   e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
   f. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.

10. **Freqüència dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús dels menjadors escolars que haurà de seguir l'empresa adjudicatària:**

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 11 de 50

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses[1]	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs[2]	1
Pasta[2]	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
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 seitan o fruita seca).	5
Carns[3] Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

11. **Altres aspectes que l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte pel que fa a la freqüència i la seva relació amb la composició dels menús:**

    - En les setmanes en què per motius de festivitats (no lectius) no se serveixi el menú els 5 dies, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 12 de 50

de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita fresca i de temporada.

- Caldrà incloure, com a mínim dues vegades al mes, la composició de "*menú sense proteïna animal*". La seva composició haurà de ser atractiva per als comensals.

- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon no n'haurà de dur.

- Es potenciarà la inclusió de nous aliments i altres varietats de cereals com per exemple: el mill, el fajol, etc.

- És convenient diversificar el peix, tant blanc com blau, que aquest sigui de temporada i valorar que també sigui de proximitat, d'acord amb els criteris de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

- Pel seu contingut en mercuri, i d'acord amb l'edat de l'infant, cal evitar servir peix espasa/*emperador*, tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.

- En el cas que en la programació del menú hi hagi un producte làctic de postres, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar de postres fruita fresca els 5 dies a la setmana, ho pugui fer. En aquest sentit, haurà de facilitar un romanent de fruita als menjadors que ho sol·licitin i caldrà que doni instruccions al personal del servei perquè gestioni aquest romanent amb la finalitat d'evitar el malbaratament.

- Tenint en compte la situació actual dels menjadors escolars de la comarca, la incorporació dels productes lactis sense sucre en els menús, com per exemple el iogurt natural, es portarà a terme de manera progressiva per tal d'educar el paladar dels infants. El procés d'adaptació es farà per consens de la comissió de temps de migdia de cada menjador.

  Actualment, com a mínim tot l'alumnat d'I1, I2 i I3, i el de les escoles bressol/llars d'infants menja el iogurt sense sucre. Per al curs escolar 2023-2024 s'ha de preveure que a aquest mínim s'incorpori l'alumnat d'I4.

  Mentre duri aquest procés, l'empresa haurà de proporcionar aquests productes amb les dues opcions (amb i sense sucre) a les escoles que ho sol·licitin.

- L'**aigua** ha d'estar accessible per als **comensals** durant tot l'àpat.

  El Consell Comarcal, amb l'objectiu de reduir els envasos d'un sol ús en el servei de menjador escolar, requereix que l'empresa adjudicatària serveixi aigua de l'aixeta filtrada, osmotitzada o a través d'un altre sistema equivalent.

  El servei a taula s'haurà de fer en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.
  Actualment, al lot 2 sud i al lot 3 CEE Àngels, tots els menjadors escolars disposen d'aparells d'osmosis.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 13 de 50

Pel que fa al lot 1 nord, l'empresa haurà de subministrar i muntar a totes les escoles i cuines un sistema d'aigua filtrada, osmotitzada o equivalent per subministrar aigua de l'aixeta a tot els comensals. El termini per implantar-ho és durant els dos primers mesos del primer curs escolar de contracte. Mentrestant, podrà oferir aigua embotellada en envasos reutilitzables i de gran format (de com a mínim 8 litres).

El cost del subministrament, muntatge i manteniment d'aquests sistemes va a càrrec de l'empresa adjudicatària de cada lot.

En el cas que l'aigua de l'aixeta no reuneixi les condicions organolèptiques que es puguin considerar acceptables per al consum humà o que aquesta, de manera excepcional, no estigui disponible per alguna incidència a la xarxa pública, fins i tot per cuinar, caldrà dotar el servei d'aigua embotellada de gran format (mínim 8 litres) fins que la incidència no es resolgui.

- La **sal** per a la preparació dels plats s'ha d'utilitzar en poca quantitat i exclusivament **iodada**. En el cas de les escoles bressol, el menú s'ha de cuinar sense sal.

- Les formes de cocció han de ser variades (forn, guisat, bullit, fregit, saltat, arrebossat casolà, etc.) i s'han d'evitar les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent.

- L'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (calamars, croquetes, etc.) es puguin coure al forn.

- Pel que fa als **plats *precuinats*** (tècnica culinària), a excepció dels arrebossats de filets, rodelles o altres talls de carn i peix que han de ser d'elaboració pròpia, la resta es valoraran com a criteri d'adjudicació si també són d'elaboració pròpia i no plats precuinats. Aquests productes també podran ser adquirits a un proveïdor extern sempre que no siguin precuinats/ultraprocessats.

  En aquest sentit caldrà especificar en el menú quan són d'elaboració pròpia i quan precuinats. Per exemple: "Llibrets *precuinats* de pernil cuit i formatge (quan aquests no siguin d'elaboració pròpia) o "Llibrets de pernil cuit i formatge *d'elaboració pròpia*" (quan aquests no siguin precuinats).

  S'haurà d'evitar que en un segon plat d'aliment precuinat, s'acompanyi una guarnició també precuinada. Per exemple, de patates prefregides.

12. **Menús per a dies festius i setmanes temàtiques**

Amb la finalitat de promocionar i donar a conèixer als infants una alimentació saludable i sostenible, així com els plats, les receptes, els tipus de producció, la cultura gastronòmica, la dieta mediterrània, les festivitats, i potenciar les relacions socials entre els infants, cada curs escolar l'empresa haurà d'incloure en les programacions

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 14 de 50

dels menús **propostes temàtiques/gastronòmiques** relacionades amb aquests aspectes.

S'haurà de portar a terme, com a mínim, el següent:

Dies concrets

- Dia mundial de l'Alimentació – 16 d'octubre (en el cas que aquest dia sigui festiu, caldrà aplicar-lo al dia lectiu anterior). Opció de menú a proposta de l'empresa, però relacionada amb la Dieta Mediterrània.

- Dia Universal dels Drets dels Infants – 20 de novembre (en el cas que aquest dia sigui festiu, caldrà aplicar-lo al dia lectiu anterior). Opció de menú a proposta de l'empresa.

- Dia mundial de l'Educació Ambiental – 26 de gener (en el cas que aquest dia sigui festiu, caldrà aplicar-lo al dia lectiu anterior). Opció de menú a proposta de l'empresa, però relacionada amb la sostenibilitat.

- La castanyada *"Panellets".**

- Nadal *"Torrons".**

- Pasqua *"Bunyols de vent".**

- St. Jordi "*Coca*"

***En aquestes casos l'empresa haurà de preveure una proposta de postres, d'acord amb la festivitat, per a les dietes amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (celíacs, etc.).**

Setmanes temàtiques

- **Setmana Bio**: introducció de, com a mínim, un producte ecològic diferent al dia i durant tota la setmana. La jornada s'haurà de fer obligatòriament durant la mateixa setmana que es porta a terme la Setmana Bio a les escoles i que organitza el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat. Aquesta acostuma a ser durant el mes d'octubre (primer trimestre).

- **Setmana de la cuina tradicional**: durant tota la setmana s'hauran d'introduir en els menús productes, plats tradicionals i receptes del patrimoni culinari. Aquesta s'haurà de desenvolupar durant el segon trimestre del curs.

- **Setmana on els infants han de ser els protagonistes**: ha d'incorporar una programació de menú diari en la qual els infants hagin participat i que sigui coherent amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. A banda d'educar en una alimentació saludable i sostenible, l'objectiu de la setmana també és que s'afavoreixi el desenvolupament d'habilitats entre els

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 15 de 50

alumnes. S'haurà de desenvolupar durant el tercer trimestre del curs.

El motiu i els plats d'aquests dies i setmanes caldrà especificar-los en el mes de programació del menú que correspongui.

Les programacions de menú d'aquests dies i setmanes s'hauran de presentar a la memòria que se sol·licita al PCAP.

De la proposta de plats/menús/productes que faci l'empresa en aquests dies especials i durant les setmanes temàtiques, el Consell Comarcal i/o el centre docent (o a través de la comissió de temps de migdia) podrà suggerir canvis i/o valorar noves propostes que pugui fer l'empresa durant els cursos vigents del contracte.

El Consell Comarcal podrà sol·licitar a l'empresa còpia de les **factures, tant dels aliments subministrats com de les despeses de l'activitat educativa d'aquests dies i setmanes** ***(document 11, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***.

13. La **composició dels menús pel que fa a les escoles bressol, llar d'infants** i **l'Escola d'Educació Especial Els Àngels:**

En les escoles bressol i llars d'infants se seguirà el mateix model genèric de les escoles d'infantil, primària i secundària, si bé el tipus d'aliments, la cocció, la textura, la quantitat i la presentació s'hauran d'adaptar a les necessitats específiques de l'alumnat usuari d'aquests centres. És per això que, a més de les varietats de menús especificades per a les escoles, caldrà tenir en compte les modalitats de triturat i d'adaptació d'acord amb l'edat de l'infant, entre d'altres que es puguin donar. A les escoles bressol que ho sol·licitin també s'hauran de programar i subministrar els berenars.

Per a la programació i l'elaboració dels menús de les escoles bressol, l'empresa tindrà en compte la guia "L'Alimentació saludable en la primera infància, de desembre de 2022". L'empresa es coordinarà amb la direcció de l'escola bressol per definir els tipus i propostes de menús definitius. Les programacions definitives hauran de tenir el vistiplau del Consell Comarcal.

En el cas de l'**Escola d'Educació Especial Els Àngels de Palamós**, la composició dels menús seguirà el mateix model genèric de les escoles d'infantil, primària i secundària, si bé el tipus d'aliments, la cocció, la textura, la quantitat i la presentació s'hauran d'adaptar a les necessitats específiques de l'alumnat d'aquest centre. És per això que, a més de les varietats de menús especificades per a les escoles, caldrà tenir en compte les modalitats de triturat i la dieta hipercalòrica, entre d'altres que es puguin donar.

L'empresa es coordinarà prèviament amb l'Escola (equip directiu de l'escola) per tal de revisar les programacions que es proposin i per adaptar-les a les necessitats del servei.

14. Pel que fa als menús que proposi l'empresa en les programacions mensuals, el Consell Comarcal, durant la vigència del contracte, pot determinar no acceptar la introducció d'alguns plats/aliments/ingredients/productes/additius, com poden ser,

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 16 de 50

per exemple, els peixos panga, perca, tilàpia, que queden prohibits que se serveixin en els menjadors gestionats pel Consell Comarcal del Baix Empordà. Així com d'altres espècies exòtiques i de la part alta de la cadena alimentària. També podrà decidir retirar-ne d'altres que ja s'hagin ofert en programacions de mesos anteriors per indicacions d'altres administracions competents o per consens de la comissió de temps de migdia del servei del centre educatiu.
Així mateix, i en relació amb la recomanació de freqüència de consum d'aliments del punt 10 d'aquesta mateixa clàusula, sempre que es compti amb el consens de la comissió de temps de migdia/menjador de cada centre, el Consell Comarcal també pot determinar incorporar de manera progressiva aliments i preparacions que generin més dificultats de consum/acceptació entre els comensals, amb la finalitat d'educar el paladar dels infants, evitar el rebuig general i produir malbaratament alimentari.

15. També caldrà que en la programació mensual dels menús s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de proposar, cada mes, una alternativa de sopar. Aquesta **proposta de programació de sopar** s'haurà d'entregar al Consell Comarcal i als centres docents en la mateixa data que la del dinar. ***(document 12, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***.

16. L'empresa garantirà que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar per correu electrònic al centre educatiu. **Així mateix, l'empresa adjudicatària serà la responsable d'informar d'aquests canvis directament a les famílies. Aquesta comunicació haurà de ser prèvia al canvi.**

    Els canvis no poden afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

17. **Matèries primeres utilitzades***

    a) El menjador escolar ha de garantir una alimentació saludable per als infants, però també ha de contribuir a un model alimentari més sostenible i més equitatiu. A banda de potenciar la utilització sobretot d'aliments d'origen vegetal frescos i també mínimament processats.

    És per això que per a l'elaboració de les programacions dels menús i dels plats, l'empresa haurà de complir amb el model alimentari que persegueix el Consell Comarcal del Baix Empordà, en línia amb l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat, al qual està adherit.

    Així doncs, per a la confecció dels plats caldrà tenir en compte i també es valorarà que les matèries primeres utilitzades compleixin diversos dels requisits següents:

    - **Frescor i temporalitat**
    - **Elaboració pròpia, en substitució a precuinats industrials tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, canelons, llibrets, etc.**

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 17 de 50

- **Proximitat / circuit curt**
- **Economia social**
- **Producció integrada i producció agrària ecològica**

*Nota: vegeu definicions a l'apartat d'annexos d'aquest Plec.

En aquest sentit serà <u>obligatori</u> que en relació amb l'origen i la qualitat dels productes l'empresa adjudicatària compleixi, <u>com a mínim</u>, el següent:

1. Les fruites han de ser **totes fresques** i <u>s'han de variar i rotar</u> **d'acord amb els <u>calendaris estacionals</u>** que es detallen a continuació, o equivalents.

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									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 vermelles	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			
Préssec						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		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 18 de 50

2. Les verdures i les hortalisses han de ser majoritàriament **fresques** i s'han de variar i rotar **d'acord amb els calendaris estacionals** que es detallen a continuació, o equivalents.

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	

Font dels calendaris: Generalitat de Catalunya https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruites-hortalisses/calendaris-temporada/

L'empresa haurà de presentar en la memòria que se sol·licita al PCAP, la llista d'aliments del grup de verdures i hortalisses que es compromet a servir fresques, amb la finalitat de comprovar que són la majoria (mínim 51 %).

La presentació es farà d'acord amb el model de taula de validació d'aliments que hi ha a l'apartat d'annexos d'aquest Plec.

Per tal de garantir que la majoria de verdures i hortalisses siguin fresques, caldrà que es dotin les cuines del material necessari per manipular aquests productes, així com que l'empresa formi el seu personal en la correcta manipulació, tant des del punt de vista higiènic com de malbaratament alimentari.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 19 de 50

3. La carn i els productes carnis en general (aus, vedella, porc, etc.) que s'utilitzin per a l'elaboració dels menús **han de ser producte fresc.**

4. Els arrebossats de filets, rodelles o altres talls de carn i peix han de ser d'**elaboració pròpia** (tècnica culinària) i no precuinats/ultraprocessats.

5. El tipus de peix s'ha de diversificar, tant blanc com blau.

Els peixos panga, perca i tilàpia queden prohibits, així com d'altres espècies que puguin venir de destinacions molt llunyanes.

Pel seu contingut en mercuri, tampoc es podran servir: peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.

6. Durant la *Setmana Bio* s'haurà de servir un producte ecològic diferent/ dia (punt 12 d'aquesta mateixa clàusula).

7. Com a mínim 3 productes diferents han de ser de proximitat / circuit curt.

Respecte als mínims establerts en els apartats anteriors, es valorarà que l'empresa licitadora n'ofereixi o en serveixi de més (en funció de cada cas), pel que fa a:

- **Producte de proximitat - circuit curt**
- **Producte ecològic i/o aliment de producció integrada, fresc.**
- **Economia social**
- **Elaboració pròpia**
- **En relació amb el peix es valorarà que se n'ofereixi de fresc.**

La llista dels aliments/productes servits que compleixin els criteris anteriors, juntament amb l'acreditació d'aquests productes (segells, certificats, factures, etc.) s'haurà de presentar al Consell Comarcal quan aquest ho requereixi ***(document 13, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest plec)***.

b) La matèria primera ha de ser en tot moment l'adequada pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

QUARTA. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

1. Els menjadors escolars de les escoles públiques, institut escola i les escoles bressol que figuren a l'**Annex 1** presenten diferents modalitats d'elaboració dels àpats que l'empresa adjudicatària haurà de portar a terme:

Cuina *in situ*

El centre escolar disposa d'una cuina que elabora el menjar per a l'alumnat usuari del mateix centre.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 20 de 50

Cuina central de la comarca:

El centre escolar disposa d'una cuina que elabora menjar per a l'alumnat del mateix centre i per al de menjadors de centres propers.

Pel que fa a les cuines amb aquesta modalitat, durant la vigència del contracte es podria permetre l'elaboració i/o la distribució de més menús dels previstos, amb l'autorització prèvia del Consell Comarcal i d'acord amb la limitació del nombre de menús que pugui constar a la sol·licitud del RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) i les recomanacions dels tècnics del Departament de Salut.

L'empresa adjudicatària també haurà de preveure el subministrament del menjar a les escoles bressol i llars d'infants que depenen d'aquestes cuines quan el centre on hi ha la cuina central estigui tancat. En aquests casos, haurà d'elaborar el menjar a les instal·lacions de la seva cuina central i subministrar-lo posteriorment, en línia calenta, als menjadors de les escoles bressol/llars d'infants.

Càtering total

L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment, en línia calenta, als menjadors dels centres educatius.

2. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les clàusules cinquena i sisena d'aquest plec de condicions tècniques.

3. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar (no superior a 40 minuts), segons els horaris establerts per a cada centre.

4. Serà obligatori utilitzar a cada centre la modalitat d'elaboració dels menús que es preveu a l'**Annex 1**, si bé, durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària podrà proposar canvis de cuina in situ a cuina central o de càtering total a cuina *in situ,* així com modificar l'origen de la cuina central en centres transportats, per ex. La proposta de canvi de modalitat precisarà l'autorització del Consell Comarcal, qui n'estudiarà la viabilitat i en donarà el consentiment o no a l'empresa, prèvia comprovació de les instal·lacions, del nombre de menús, i de les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

   En el cas que el Consell Comarcal accepti la proposta, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària gestionar que s'obtinguin els permisos necessaris davant les administracions competents. El cost de les inversions i dels tràmits que necessiti fer l'empresa per prestar el servei, arran del canvi de modalitat, també aniran a càrrec seu.

   El canvi de modalitat també podrà venir proposat pel Consell Comarcal arran de les propostes rebudes per part de centres, famílies i/o altres administracions. En aquest cas, les inversions que siguin necessàries s'assumiran a través del fons de contingència i reposició de noves inversions.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 21 de 50

Els dissenys/plànols de les cuines pels canvis en la modalitat d'elaboració del menjar (per ex. de càtering a cuina) o per la reorganització i millores de cuines que ja estan en funcionament, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

5. Quan per motius aliens a l'empresa, alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ* o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa o d'alguna de les cuines centrals de la comarca, en aquest últim cas si es disposa de l'aprovació del Departament de Salut, i subministrar posteriorment al centre en línia calenta. Aquest canvi, prèvia comunicació al Consell Comarcal, l'empresa l'haurà d'informar per escrit, a través de correu electrònic o altre mitjà, al centre docent i a les famílies.

   L'empresa només podrà utilitzar el sistema de menjar transportat en centres que tenen cuina pròpia (in situ o central de la comarca) quan:

   - Hi hagi talls d'electricitat, gas, aigua.

   - Ho requereixi el Consell Comarcal o qualsevol altra administració competent en la matèria.

     Quan aquesta situació d'excepcionalitat hagi finalitzat, com per exemple, que ja es disposi d'electricitat, l'empresa haurà de reprendre cuinar des del centre en un termini màxim de 2 dies lectius.

   - També es podrà utilitzar el sistema de menjar transportat en aquestes cuines quan el personal de la cuina en qüestió estigui de baixa. El termini màxim perquè l'empresa adjudicatària disposi d'una persona suplent, formada convenientment tant per cuinar com per portar a terme els controls higiènics i sanitaris, és de 5 dies lectius. Mentrestant, caldrà dotar el servei d'una persona que porti a terme les tasques d'office, és a dir, les pròpies d'un menjador sense cuina.

   - Els menús d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries o altres dietes especials d'aquestes cuines, també es podran elaborar a la cuina central de l'empresa i subministrar, en línia calenta, a la cuina/menjador corresponent.

   - Per acord de la comissió de menjador del centre en qüestió.

Si no es dona cap d'aquestes circumstàncies, l'empresa resta obligada a cuinar al centre.

En el cas que hi hagi una persona suplent per cuinar al centre, de la mateixa manera que es requereix en el cuiner/a titular, aquesta haurà de tenir experiència prèvia com a cuiner/a. El Consell Comarcal podrà reclamar a l'empresa un certificat de la seva aptitud per prestar el servei correctament.

CINQUENA. TRASLLAT DELS ALIMENTS

El trasllat dels aliments des de la cuina central de l'empresa o de les cuines centrals de

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 22 de 50

la comarca a la resta de menjadors escolars anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals. Aquestes hauran d'estar etiquetades per evitar errors.

Pel que fa als menús del professorat i personal no docent, sempre que el centre escolar ho requereixi, també s'hauran de subministrar en una safata separada de la resta de menús de l'alumnat.

En tots els casos, els envasos utilitzats per al trasllat dels aliments hauran de ser aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus **albarà de lliurament i informe**, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen. ***(document 14, punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec).***

El trasllat del menjar des de les cuines a cada centre educatiu es farà a través de material i vehicles degudament equipats i d'acord amb la normativa sanitària vigent.

SISENA. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

1. L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de gestionar directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de **l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).**

2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un **pla d'higiene** basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els prerequisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les que marca la normativa, entre d'altres, les següents:

Pla de control de l'aigua potable

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 23 de 50

Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris

Pla de control de neteja i desinfecció

Pla de control de plagues i altres animals indesitjables (l'aplicació d'aquest Pla correspon a l'ajuntament)

Pla de formació i capacitació del personal

Pla de control de proveïdors

Pla de traçabilitat

Pla de control d'al·lèrgens

Pla de control de residus

Control de les temperatures

Mostres testimoni del menjar

Prevenció de legionel·la (correspon als ajuntaments)

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar.

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines centrals és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Les empreses hauran de disposar d'enregistradors de dades (tipus *datalogger* o equivalent) per tal que quan que el Consell Comarcal ho requereixi, es portin a terme controls periòdics puntuals de la traçabilitat de les temperatures a les diferents cuines i menjadors de la comarca.

Pel que fa a la recollida del plat testimoni, l'empresa haurà de complir amb el que determina la normativa. En aquest sentit, caldrà que proporcioni, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni.

Les mostres dels plats testimoni hauran d'anar identificades i contenir la ració que determini la normativa sanitària vigent.
Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 24 de 50

exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en seguretat alimentària i manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya o de les persones responsables del Consell Comarcal.

També sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

3. L'empresa adjudicatària haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i portar a terme un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Haurà de disposar d'un **pla d'anàlisis microbiològiques** que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats i servits als centres escolars. Aquest pla ha de contenir els tipus de plats i microorganismes que s'analitzaran, els paràmetres utilitzats, la quantitat de mostres que es recolliran, etc. Els ***resultats de les mostres analitzades*** s'hauran d'enviar al Consell Comarcal a l'adreça electrònica ensenyament@baixemporda.cat. ***(document 15, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec).***

El Consell Comarcal, amb motiu de produir-se alguna incidència, pot sol·licitar a l'empresa que analitzi plats i/o superfícies i utensilis concrets. La despesa d'aquests anàlisis anirà a càrrec de l'empresa.

SETENA. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

1. L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient segur, agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar que tingui cada escola. També haurà de tenir en compte les directrius que se li puguin donar per part de la direcció del centre educatiu i/o del Consell Comarcal.

   En aquest sentit, haurà de presentar una proposta d'organització diària del servei.

2. Els principis bàsics a desenvolupar durant el servei són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, l'educació durant aquest espai i el gaudiment d'un temps de lleure.

3. Procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquell alumnat amb necessitats especials.

4. Quan calgui, proposarà canvis organitzatius amb la finalitat de millorar el servei.

5. Durà a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del menjador.
6. Haurà d'establir, com a mínim, la figura d'un responsable coordinador/supervisor dels menjadors escolars objecte de licitació per a la part de la cuina/office i

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 25 de 50

l'alimentació i, un altre responsable, per coordinar la part pedagògica i de lleure, i el monitoratge.

Aquestes persones seran les interlocutores amb l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal i els centres docents, i no tindran la consideració de personal propi ni de subrogació. També haurà de comptar amb la figura d'un/a dietista/nutricionista i un responsable del Departament de Qualitat i Seguretat Alimentària de l'empresa. Aquestes persones, tampoc seran objecte de subrogació.

El Consell Comarcal podrà sol·licitar el canvi de les persones interlocutores amb el Consell i amb les direccions de centres i Associacions de famílies, si es reben queixes per part dels centres docents, les AFAs/AMPAs, els usuaris del servei o de la persona responsable del contracte, degut a un tracte poc respectuós.

El canvi no implicarà cap cost per al Consell Comarcal.

Les funcions que hauran de portar a terme són les de dirigir, controlar i supervisar el treball del personal de cada escola (els coordinadors/ores, la resta del monitoratge, el personal de cuina i el d'administració) amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei. En concret:

- Vetllaran per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu, el Consell Comarcal i les famílies de les persones usuàries del servei.

- Estabiliran les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme i en supervisarà la seva execució. Tant pel que fa a la recepció, control i distribució del menjar, com a la realització de tallers o la neteja de les instal·lacions que s'utilitzin per a la prestació del servei.

- Revisaran l'organització general del servei, prendrà les mesures correctores que calguin i proposarà les millores necessàries per garantir una bona prestació d'aquest espai.

7. Els equips, les tasques del personal, les activitats que es portin a terme, els espais utilitzats i tot el que implica l'organització del servei de menjador hauran de quedar definits al ***Pla de funcionament del menjador*** de cada centre docent ***(document 16, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***. Aquest Pla, que serà específic per a cada centre educatiu, serà elaborat per l'empresa adjudicatària sempre que el centre educatiu ho sol·liciti, d'acord amb el projecte educatiu i les normes d'organització i funcionament del centre. S'haurà d'enviar al centre docent, per correu electrònic, abans de finalitzar el mes de setembre de cada curs escolar o quan la direcció ho sol·liciti, per tal que aquest el supervisi i li doni el vistiplau. També podrà ser supervisat per la comissió de temps de migdia/menjador.

   El Pla de Funcionament del Menjador serà aprovat pel Consell Escolar del centre i autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

   Una vegada autoritzat, l'empresa serà responsable de posar-lo en coneixement del personal del servei i de trametre'l per correu electrònic al Consell Comarcal.

   El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar, com a mínim:

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 26 de 50

- Modalitat de gestió del servei i elaboració del menjar. Tipus de dietes especials.
- Calendari de prestació del servei.
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per portar a terme l'activitat del menjador.
- Capacitat màxima del nombre d'usuaris, el nombre de torns, etc.
- El personal necessari per a la correcta prestació del servei, en funció de la previsió d'usuaris.
- Les funcions de cada persona del servei.
- El preu del servei dels diferents usuaris, les modalitats de pagament i el control d'usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
- Programació de les activitats de lleure que es portin a terme i els espais que s'utilitzaran per a aquest fi.
- Previsió d'informació a les famílies: dies i horari d'entrevista, informació dels menús, etc.
- Normativa de menjador del Consell Comarcal.
- Els protocols d'incidències, en cas d'accidents o d'administració de medicaments.
- El pla d'evacuació i emergència del centre.
- Les normes de convivència i el protocol a seguir.
- Les funcions i els membres de la comissió de temps de migdia/menjador, si escau.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

VUITENA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT AL PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Baix Empordà, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social. Les dotacions de personal orientatives són les que figuren a l'**Annex 5**.
2. Durant la durada del contracte, l'empresa haurà de revisar la jornada i la categoria del personal dels contractes laborals per adequar-les a la realitat del servei objecte

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 27 de 50

d'aquesta licitació, d'acord amb les funcions que ocupin, el nombre d'usuaris del servei i els horaris dels centres escolars.

3. L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que es puguin produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

4. Realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar la qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, realitzarà les tasques previstes a l'actual normativa.

5. L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal (cuina, monitoratge i supervisors de zona) quan es constati que no actua correctament i així ho demani el Consell Comarcal. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost per al Consell Comarcal.

6. L'empresa adjudicatària també haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar de forma immediata de personal qualificat per suplir en cas d'absències d'aquest personal o per cobrir en cas d'augment de la ràtio. Qualsevol ***canvi o incorporació de personal*** caldrà comunicar-ho prèviament, a través de correu electrònic, a la direcció del centre, amb còpia a l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal ***(document 17, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***.

Quan la persona ocupi per primera vegada el lloc de treball caldrà que, abans d'incorporar-se a la feina, es presenti a la direcció del centre. **L'empresa haurà de formar aquest personal en la tasca que hagi d'ocupar, tant si es tracta de personal destinat a tasques de cuina, com de monitoratge, coordinació o administració del servei.**

7. L'empresa haurà de contractar el personal de cuina i de coordinació del monitoratge (o administrador/a en cas que no hi hagi coordinador/a) uns dies abans de l'inici de cada curs escolar (festius i caps de setmana exclosos) per efectuar la rebuda de la matèria primera (en el cas que el centre disposi de cuina), netejar els espais, aparells i materials del servei, coordinar-se amb el centre educatiu, preparar la programació educativa, assistir a reunions de presentació del servei amb les famílies i a la reunió inicial per temes d'administració amb el Consell Comarcal i, en general, per poder preparar correctament els espais de menjador i lleure educatiu.

Aquesta contractació serà de, com a mínim:

- Per al personal que desenvolupa les tasques de cuina i office:

TIPUS DE CENTRE	PERSONAL	NOMBRE MENÚS ALUMNAT	CONTRACTACIÓ
Cuina in situ o central	Cuiner/a	A partir de 90	3 dies abans de l'inici de curs
		Fins a 90	2 dies abans de l'inici de curs
Càtering (transportat)	Personal que porta a terme funcions d'Office (neteja, etc.)	-	1 dia abans de l'inici de curs

- Per al personal que desenvolupa les tasques de coordinació i/o administració:

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 28 de 50

PERSONAL COORDINACIÓ/ADMINISTRACIÓ	NOMBRE MENÚS ALUMNAT	CONTRACTACIÓ
Coordinador/a	A partir de 120	2 dies abans de l'inici de curs
Coordinador/a o personal d'administració	Fins a 120	1 dia abans de l'inici de curs

8. L'empresa adjudicatària haurà de dotar al seu personal, tant de cuina (menjadors amb cuina in situ i cuina central) com de coordinació de monitoratge o administració del servei, d'un telèfon mòbil que els permeti gestionar les necessitats diàries del menjador (gestió general, incidències, etc.).

9. Tot el personal haurà de conèixer i actuar d'acord amb els protocols establerts d'evacuació o confinament, de situacions de conflicte durant el servei motivades per al·lèrgies (per ex. un/a alumne/a en fase aguda) o per malalties com la diabetis (per ex. un/a alumne/a amb una hipoglucèmia). Així com d'altres protocols o plans que es puguin establir durant la vigència del contracte.

10. També haurà de conèixer el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i el del Projecte Educatiu del Centre, i actuar d'acord amb aquests plans. La llengua normalment utilitzada per part del personal durant el servei, com a llengua vehicular i d'aprenentatge, serà la mateixa que preveu la normativa de centre.

11. 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, incloses les tasques de coordinació necessàries per al bon desenvolupament del servei educatiu.

12. L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors/es, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei. Aquest personal haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.

13. Es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Consell Comarcal, etc.

14. Podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre.

15. L'empresa adjudicatària, a través del seu personal, assistirà a les reunions que realitza cada escola amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.

16. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei:

16.1 Formació obligatòria

- L'empresa adjudicatària té l'obligació de garantir que totes les persones treballadores (personal de cuina i monitoratge) estiguin en possessió de la formació adequada per a la seguretat alimentària i la manipulació d'aliments, d'acord amb la normativa vigent, el lloc de treball que ocupen i la tasca que desenvolupen. Això inclou la correcta manipulació del gluten i d'altres al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 29 de 50

En aquest sentit, hauran de rebre la formació necessària per conèixer i gestionar aquests menús i tenir identificats els infants, així com saber com cal actuar en el cas de reaccions adverses.

- L'organització i la despesa de tota aquesta formació al personal del servei anirà a càrrec de l'empresa i, en alguns casos, comptarà amb la col·laboració d'altres entitats/departaments de l'administració, com per exemple, Salut. Les sessions formatives s'hauran de coordinar amb el Consell Comarcal i els centres educatius. Sempre que sigui necessari i possible, la formació es portarà a terme al centre escolar per tal que part del personal docent del claustre també pugui participar-hi, com per exemple, quan es faci formació de com cal actuar davant d'una reacció al·lèrgica d'un infant usuari del servei.

- En el cas concret del **personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge),** serà necessari que tot el monitoratge del servei de menjador estigui en possessió del títol de monitor de lleure, com a mínim. En el cas del monitoratge coordinador de menjador, la titulació mínima serà la de director en el lleure. Els títols seran avalats per la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

  Aquelles persones que no disposin de la titulació exigida tindran un període màxim de sis mesos, a partir de la data de l'inici del contracte, per obtenir-la.

- Quant al **personal de cuina**, aquest haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

- Tot el personal, durant el primer trimestre de curs del primer any de contracte haurà de rebre **formació ambiental pel que fa a la prevenció i bona gestió de residus, malbaratament alimentari i, gestió i ús eficient de l'aigua i de l'energia.** Aquesta formació ha d'anar a càrrec de l'empresa. L'empresa haurà de presentar en la memòria del PCAP el pla de proposta d'aquesta formació.

- Per acreditar totes aquestes **formacions**, l'empresa haurà d'aportar el **certificat** corresponent al Consell Comarcal durant el primer trimestre de curs i sempre que hi hagi noves incorporacions ***(document 18, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***.

16.2 Pla de formació continuada

A més de la formació mínima obligatòria establerta en cada cas (cuina i/o monitoratge), tot el personal adscrit al servei haurà d'assistir a les jornades formatives relacionades amb la prestació del servei que pugui organitzar el Consell Comarcal amb la col·laboració d'altres entitats o àrees del Consell. El nombre d'hores de mitjana/curs escolar d'aquestes sessions obligatòries **serà de 6 en el cas del personal de monitoratge i de 3 per al personal de cuina.** Aquestes podran ser presencials o telemàtiques i tindran relació amb criteris socials, ambientals i alimentaris, entre d'altres:

  - Educació per a la salut (alimentària...)
  - Mediació de conflictes
  - Recursos socioeducatius i participació infantil

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 30 de 50

- Educació mediambiental

La despesa de l'assistència obligatòria del personal a aquestes formacions anirà a càrrec de l'empresa.

Sempre que sigui possible, les formacions s'organitzaran conjuntament amb els centres docents.

- A banda d'aquestes hores, l'empresa, per compte propi, haurà d'oferir al seu personal més formació relacionada amb els criteris anteriors o que tinguin relació amb el servei.

  El Pla de formació de l'empresa s'haurà de presentar al Consell Comarcal i a la Comissió de migdia. ***(document 19, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***.

- En el cas de realitzar un nombre d'hores de formació durant un curs escolar superior al nombre d'hores obligatòries d'aquest Plec, aquestes podran ser compensades en els cursos escolars posteriors mentre sigui vigent el contracte. Així mateix, si aquest nombre d'hores és inferior, s'hauran de portar a terme durant el curs escolar següent. En tot cas, abans de finalitzar el contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'haver efectuat totes les hores.

- En el cas concret del personal de menjador de l'**Escola d'Educació Especial Els Àngels**, aquest també podrà participar a les formacions i/o tallers del centre si aquesta formació té relació amb la tasca que desenvolupen (alimentació per a l'alumnat amb TEA, etc.). Les hores que destinin a rebre aquesta formació, comptabilitzaran dins de les hores mínimes de formació obligatòria.

17. Les **funcions del personal adscrit al servei** de menjador són, en cada cas, les següents:

<u>Funcions d'administració del matí</u>:

- Assegurar-se que tot l'alumnat ha tramitat la sol·licitud corresponent per poder fer ús del servei.

- Portar el control diari de les assistències de l'alumnat i del personal del centre que el Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics, així com de l'alumnat impagat.

  El Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris dels menjadors escolars i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària. En cas de detectar diferències, el Consell Comarcal les traslladarà a la persona responsable de l'empresa per tal que sigui aquesta qui contacti amb el seu personal amb la finalitat de resoldre aquesta diferència i, posteriorment, traslladi al Consell l'esmena de l'error per tal de poder validar la factura corresponent.
  Aquest control s'haurà de portar a terme d'acord el protocol establert pel Consell Comarcal. En cas d'incompliment d'aquest protocol, l'empresa assumirà les despeses del servei que no hagin efectuat les famílies i que

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 31 de 50

s'hagin produït per una gestió incorrecta de la persona encarregada de l'administració (admetre alumnat que no ha realitzat el tràmit de la sol·licitud, cometre sovint errors en l'entrada d'assistències, admetre alumnat impagat sense estar autoritzat pel Consell Comarcal - domiciliat o tiquets - , etc.).

- Comunicar per escrit cada matí, a la cuina central de l'empresa o al cuiner/a de la cuina del centre de referència, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials i el personal del centre).

- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal Gestor d'Alumnes i fer arribar al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració de la forma establerta pel Consell. Per portar a terme aquesta tasca, el centre docent cedirà un ordinador durant aquesta estona.

- Informar a l'empresa, a través del tràmit o document corresponent, sobre al·lèrgies i intoleràncies de l'alumat que vol fer ús del servei, juntament amb els certificats i informes mèdics que ha hagut d'aportar la família, d'acord amb la normativa del servei de menjador. En el cas que hi hagi la figura del coordinador/a, serà aquest qui se n'ocuparà.

- Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per gestionar l'ús del servei.

- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, la guia per a la compra de tiquets, les opcions de beca, com ha d'informar i a qui en el cas que el seu fill/a tingui alguna al·lèrgia i/o intoleràncies, etc.

- Atendre totes les peticions que li pugui fer el Consell Comarcal, derivades de l'administració del servei.

- Assistir a les reunions que convoqui el Consell Comarcal per a aquest fi.

- L'empresa haurà de designar una persona en cas que l'administrador/a estigui de baixa, convenientment formada per part de l'empresa, per realitzar aquestes tasques.

- La jornada necessària per portar a terme les tasques d'administració del matí haurà de ser de, com a mínim, la següent, d'acord amb la mitjana d'usuaris de l'alumnat que faci ús del servei:

Mitjana de menús	Jornada/dia
Fins a 30 menús	45 minuts
de 31 a 60 menús	1 hora
de 61 a 99 menús	1,5 hores
de 100 a 140 menús	2 hores
de 141 a 199 menús	2,5 hores
més de 200 menús	3 hores

Les jornades del personal encarregat d'aquesta tasca s'haurà d'actualitzar durant el curs si la mitjana de menús del mes varia.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 32 de 50

Ex. Una escola durant els mesos de setembre i octubre té una mitjana de menús de 95. En aquest cas, a la persona que s'ocupa d'aquesta funció, li pertoquen 1,5 h d'administració. Aquest mateix centre, durant el mes de novembre, passa a tenir una mitjana de 100 menús, per tant, li correspondran 2 h d'administració.

Funcions del personal encarregat de l'atenció directa a l'alumnat (monitoratge):

- Educar, tenir cura i acompanyar l'alumnat durant la prestació del temps del migdia.

- Potenciar l'adquisició d'hàbits saludables (alimentaris, higiènics ...) i socials entre l'alumnat usuari del servei:

    - Promoure l'autonomia i la responsabilitat.
    - Implicar els infants encarregant-los tasques al voltant dels àpats.
    - Acompanyar-los en la presa de decisions.
    - Treballar la importància de no malbaratar el menjar.
    - Afavorir els aspectes de convivència i tolerància, etc.

- Dinamitzar amb les activitats interlectives que s'hagin programat. Seguir les activitats educatives previstes a la programació del migdia.

- Coordinar-se amb l'equip per organitzar el servei (preparar activitats, informes, etc.). Per tal de portar a terme aquestes funcions, l'empresa haurà de dotar al seu personal d'una jornada indirecta de, **com a mínim, de 2 hores mensuals de mitjana/persona,** remunerades per l'empresa.

  En el cas de l'Escola d'Educació Especial Els Àngels, part d'aquestes hores de jornada indirecta es destinaran a participar en assessoraments i coordinacions que programi l'Escola per al bon funcionament del servei. La previsió d'aquestes sessions és de 2 h/trimestre.

- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del temps del migdia.

- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, problemes de comportament, etc. Aquesta informació també s'haurà de fer constar, per escrit, en un dietari que haurà de proporcionar l'empresa i que restarà al menjador per tal que pugui ser consultat per la direcció de l'escola. En alguns menjadors, qui s'encarrega d'aquesta tasca és el personal de coordinació de monitoratge del menjador.

- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa.

Funcions de coordinació de l'equip de monitoratge:

- Coordinar l'equip de monitoratge i, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Comunicar al centre i al Consell Comarcal les incidències que es puguin produir durant el servei, referents a l'alumnat usuari de menjador.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 33 de 50

- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal en cas de reparacions de maquinària. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es produeixi la incidència, amb la finalitat d'agilitzar-ne el procés. En algunes escoles, qui s'ocupa d'aquesta tasca és el personal de cuina o monitoratge per les característiques del centre.

- Informar a l'empresa, a través del tràmit o document corresponent, sobre les al·lèrgies i intoleràncies de l'alumat que vol fer ús del servei, juntament amb els certificats i informes mèdics que ha hagut d'aportar la família, d'acord amb la normativa del servei de menjador.

- Ser la persona referent i fer d'interlocutora entre el Consell Comarcal, el centre i l'empresa adjudicatària. L'empresa preveurà que aquest personal disposi d'una **jornada indirecta durant el curs escolar de 6 hores de coordinació amb el centre educatiu i de 12 hores/trimestre per treballar la programació conjunta d'activitats i el seguiment del servei, tractar casos concrets, entre d'altres.** Aquestes hores hauran de ser remunerades.

  En el cas de l'Escola d'Educació Especial Els Àngels, part d'aquestes hores de jornada indirecta de la coordinació, es destinaran a participar en assessoraments i coordinacions que programi l'Escola per al bon funcionament del servei. La previsió d'aquestes sessions és de 2 h/trimestre.

- Quan el nombre d'usuaris de mitjana sigui superior a 40, l'empresa haurà d' igualar, a càrrec seu, la categoria administrador/monitor a categoria coordinador/a.

- En el cas que l'empresa, per la situació específica de cada escola i servei, no esgoti el total d'hores de jornades indirectes tant del monitoratge com de la coordinació, aquestes s'acumularan a la bossa d'hores de la clàusula novena del Plec de prescripcions tècniques, per tal que el Consell Comarcal les pugui reinvertir en les necessitats del servei.

- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa.

<u>Funcions del personal encarregat de tasques de cuina/office de les escoles ordinàries d'infantil i primària i de l'institut escola:</u>

- Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càtering total, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària.

- Retirar diàriament els residus generats, vigilant la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 34 de 50

- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa, el Consell Comarcal o d'altres administracions competents. Com per exemple el control del menjar que no s'ha servit.

- En el cas de les cuines *in situ* o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i l'horari d'entrega que s'hagi determinat (el subministrament haurà de ser fora de l'horari d'entrada i sortida de l'alumnat al centre escolar), a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït. Si tot i comunicar la "no conformitat", el problema persisteix, el Consell Comarcal pot determinar l'exclusió del proveïdor.

- Controlar que disposa del material necessari per prestar el servei correctament i que aquest està en bon estat. I comunicar, per escrit, a la persona responsable de l'empresa qualsevol incidència tècnica (aparells que s'hagin de reparar, etc.) o la sol·licitud de material del servei que calgui incrementar o canviar (vaixella en general....).

- En les cuines *in situ* o centrals de la comarca, quan aquest personal estigui de baixa, l'empresa haurà de disposar d'una persona suplent amb experiència prèvia, convenient formada per cuinar i portar a terme les obligacions sanitàries, en un termini màxim de 5 dies lectius. Durant aquest període màxim en què el menjar serà transportat, caldrà dotar el servei d'una persona que porti a terme les tasques d'office (auxiliar del servei), és a dir, les pròpies d'un menjador sense cuina.

- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa.

- El personal encarregat de cuinar (in situ o central) disposarà, com a mínim, de la següent jornada:

TASQUES CUINA	
Mitjana menús alumnat	**Jornada/dia**
Fins a 35 menús	5 hores
De 36 a 50 menús	6 hores
A partir de 51 menús	Jornada completa

- Quant a les tasques de neteja i manteniment de les instal·lacions, la jornada mínima serà de:

TASQUES NETEJA I MANTENIMENT CENTRES TRANSPORTATS	
Personal	**Jornada/dia**
Sense figura Ajudant	1 hora més/dia sobre l'horari habitual
Amb figura Ajudant	30 minuts més/dia sobre l'horari habitual

TASQUES NETEJA I MANTENIMENT CUINES IN SITU O CENTRALS AMB FIGURA AJUDANT

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 35 de 50

Mitjana menús alumnat	Jornada/dia
Entre 100 i 129	2 hores
Entre 130 i 159	3 hores
Entre 160 i 179	4 hores
Entre 180 i 199	6 hores
Entre 200 i 219	7 hores
A partir de 220	Jornada completa

Les jornades del personal encarregat d'aquestes tasques s'hauran d'actualitzar durant el curs si les mitjanes de menús mensuals varien. A partir de 30 usuaris, hi haurà d'haver la figura d'una persona auxiliar per a les tasques d'office, independent del monitoratge necessari per a l'atenció a l'alumnat.

El personal que desenvolupa les tasques de cuiner/a haurà de tenir experiència prèvia com a cuiner/a (inclòs el personal suplent). El Consell Comarcal podrà reclamar a l'empresa un certificat d'aptitud per al servei.

NOVENA. RÀTIOS I HORARIS DEL PERSONAL D'ATENCIÓ DIRECTA A L'ALUMNAT

1. Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atendrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent detall:

   - Educació infantil primer cicle: 8
   - Educació infantil segon cicle: 15
   - Educació primària: 25
   - Educació secundària obligatòria: 30

   La ràtio prevista per al primer cicle d'infantil només serà d'aplicació en aquelles escoles de titularitat del Departament d'Educació on s'hagi implantat aquest ensenyament.

   Aquesta dotació s'estableix d'acord amb la Resolució EDU/843/2023, de 9 de març de 2023, per tant, en el cas de resolucions posteriors, l'empresa haurà d'ajustar les ràtios al que estableixin aquestes últimes.

   Pel que fa al nombre global mínim de monitors/ores, aquest s'ha d'aplicar seguint la fórmula que determina el Departament d'Educació en la mateixa resolució:

   q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil
   n=nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil
   y=nombre de comensals d'educació primària
   z=nombre de comensals d'educació secundària

   Nombre de monitors = q x 0,125 + n x 0,067 + y x 0,040 + z x 0,033
   Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 36 de 50

nombre enter. (Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors)

2. Independentment d'aquesta ràtio, és obligatori que a tots els menjadors hi hagi, com a mínim, dues persones d'atenció directa a l'alumnat durant tot l'horari del servei.

3. Als lots 1 i 2, es valorarà que l'empresa ofereixi la millora de les ràtios següents, respecte a les establertes pel Departament d'Educació, als centres docents del Baix Empordà del Servei d'Educació de Catalunya que formen part del pla de millora d'oportunitats educatives (PMOE/PROA+) i que, tal com consta al web del Departament d'Educació el pla té com a persones destinatàries l'alumnat d'educació infantil, primària, secundària i formació professional de grau bàsic amb més complexitat educativa derivada de les condicions socioeconòmiques desfavorides de l'alumnat, d'acord amb el darrer estudi de complexitat del Consell Superior d'Avaluació del Sistema Educatiu elaborat l'any 2020:

   Educació infantil primer cicle: 6
   Educació infantil segon cicle:12
   Educació primària: 23
   Educació secundària obligatòria: 28

   Pel que fa al nombre global mínim de monitors/ores, s'aplicarà la mateixa fórmula que determina el Departament d'Educació

   En el cas del Baix Empordà són actualment un total de 17 escoles (9 al lot 1 Nord i 8 al lot 2 sud), de les 36 que figuren a l'Annex 1.

4. L'empresa adjudicatària haurà de revisar diàriament el nombre d'usuaris, amb la finalitat de complir la ràtio de monitoratge/usuaris. En el cas d'incomplir aquesta ràtio, l'empresa haurà d'abonar al Consell Comarcal les hores de monitoratge que no s'hagin cobert, d'acord amb el preu/hora fixat al plec de clàusules economicoadministratives particulars. Aquest abonament s'haurà de fer en una factura independent i en el mes en què s'hagi incomplert la ràtio, sens perjudici de les sancions que corresponguin aplicar en cada cas concret.

   El personal que faci tasques de cuina/office durant l'estona del servei no comptabilitzarà sota cap concepte com a personal d'atenció directa a l'alumnat, independentment de la seva categoria professional.

   Per fer el càlcul de la ràtio de monitoratge/alumnat no comptabilitzarà ni el professorat ni el personal no docent del centre, tampoc l'alumnat de Necessitats Específiques de Suport Educatiu (NESE) que faci ús del servei i que disposi d'un monitor/a de reforç autoritzat pel Departament d'Educació.

5. La dotació de personal per atendre l'alumnat NESE dependrà del Departament d'Educació de la Generalitat, d'acord amb el protocol que estableixi per a l'adequació del monitoratge de reforç en l'espai de menjador.

6. Per altres situacions específiques que es puguin donar als menjadors dels centres ordinaris, el Consell Comarcal estudiarà cada cas, juntament amb la direcció del centre, i determinarà el nombre total de monitoratge definitiu.

7. Quant a l'**Escola d'Educació Especial Els Àngels**, el professorat participa en

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 37 de 50

l'atenció i cura de l'alumnat durant aquest espai. A més del personal del centre, la dotació de personal de monitoratge és la que es detalla a l'Annex 5.

Atesa la singularitat i la diferent tipologia d'alumnat del centre, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre a la ràtio de monitoratge d'acord amb les necessitats següents:

a) Alumnat amb capacitat d'autoalimentació: 1 monitor/a per a 6 infants.

b) Alumnat amb suport d'autoalimentació:
   b.1.Suport intensiu (1 monitor/a per a 1 infant)
   b.2.Suport moderat (1 monitor/a per a 2 infants)
   b.3.Suport lleu (1 monitor/a per a 4 infants)

D'acord amb aquestes necessitats, el nombre de monitors/ores definitiu es determinarà entre l'empresa, la coordinadora del menjador i l'equip directiu de l'escola. En el cas que es necessiti una dotació superior a l'especificada a l'Annex 5, caldrà l'autorització corresponent per part dels Serveis Territorials del Departament d'Educació. En el cas que el Departament autoritzi aquest reforç, l'empresa l'haurà de facturar d'acord amb el que determini la Generalitat.

8. Es podrà acordar una distribució concreta dels monitors per tal d'adequar-se a les particularitats de cada centre. Aquesta distribució, però, no pot suposar l'augment de monitoratge per sobre de les ràtios establertes generalment o les que ofereixi l'empresa, excepte en els casos de situacions específiques que es puguin donar en els menjadors.

9. A més de cobrir la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del servei d'una **bossa/curs escolar de 900 hores per a cadascun dels lots 1 i 2**, a distribuir per a les escoles que formen cadascun dels dos lots. La distribució d'aquestes hores es farà a petició del Consell Comarcal. Podrà ser una distribució regular al llarg del curs o concentrada en períodes puntuals.

   Si aquesta bossa no s'esgota durant un curs, passarà al següent mentre sigui vigent el contracte. Si al finalitzar el contracte, no s'ha esgotat en la seva totalitat, l'empresa adjudicatària haurà d'abonar les hores sobrants al Consell Comarcal, d'acord amb el preu/hora fixat al plec de clàusules economicoadministratives. Així mateix, si el Consell Comarcal sobrepassa aquestes hores, les abonarà a l'empresa si també s'han esgotat totes les hores indirectes, tant de monitoratge com de coordinació.

10. Pel que fa als horaris, la durada del servei de menjador no podrà ser superior a tres hores i, en el cas de les escoles amb jornada continuada, aquesta serà de com a màxim dues hores des de la finalització de les classes.

    Els horaris de menjador orientatius de cada centre són els que s'especifiquen a l'**Annex 1**.

DESENA. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 38 de 50

El Consell Comarcal del Baix Empordà forma part de l'Aliança Educació 360, una iniciativa educativa, social i política que promou connectar els aprenentatges que es donen en els diferents temps, espais i recursos de dins i fora dels centres docents.

Amb l'objectiu de potenciar l'educació durant el temps del migdia, el que anomenen el menjador escolar, el Consell Comarcal del Baix Empordà ha impulsat el projecte *Temps de migdia educatiu al Baix Empordà*.

La finalitat d'aquest projecte és que aquest espai de temps i les activitats educatives que se'n deriven formin part del projecte educatiu de centre i de les obligacions d'aquest Plec pel que fa a aspectes socials, culturals, de salut i de sostenibilitat**.** És per això que:

1. L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar una **proposta de programació educativa i d'activitats** que **inclogui les temàtiques dels dies festius i de les setmanes temàtiques/gastronòmiques que s'especifiquen al punt 12 de la clàusula tercera d'aquest Plec, en concret:**

- Dia mundial de l'Alimentació
- Dia Universal dels Drets dels Infants
- Dia mundial de l'Educació Ambiental
- Setmana Bio
- Setmana de la Cuina Tradicional
- Setmana on els infants són els protagonistes

2. La resta d'activitats que l'empresa proposi portar a terme durant el curs hauran d'estar lligades al Projecte Educatiu del Centre i a temàtiques transversals com:

Les festes populars
El Medi ambient
La igualtat i els valors
La salut i l'alimentació
La participació

Les activitats es podran organitzar de forma mensual o amb setmanes temàtiques, però com a mínim hi haurà dos tallers cada mes, a excepció que el centre docent faci una demanda diferent, on es facin activitats artístiques, tecnològiques, manualitats, etc.

La proposta haurà de ser inclusiva i contenir, com a mínim, els àmbits següents:

- Educació per a la salut
- Mediació de conflictes
- Recursos socioeducatius i participació infantil
- Educació mediambiental
- Connexions amb el Projecte Educatiu del Centre

3. S'haurà d'incorporar al Pla de funcionament del menjador de cada centre.

4. L'empresa haurà de garantir els materials necessaris per portar a terme la proposta educativa i les activitats que se'n deriven.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 39 de 50

5. L'empresa adjudicatària haurà de presentar la proposta de programació pedagògica i d'activitats educatives del temps del migdia ***(document 20, del punt 4 de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***, d'acord amb els requisits establerts, al Consell Comarcal, al centre docent i en la primera Comissió de migdia/ menjador que se celebri. Així com, a la memòria que se sol·licita al PCAP.

6. També haurà de designar una persona representant perquè assisteixi al Grup Motor que hi ha creat, format per membres de la comunitat educativa de la comarca i de l'Aliança Educació 360, amb l'objectiu de continuar desenvolupant el projecte Temps de migdia educatiu al Baix Empordà. Aquesta persona haurà de ser el mateix que assisteixi a les comissions de temps de migdia/menjador de cada centre educatiu, d'acord amb la clàusula dotzena d'aquest Plec.

7. Als lots 1 i 2, per complementar l'educació dels infants, el Consell Comarcal valorarà com a criteri d'adjudicació que l'empresa licitadora ofereixi portar a terme, a càrrec seu, una campanya educativa per als infants usuaris del servei (de 4t a 6è de primària) i les seves famílies, sobre la programació dels menús escolars des del punt de vista de la salut i la sostenibilitat.

Aquesta campanya haurà d'incloure material didàctic visual i escrit (per ex. vídeos, infografies, imatges, audiovisuals, jocs, fullets, missatges breus, etc.), sense contingut publicitari ni marques comercials.

La informació que es transmeti (escrita en textos o altres materials, de forma gràfica o oral) ha de ser veraç, fàcil d'entendre, i no induir a l'error ni a la confusió.

En el cas que l'empresa vulgui oferir aquesta campanya, caldrà que aporti a la memòria que se sol·licita al PCAP una *demo/*presentació gràfica de com pretén ser, juntament amb una explicació que resumeixi els aspectes més rellevants de la campanya.

El contingut de la campanya definitiva serà validada pel Consell Comarcal, qui prèviament haurà sol·licitat al Departament d'Educació de la Generalitat, a través dels canals establerts, la seva autorització i difusió.
La campanya haurà d'incloure el logotip del Consell Comarcal i s'haurà d'iniciar, com a molt tard, entre els mesos de desembre i gener del primer curs escolar del contracte. Aquesta s'haurà de repetir en els cursos posteriors mentre aquest sigui vigent.

ONZENA. COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

1. La importància del servei educatiu dels menjadors escolars del Consell Comarcal del Baix Empordà requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

2. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària ha d'elaborar i portar a terme un **pla de comunicació** on constin, com a mínim, els aspectes següents:
   - Haurà d'assistir a les sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 40 de 50

- A l'inici de cada curs escolar, o quan el centre ho sol·liciti, l'empresa haurà de portar a terme una reunió a cada centre educatiu per informar les famílies sobre les característiques del servei (alimentació, composició de l'equip, etc.) i els objectius i les activitats que s'hi portaran a terme, entre d'altres. En aquestes reunions hi hauran d'assistir, com a mínim, un responsable de l'empresa (per ex. el supervisor de zona), el/la coordinador/a de l'equip de monitoratge i el personal del Departament de qualitat i/o nutrició de l'empresa encarregat del disseny de les programacions dels menús.

- Durant el primer trimestre de curs, el personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies de l'alumnat del primer curs de segon cicle d'educació infantil, de l'evolució durant el servei. La resta de cursos d'educació infantil, la informació es donarà mensualment i, pel que fa a educació primària, s'entregarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes podran ser lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies, si és possible al mateix temps que es lliuren els informes escolars.

  Aquesta proposta pot ser diferent en cada escola, és per això que l'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar a les peticions de cada centre i/o del Consell Comarcal.

  En la mesura que sigui possible, a cada centre s'intentarà vincular els informes escolars amb el reconeixement de les actituds i hàbits adquirits durant el temps de migdia.

- La programació de dies i hores d'entrevistes, presencials o telefòniques, per atendre les famílies dels usuaris del servei que ho sol·licitin.

3. L'empresa haurà de presentar el ***Pla de comunicació*** proposat ***(document 21, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***, d'acord amb els requisits establerts, al Consell Comarcal, al centre docent i en la primera Comissió de migdia/ menjador que se celebri. Aquest Pla haurà d'incloure una mostra dels models d'informes que s'entregaran a les famílies i de les enquestes de satisfacció del servei.

4. Per tal de millorar la comunicació amb les famílies, el Consell Comarcal valorarà que l'empresa disposi d'una web, plataforma, App o altre sistema telemàtic que permeti l'accés als tutors/pares/mares dels usuaris del servei, a través d'un usuari i contrasenya, i que disposi com a mínim de les prestacions següents:

   - ✓ Inscripció i modificació de les dades bàsiques familiars (nom, cognoms, telèfon, etc.) i de les al·lèrgies, intoleràncies o altres malalties de l'infant usuari, si escau.
   - ✓ Calendari escolar.
   - ✓ Programació del menú de cada mes.
   - ✓ Proposta de sopar de cada mes.
   - ✓ Activitats educatives que es portin a terme durant el migdia, en especial, les dels dies festius i de les setmanes temàtiques obligatòries del contracte.
   - ✓ Informe de seguiment del fill/a durant el servei de menjador
   - ✓ Contacte de l'empresa per tal que les famílies s'hi puguin comunicar.
   - ✓ Qualsevol altra informació relacionada amb el servei de menjador, tant pel que fa al lleure com a l'alimentació: xerrades, cursos, canvis excepcionals en les

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 41 de 50

programacions de menús que ja estan en curs, etc.)

El Consell Comarcal haurà de tenir accés a aquesta plataforma i a la informació que s'hi publiqui, així com decidir la publicació o no dels continguts proposats per l'empresa.

DOTZENA. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

1. Supervisió del servei de migdia

El Consell Comarcal, a través del personal que determini, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte.

Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei.

El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació, dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules.

El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Consell Comarcal als menjadors escolars que gestiona, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta del centre, de la família d'un usuari del servei o d'un ajuntament.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, sense avís previ.

Així mateix, també contractarà una empresa externa especialitzada perquè porti a terme auditories sobre la prestació del servei de l'empresa adjudicatària als diferents centres escolars.

2. Comissió de menjador/temps de migdia

Malgrat no ser una comissió obligatòria, es recomana que aquesta es constitueixi per al bon funcionament del temps del migdia educatiu, ja que és un espai de participació de la comunitat educativa en una franja de la jornada escolar que té una gran importància per a l'educació dels infants.

El consell escolar de cada centre docent ha d'establir la composició i designar els membres de la comissió de temps de migdia/menjador.

En el moment de constituir la comissió per consell escolar, a més de designar els membres que en formaran part, també caldrà preveure la periodicitat de les reunions i quines funcions tindrà.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 42 de 50

Membres que poden formar part de la comissió:

- La direcció del centre i/o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi.
- Una persona representat de l'AMPA/AFA.
- Una persona representant del Consell Escolar.
- Una persona representant de l'empresa adjudicatària.
- Una persona representant del Consell Comarcal (només en situacions excepcionals)
- El/La coordinador/a de l'espai de migdia de l'empresa i, quan calgui, el personal de cuina.

També es recomana que hi participin dos representants de l'alumnat del centre (preferentment de cicle superior).

El centre escolar haurà d'enviar al Consell Comarcal les actes de les comissions de menjador que es portin a terme per tal que aquest pugui conèixer i revisar els temes que s'hagin tractat i fer-ne un seguiment, si és necessari.

La presència del Consell a les comissions de menjador serà excepcional i només hi assistirà quan hi hagi algun aspecte urgent a tractar. Serà l'empresa adjudicatària qui haurà d'informar i/o resoldre els dubtes relacionats amb el contracte i el funcionament del servei en general.

Periodicitat de les reunions:

S'aconsella portar a terme una mitjana de dos reunions/curs escolar. Aquest número pot variar en funció del seguiment que s'hagi de fer del servei.

Funcions:

- Acordar el projecte educatiu del migdia que presenti l'empresa.
- Vetllar per l'aplicació del pla de funcionament i pel seguiment del servei en general.
- Marcar uns objectius educatius cada curs escolar en relació amb el temps del migdia.
- Elaborar la llista de material de lleure que ha d'aportar l'empresa per a les activitats del temps del migdia.
- Fer el seguiment de les activitats socioeducatives.
- Analitzar els resultats de les enquestes de satisfacció que s'impulsen des del Consell Comarcal, l'escola o l'empresa.
- Valorar el servei de menjador i lleure educatiu a final de curs i fer propostes de millora.
- Analitzar els informes de les inspeccions del Departament de Salut i també el pla de millora presentat per l'empresa, així com el resultat de les valoracions dels menús que hagi sol·licitat el Consell Comarcal a l'Agència de Salut Pública de Catalunya, a través del programa PReME.
- Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre educatiu.
- Garantir la participació i la informació cap a les famílies relatives al servei.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 43 de 50

- Efectuar visites periòdiques al menjador per tastar el menjar i valorar el servei en general.
- Revisió de les inversions necessàries i de la compra de material de lleure per a la correcta prestació del servei.
- Altres funcions que s'acordin per consell escolar o que la mateixa comissió de migdia valori.

3. Enquestes per conèixer el grau de satisfacció del servei

L'empresa haurà de portar a terme, com a mínim, una enquesta/curs escolar a l'alumnat usuari fix del menjador per conèixer el grau de satisfacció del servei (tant des del punt de vista alimentari, com de lleure). Així mateix, sempre que el Consell Comarcal, l'Escola i/o l'AFA/AMPA ho requereixin, també caldrà que faci arribar una enquesta a les famílies d'aquests usuaris.

Les enquestes s'hauran de fer en format digital i els resultats d'aquestes s'hauran de traslladar a les comissions de menjador de cada escola i al Consell Comarcal per tal que es puguin analitzar i, si escau, aplicar les correccions o millores necessàries.

4. Control de la documentació

L'empresa adjudicatària, quan correspongui per data de realització, venciment o a petició del Consell Comarcal, comunicarà o aportarà la documentació que se sol·licita en aquest Plec. De manera resumida és la següent:

NÚM. DOC	TIPUS DOCUMENTACIÓ	DATA O PERÍODE DE PRESENTACIÓ	DESTINATARIS
1	Pla de millora de l'acta d'inspecció de Salut	Cada vegada que hi hagi una acta d'inspecció	Consell Comarcal, centres docents i personal del servei
2	Pressupost despesa noves inversions i documentació justificativa que els electrodomèstics són de classificació A o equivalent	Quan sigui necessari fer noves inversions i abans d'aprovar la despesa per part del Consell Comarcal	Consell Comarcal
3	Certificat o documentació equivalent que acrediti la realització d'altres inspeccions diferents de la de Salut (per ex. sistema extinció incendis campanes)	Cada vegada que s'hagin de portar a terme aquestes revisions/inspeccions, d'acord amb la normativa vigent	Consell Comarcal
4	Albarà o document equivalent amb la relació del material de lleure entregat	En el moment d'entrega del material al centre	Centres docents i personal de monitoratge
4.1	Relació del material de lleure i d'activitats entregat a cada centre docent (factures incloses)	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 44 de 50

5	Inventari del material de cada centre escolar. Tant de cuina/office/menjador com de lleure	Abans de finalitzar el mes de juny de cada curs escolar	Consell Comarcal i centres docents
6	**Proposta** de programació mensual dels menús escolars de cada centre escolar	Mensualment. Abans del dia 10.	Consell Comarcal
	Programació mensual **definitiva** dels menús escolars	Mensualment. Abans del dia 25.	Consell Comarcal i centres docents
7	Relació de l'alumnat amb dietes específiques/centre	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
8	Documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell comarcal, centres docents i famílies.
9	Llista orientativa amb el nombre màxim/grup d'edat d'aquells aliments que s'han de servir per unitats.	A l' inici del curs	Personal del servei de l'empresa
10	Llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren.	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
	Fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i dels plats que contenen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients, i els al·lèrgens.		Consell Comarcal
11	Jornades gastronòmiques: còpia factures aliments subministrats i despesa activitats	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
12	Proposta de programació de sopar	En la mateixa data que la del dinar	Consell Comarcal i centres docents
13	Llista de productes servits/mes, dels especificats al punt 17 de la clàusula tercera, amb segells, còpia factures o equivalent	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
14	Albarà de lliurament i informe del menjar entregat als centres docents	Diàriament en l'entrega del menjar transportat	Centres escolars. Personal del servei

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 45 de 50

15	Informe resultat mostres analitzades de plats/aliments	Cada vegada que s'analitzi una mostra	Consell Comarcal
16	Pla de funcionament del menjador de cada centre docent	Abans de finalitzar el mes de setembre de cada curs escolar o quan ho requereixi la direcció del centre	Centres docents, Consell Comarcal i personal del servei (en els dos últims casos, només quan sigui definitiu)
17	Canvi o incorporació de personal	Previ al canvi o incorporació	Centres docents (correu electrònic), amb còpia a Consell Comarcal
18	Certificat formacions obligatòries personal empresa	Durant el primer trimestre de curs i sempre que hi hagi noves incorporacions	Consell Comarcal
19	Pla de formació continuada per al personal del servei	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
20	Proposta de programació pedagògica i activitats educatives durant l'espai del migdia.	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
21	Pla de comunicació a centres i famílies.	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
22	Plans de reducció de residus i de malbaratament alimentari	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
23	Altres millores ofertes per l'empresa o altra documentació/informació	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal

TRETZENA. OBLIGACIONS AMBIENTALS

A més de les diverses obligacions d'aquest Plec quant a aspectes ambientals, l'empresa haurà de:

1. Disposar dels plans següents:

Pla de reducció del malbaratament alimentari: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març,

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 46 de 50

de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

Aquest Pla haurà d'incorporar la quantificació del malbaratament que genera l'empresa i que es produeixi als diferents menjadors escolars.

Pla de reducció de residus: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com per ex. utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixella, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable.

Per a la redacció d'aquests plans, les empreses podran elaborar un pla propi (amb el suport de les guies o documents que hagi pogut impulsar l'Administració competent) o acollir-se a plans col·lectius, en cas que aquests s'hagin confeccionat. ***(document 22, del punt 4, de la clàusula dotzena d'aquest Plec)***

2. Formar tot el personal del servei, durant el primer trimestre de curs del primer any de contracte i sempre que s'incorpori nou personal, en la prevenció i bona gestió de residus, de malbaratament alimentari i, en la gestió i l'ús eficient de l'aigua i de l'energia, tal com estableix la clàusula vuitena del Plec de prescripcions tècniques.

3. Participar en els projectes que el Consell Comarcal del Baix Empordà pugui tenir o iniciar en un futur en aspectes ambientals, com per ex. la prevenció i/o la reducció del malbaratament alimentari. Així com, col·laborar en els projectes dels centres educatius sobre aquestes temàtiques, com per exemple, el reciclatge de residus generats o aigua per l'activitat del servei de menjador escolar (compostadors de residus orgànics, aigua sobrant per a les plantes, etc.).

Aprovat per decret de presidència número 2023-0277 de data 5 de maig de 2023.

ANNEXOS

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 47 de 50

DEFINICIONS CONCEPTES VARIS PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Peix fresc: aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat o mesclat amb sal, o que hagi estat conservat a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.

Aliments de temporada: aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu calendaris de productes de les fruites, hortalisses i de la pesca al Plec de prescripcions tècniques.

Aliments de proximitat i circuit curt: són els procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació en una distància propera entre el productor i el consumidor, amb el mínim nombre possible d'intermediaris.

La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

L'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris està regulada pel Decret 24/2013, de 8 de gener.

Aliment de producció integrada: aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el Decret 413/2006, de 31 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

La Llei 2/2014, del 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic defineix a l'article 192 la producció integrada com el sistema agrari de producció i obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, i altres productes, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals, amb l'objectiu d'optimitzar els mètodes de producció, evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura i una ramaderia sostenibles.

Producte ecològic: l'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 del productes ecològics i modificacions posteriors, si escau, o estàndard equivalent.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents.

Ingredient primari del plat: d'acord amb la definició establerta a l'article 2 del Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre informació alimentària al consumidor: *"Ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50 % del producte...".*

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 48 de 50

Productes d'economia social: el que compleix els requisits previstos als articles 2 i 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social (BOE núm. 76, de 30 de març). Són produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions.

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

Aliments ultraprocessats: són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos tipus margarines..., iogurts de fruites i postres làctics, i **plats precuinats** *(canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, bastonets o figuretes de lluç o d'altres peixos i carns (nuggets), calamars a la romana o a l'andalusa, bunyols de bacallà, patates d'Olot, pizzes, arrebossats (per ex. filets i rodelles de carn o peix), llibrets tipus San Jacobo, hamburgueses i salsitxes de tofu o seitan comercial,...).*

Sostenibilitat: és un concepte integral sobre el dret a un entorn saludable, que inclou el dret a entorns que fomentin l'alimentació i uns hàbits saludables, un sistema de producció i consum d'aliments que mitiga les desigualtats i els efectes sobre la salut del canvi climàtic.

Nota: la majoria de descripcions s'han extret de publicacions de la Generalitat de Catalunya.

TAULA MODEL DE VALIDACIÓ D'HORTALISSES I VERDURES FRESQUES

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 49 de 50

Amb la finalitat de comprovar que la majoria de verdures i hortalisses se serveixen fresques, cal que marqueu amb una creu quines d'aquestes ho seran (mínim 51 %).		Marcar amb una creu les que se serviran fresques
Verdures i hortalisses	Patata	
	Carbassa	
	Ceba	
	Enciam (llarg, trocadero ...)	
	All tendre	
	Porro	
	Mongeta tendra	
	Faves	
	Pèsols	
	Espinacs	
	Bleda	
	Escarola	
	Pastanaga	
	Pebrot	
	Carxofa	
	Api	
	Albergínia	
	Carbassó	
	Col	
	Coliflor	
	Bròquil	
	Cogombre	
	Moniato	
	Nap	
	Espàrrecs	
	Remolatxa	

Nota: com a mínim el 51 % de les verdures/hortalisses d'aquesta llista han de ser fresques.

Codi Validació: 94WN26HZF4AJEGM2R3T92MP7C
Verificació: https://baixemporda.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 50 de 50