

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL PROCEDIMENT OBERT, SUBJECTE A REGULARITZACIÓ HARMONITZADA, (AMB MÉS D'UN CRITERI D'ADJUDICACIÓ) CONVOCAT PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADORS ESCOLARS I EL SERVEI D'ELABORACIÓ, SUBMINISTRAMENT I TRANSPORT DE MENÚS ALS CASALS D'ESTIU SALUDABLES, SOSTENIBLES, DE PROXIMITAT I ECOLÒGICS DE LA COMARCA DE LA GARROTXA

SALUDABLES, SOSTENIBLES, DE PROXIMITAT I ECOLÒGICS DE LA COMARCA DE LA GARROTXA

Clàusula 1 Objecte del contracte

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjadors escolars **saludables, sostenibles, de proximitat i ecològics** dels centres de la comarca de la Garrotxa que s'han acollit a la gestió del Consell Comarcal i que es relacionen a l'**Annex 1 – Característiques del servei**.

El contracte inclou:

Pel que fa als centres docents públics d'infantil i primària i centres de secundària:

- L'elaboració i el subministrament i el transport en línia calenta de l'àpat del dinar de l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal a fer ús del servei.
- El monitoratge, encarregat de l'atenció (vigilància i/o activitats interlectives) directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació, és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda, que serà de dues hores i mitja com a màxim, excepte les escoles Finestres i Castellroc que són de dues hores. En el cas de les escoles amb jornada continuada durant tot el curs, la durada màxima del servei serà de dues hores des de l'acabament de les classes. En el cas de centres de secundària, Montsacopa i Bosc de la Coma, que s'haurà d'anar a recollir als alumnes als centres quan acabin les classes i fins que acaben el servei, la durada màxima serà d'una hora.
- Servei d'elaboració, subministrament i transport als casals d'estiu.
- Pel que fa a les escoles bressol municipals i Integra:
- L'elaboració i el subministrament i transport (si escau) en línia calenta de l'àpat del dinar als usuaris i personal autoritzats pel mateix centre a fer ús del servei i berenar a les escoles bressol consistent en una peça de fruita i/o iogurt.

Pel que fa als centres d'educació infantil i primària, el servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar inclòs en aquesta gestió.

En qualsevol cas, la prestació del servei coincidirà amb el nombre de dies lectius/curs escolar, que per les escoles d'infantil i primària és de 179 dies, escoles bressol de 183 a 200 dies, i a secundària 166 dies, atès el seu calendari escolar per anualitat del contracte i el servei s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin a cada centre.

En el cas dels casals d'estiu seran els mesos de juliol i agost.

Les característiques inicials del servei, tals com el nombre de centres, modalitats de prestació, el nombre aproximat d'usuaris es fa constar a l'**Annex 1 – Característiques del servei**.

El nombre d'usuaris que figura en l'annex 1 és orientatiu, tenint en compte els usuaris/àries del servei durant el curs escolar 2023/2024, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2 Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, al Reglament d'organització del funcionament dels menjadors escolars del Consell Comarcal de la Garrotxa aprovat pel Consell Comarcal en sessió plenària de data 8 d'abril de 2003, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través del seu personal del servei d'Educació.

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

Els drets i les obligacions del Consell i l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

L'/Les empresa/es adjudicatària/es prestarà/n el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà/n jeràrquicament depenent/s del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

Clàusula 3 Dotació de material

3.1 Material de cuina i menjador

La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya o de l'Ajuntament del

municipi, segons s'escaigui. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada de la Comissió escolar de menjador, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Ensenyament de la Generalitat o a qui correspongui.

Els centres educatius disposen del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació.

Els centres educatius disposen de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material. Quan calgui comprar qualsevol aparell/maquinària el contractista s'haurà d'adreçar al Consell Comarcal que és qui n'assumirà els costos de compra.

L'adjudicatari haurà de reparar amb caràcter immediat, i al seu càrrec, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei, si és per un mal ús atribuïble a l'empresa. Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També haurà d'assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, si és per un mal ús atribuïble a l'empresa.

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

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

Tot el material/equipament que es compri o repari en virtut d'aquest contracte quedarà a disposició del servei.

3.2 Material per a les activitats

Pel que fa a les escoles de primària, la dotació del material per a les activitats que es realitzin durant el servei de menjador, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de AMPA/AFA i/o del propi Consell Comarcal de la Garrotxa. L'adjudicatari haurà d'aportar, com a mínim, el material següent:

- Material didàctic: aquell material elaborat específicament en el marc del projecte educatiu del centre pel que fa al servei de menjador (veure clàusula 14) on hi consti, com a mínim, els continguts, les habilitats i els valors a treballar, la relació d'activitats proposades per fer-ho, el temps que cal invertir-hi i el material fungible necessari

que haurà de ser facilitat per l'adjudicatari. En aquest sentit, l'adjudicatari estarà obligat a elaborar un material didàctic específic per cada curs escolar que faciliti la consecució dels objectius de la programació educativa anual del servei de menjador.

- Recursos didàctics: que són tots aquells materials que no han estat dissenyats explícitament per assolir les finalitats educatives, tot i que poden facilitar-ne la seva consecució. Aquests materials estaran detallats segons corresponguin a la programació. En qualsevol cas, AMPA/AFA i/o la direcció del centre donaran el vistiplau a la proposta de material
- Correspon al centre o l'AMPA/AFA la compra de material addicional i/o fungible per a poder desenvolupar les activitats que no estiguin incloses en el projecte d'educatiu i que s'hagi acordat que es realitzaran amb l'empresa adjudicatària.

Clàusula 4 Configuració i planificació dels menús.

L'estructura dels menús serà la següent:

SETMANA 1					
Primer plat	Hortalissa Pasta	Hortalissa Arròs	Hortalissa Patata	Hortalissa Llegum	Hortalissa Patata
Segon plat	Carn blanca Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Proteïna llegum Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Ou Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Peix Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Carn vermella Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci
Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
SETMANA 2					
Primer plat	Hortalissa Pasta	Hortalissa Arròs	Hortalissa Patata	Hortalissa Moniato	Hortalissa Llegum
Segon plat	Carn blanca Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Proteïna llegum Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Ou Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Peix Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci	Carn blanca Amanida/verdura (salsa o cuita)/Farinaci
Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita

La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable.

La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.

S'adjunta com Annex 2 una proposta de menús. S'estableixen dues rodes de menús:

- Temporada fred, que corresponen als mesos de novembre, desembre, gener, febrer, març i abril i roda de sis setmanes.
- Temporada de calor que corresponent als mesos de setembre, octubre, maig i juny i roda de cinc setmanes.

Aquesta confecció de menús concrets que facilita l'òrgan licitador és orientativa i pot ser millorada per part de l'adjudicatària.

La combinació dels plats es farà d'acord a l'abastiment que puguin fer els proveïdors i es tindrà en compte les necessitats d'adaptació dels infants, essent possible intercanviar les propostes de plats entre sí per poder millorar l'acceptació dels menús.

L'empresa adjudicatària presentarà la seva proposta de menús (respectant les temporades de fred roda de sis setmanes i temporada de calor roda de cinc setmanes), que pot ser igual o millorada, al Consell Comarcal de la Garrotxa.

Caldrà especificar en els menús la producció ecològica de la matèria primera emprada i qualsevol característica alimentària d'interès.

S'hauran de preveure menús especials, que sempre haurien de ser el més igual possible a la proposta general, per a casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, celíacs o d'altres intoleràncies alimentàries que pugui tenir l'usuari. En aquests casos, l'usuari del servei ho haurà d'acreditar amb l'informe mèdic corresponent, lliurant-ne una còpia al coordinador de menjador o bé a la Direcció del centre, la qual ho farà arribar al coordinador del menjador. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta de menús.

Aquests dinars o parts del menú no es facturaran a part. Els alumnes amb d'altres hàbits religiosos - culturals tindran també aquest dinar especial, adaptat. En el cas de les adaptacions del menú per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, hauran de confeccionar-se, en la mesura de lo possible, sense la necessitat de variar la proposta del menú de la resta d'alumnes, o de fer-ho el mínim possible.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per edats, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat i postre i en cas que hi hagi disposició de segon.

En relació a la beguda cal dir que l'article 26 de la LBRL explicita que un servei bàsic es l'abastament domiciliari d'aigua potable. En el cas que l'aigua de l'aixeta no estigués en el tram de potabilitat marcat per sanitat s'oferirà aigua envasada. Excepcionalment, previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

La programació de menús haurà d'incloure almenys 6 propostes gastronòmiques amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyada, Nadal, dijous llarder, final segon trimestre, Sant Jordi, final de curs) i una xocolatada a l'any per a cada centre.

Els menús es faran públics prèvia autorització del Consell Comarcal, i es lliurarà una còpia per cada comensal, perquè aquest la faci arribar als seus pares o tutors legals

Clàusula 5 Característiques dels aliments.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat anteriors a la data d'utilització.

Els aliments per a confeccionar els menús donaran compliment a les següents característiques:

Carns.

Porc. 100% del producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor) i de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. 100% de la producció de la comarca de la Garrotxa.

Vedella. 100% del producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor) i de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent 100% de la producció de la comarca de la Garrotxa.

Pollastre i pollastre filatejat: 100% del producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor) i amb Certificat per l'Entitat d'Inspecció i Certificació Girona, S.L (EICG) i com a Etiquetatge facultatiu EA30/09I. 100% de la producció de la comarca la Garrotxa o del Berguedà.

Gall d'indi: 100% del producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabor).

Làctics.

logurt. Natural sense sucre, ni edulcorant i de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat

per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. 100% de la producció de llet i elaboració de la comarca de la Garrotxa.

En el cas de les cuines in situ es servirà a granel. En el cas dels menús transportats es permetrà l'envàs individual o gran.

L'envàs ha de ser retornable o reciclable.

Ous.

Ous frescos. El 100% de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. El 100% de la producció de la comarca de la Garrotxa.

Per a tots els productes alimentaris esmentats anteriorment en el que és obligatòria la seva producció a la Comarca de la Garrotxa, es permetrà en el sí de l'execució del contracte que la producció pugui no ser d'aquesta comarca per causa major (inclemències meteorològiques o altres circumstàncies que afectin a la disponibilitat dels productes). En aquest cas els productes seran de Catalunya i es mantindran les mateixes característiques definides.

Peix.

De cada tres vegades que es serveixi peix, mínim dues ha de ser peix blanc de diferent varietat i una de peix blau de diferent varietat. No s'inclouran en els menús peix espasa (emperador), tonyina (les diferents espècies de thunnus exceptuant el thunnus alalunga que es coneix com a bonítol), tauró i espècies derivades (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu o luci a causa del seu contingut en mercuri. Tampoc se serviran espècies com al perca, la panga, la tilàpia i el salmó. Tampoc totes aquelles espècies no recomanades pel PreMe.

Verdura i Fruita

Verdura fresca i de temporada. El 100% de la producció a Catalunya.

En aquest enllaç hi ha el calendari de les hortalisses i la seva temporalitat:

https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/Vida_saludable/Alimentacio/fruities-hortalisses/calendaris-temporada/verdures-fresques-menjadors-ecologics.pdf

Fruita fresca i de temporada. El 50% de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. El 100% de la producció serà de Catalunya a excepció del plàtan que serà de Canàries i de producció ecològica certificada, els cítrics del País valencià i el kiwi de la resta de la Península. S'haurà de garantir la varietat de la fruita dins la temporada amb quatre varietats diferents a la setmana, pel cas que no es puguin garantir les quatre varietats diferents a la setmana per dificultats en la producció, només es podrà repetir una varietat i no de manera consecutiva. *Exemple no es podrà servir*

poma, poma, plàtan i pera i sí poma, plàtan, pera i poma.

El calendari de la fruita i la seva temporalitat: Tot el curs: plàtan, poma (varietats fuji, royal gala...). Temporada fred: mandarina, pera, taronja i kiwi. Temporada calor: síndria, meló, raïm, pruna i préssec.

Pasta i arròs.

Pasta. El 50% de la pasta serà integral i l'altra 50% de la pasta serà blanca. El 100% de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. El 100% de la producció de Catalunya, a excepció de la pasta cuscús

Arròs. El 100% serà integral. El 100% serà de producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent. El 100% de la producció de Catalunya.

Llegums.

Mongeta, cigró i llenties. S'ha de donar com a mínim el 50% d'una varietat de mongeta de Catalunya. Preferiblement la producció serà de Catalunya, tot i que no és una obligació, podrà ser de la Península. El 100% de la producció ecològica acreditada i certificada d'acord amb el **Reglament (UE) 2018/848** sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics - pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

Pa. Es prohibeix el pa precuit. Serà preferiblement elaborat al municipi de cada escola amb cuina in situ o de la comarca de la Garrotxa. Tres dies a la setmana serà integral i dos dies a la setmana blanc.

Sal. Cal utilitzar sal iodada.

Oli d'oliva. Cal utilitzar sempre l'oli d'oliva extra verge o verge, tant per amanir com per cuinar, a excepció dels fregits (sempre que es faci amb fregidora) on es permet l'ús oli de gira-sol altooleic (proporció d'oleic superior al 75%) de Catalunya.

Si al llarg de l'execució d'aquest contracte, el Consell Comarcal de la Garrotxa impulsa una nova marca, distintiu i /o etiqueta per a distingir els productes i aliments del sector primari d'aquestes comarques, l'empresa elaborarà els menús del servei de menjador amb aquests productes i aliments, sempre que guardin les mateixes característiques explicades en aquest apartat i no suposi un encariment en el preu.

Una vegada adjudicat el contracte, segons Annex 3 d'aquest Plec de Prescripcions

Tècniques, s'haurà de presentar taula-resum detallada on s'indiqui el llistat dels productes i productors que s'utilitzarà en l'elaboració dels menús presentats per tal de donar compliment a les característiques dels aliments que tot seguit s'especificaran.

S'haurà de preveure la possibilitat de repetir al primer plat i del segon si en sobra, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Clàusula 6 Elaboració dels menús

Els licitadors hauran de cuinar als centres on es disposi de cuina pròpia i, en els que no, en els centres que tinguin cuina autoritzada per cuina central. La distribució serà la que consta a l'Annex 1 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques. Aquesta distribució pot variar per tal de millorar l'execució del contracte i sempre que el Consell Comarcal ho autoritzi.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar. En el cas de centres amb cuina central, queda autoritzat l'accés i la utilització de la cuina durant els dies festius i de lliure disposició del centre si aquests no coincideixen amb la resta de centres educatius a qui es presta el servei de menjador. També se'n podrà fer ús durant el període de temps que calgui elaborar menús pels casals d'estiu.

El Consell Comarcal cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris de cada menjador.

Així mateix, i en el cas de centres amb cuina autoritzada com a cuina central o cuina in situ, garanteix l'ús de les instal·lacions de cuina durant el període de vigència del contracte.

Excepcionalment es podrà admetre l'ús compartit de la cuina dels centres educatius amb altres usos compatibles amb el servei de menjador escolar, però en aquest cas caldrà els permisos concurrents del centre educatiu i del Consell Comarcal de la Garrotxa.

El Consell Comarcal, en el cas de centres educatius que proposin una modificació en la modalitat de la prestació del servei, elaborarà per a cada cas concret un estudi de viabilitat que podrà ser favorable o desfavorable a la petició. En el cas que un centre educatiu vulgui variar la forma d'elaborar el menú per tal d'accedir a la modalitat de cuina in situ, serà requisit indispensable que les instal·lacions del centre així ho permetin, que disposi dels equipaments bàsics necessaris, que reuneixi les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i, en qualsevol cas, que l'estudi de viabilitat sigui favorable.

Clàusula 7 Trasllat d'aliments

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori/n els menús a les cuines centrals o a les cuines de centres allunyats d'aquell on es trobi el menjador. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment

establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels menús línia calenta es farà diàriament i en línia calenta des de la instal·lació de cuina assignada.

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

Clàusula 8 Neteja de les instal·lacions

En el cas dels centres educatius d'infantil, primària i secundària, l'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tan si es tracta de cuines, com dels menjadors pròpiament dits o altres espais cedits pel centre.

En el supòsit de cuina in situ, es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'Ajuntament.

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

Els productes de neteja utilitzats per l'empresa adjudicatària gaudiran d'etiqueta ecològica europea, o equivalent.

Hauran de tenir a cada menjador un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

En el cas de les escoles bressol i casals d'estiu, correspondrà a l'empresa adjudicatària, únicament, l'elaboració i el transport dels menús.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus i de reducció de malbaratament alimentari, que inclourà, com a mínim:

- a) La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- b) La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva.
- c) La reducció de l'ús de l'aigua i energia tant en la preparació com en el transport d'aliments.
- d) La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

Clàusula 9 Compliment de la normativa higiènic-sanitària

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

Codi Alimentari Espanyol.

Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.

Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel que es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació de la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per la seva adaptació a Llei i sobre el lliure accés a les activitats i serveis i el seu exercici.

Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.

Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària.

Clàusula 10 Control de qualitat dels aliments

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

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu que consten en aquest Plec i el que l'empresa pugui proposar, haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta

que resulti adjudicada i, en particular, tot el referent a:

- Circuits net/brut
- Elements de calor.
- Transport.
- Transport dels menús línia calenta.
- Conservació a les escoles.
- Desinfecció.
- Qualitat higiènica.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic sanitària 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 realitzarà un control de recollida de mostres i una auditoria d'higiene i compliment de l'APPCC en cadascun dels centres educatius.

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

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

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18° i pel termini de 7 dies. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 gr.

L'adjudicatari haurà de presentar al Consell Comarcal de la Garrotxa un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació

Clàusula 11 Responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador i de la utilització d'espais públics, en totes i en cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules administratives particulars.

Clàusula 12 Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:

Assumir, en cadascun dels centres educatius d'infantil, primària i secundària, la part proporcional de la despesa que correspongui a la utilització de la cuina /office pel que fa als serveis corresponents a subministrament de gas i electricitat i el manteniment de

la campana extractora de fums.

Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus generats pel servei, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

No realitzar en les instal·lacions cedides dels centres educatius adscrits al servei cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Garrotxa, de l'Ajuntament i del titular del centre.

Garantir la prestació del servei a aquells centres que, pel motiu que sigui, no puguin fer ús de les seves instal·lacions de la cuina i/o el menjador.

Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

Comunicar al Consell Comarcal de la Garrotxa la relació de personal adscrit a cada centre especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria de higiene i seguretat alimentària.

Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

Assistir a les reunions de revisió de les actes de sanitat per determinar les mancances detectades que haurà de solucionar. En el termini de 15 dies haurà de presentar al consell comarcal la relació de les mancances que li corresponen, així com la solució que aplicarà i el termini.

A utilitzar les aplicacions que el Consell Comarcal els hi faciliti per realitzar el seguiment de l'execució del contracte.

En cap cas, l'empresa adjudicatària atendrà peticions dels centres on presta el servei sense el previ consentiment del Consell Comarcal de la Garrotxa.

Clàusula 13 Organització del servei

L'empresa haurà de redactar el Pla de Funcionament del Servei de Menjador que recull la informació necessària pel que fa a l'organització del servei el qual s'haurà d'incloure al Projecte Educatiu de Centre.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar-se a la personalització del servei que suposa cada

Pla de Funcionament i, en qualsevol cas, consensuar amb el centre educatiu qualsevol proposta de canvi o actualització del mateix.

13.1 Centres amb servei d'atenció a l'alumnat

En aquells centres on el servei inclogui també l'atenció de l'alumnat (actualment tots excepte Integra, casals d'estiu i escoles bressol), el servei comprendrà portar a terme les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

1. Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safates d'autoservei o plats segons l'ús habitual al centre fins al moment.
2. Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
3. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
4. A petició de cada centre educatiu, oferir el servei dormitori per als alumnes de primer curs d'educació infantil. L'espai de dormitori haurà de ser adequat per l'escola.
5. Dur a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador i comunicar-ho al servei d'Educació pels canals establerts en el Reglament de Funcionament del Servei de Menjadors Escolars del Consell Comarcal de la Garrotxa, diferenciant entre alumnes fixos, professors fixos, alumnes esporàdics i professors esporàdics.
6. Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador, si és el cas.
7. Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei i que constarà en l'inventari que conformarà cada centre educatiu, si és el cas.
8. En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

13.2 Acompanyament alumnes instituts sense cuina

En els instituts Bosc de la Coma i Montsacopa, que no disposen de cuina, el servei es prestarà a les escoles de primària de Sant Roc i Morrot respectivament. A tal efecte, mentre duri aquest tipus de prestació del servei, caldrà que el monitor designat reculli els alumnes usuaris del servei de menjador al punt recollida establert per cada institut i els acompanyi fins al centre de primària corresponent.

Un cop hagin acabat de dinar no caldrà acompanyar-los de nou a l'institut. Qualsevol incidència que passi durant el servei (inclou acompanyament) caldrà que es comuniqui immediatament al Consell Comarcal de la Garrotxa.

13.3 Comunicació d'incidències

L'adjudicatari restarà obligat a comunicar qualsevol incidència que passi durant el servei al Consell Comarcal de la Garrotxa en un període màxim de 2 hores a comptar des del moment que es produeixi.

Així mateix també caldrà comunicar-ho al coordinador i a totes aquelles persones que s'especifiquin al pla de funcionament del servei

Clàusula 14 Projecte educatiu i de lleure

14.1 Proposta de programació

Amb excepció de les escoles bressol i Integra, l'empresa adjudicatària, abans de l'inici de l'execució del servei, haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

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

La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat. Seran d'obligat compliment la realització d'una activitat cada curs escolar que treballi cadascun dels àmbits que es detallen a continuació, excepte l'àmbit higiènic i sanitari que fa referència a l'adquisició d'hàbits, el qual s'haurà de treballar durant tot el curs i de forma intensa durant el primer trimestre:

Àmbit alimentari. La proposta ha de detallar de manera genèrica i específica la relació entre el menú escolar diari i els productes frescos i de temporada, ecològics i de proximitat.

De manera concreta caldrà detallar els objectius didàctics en relació a la importància d'una alimentació saludable i sostenible per si mateix i pel conjunt del territori (producció local) i el seu impacte ambiental. S'haurà de concretar amb una activitat de quina manera es fa arribar aquest contingut als infants: activitats, jocs, accions, ...

Àmbit Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

Corresponsabilitat i de relació: context que potenciï la corresponsabilitat i ser

responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada.

D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva, malbaratament alimentari...)

Les activitats s'hauran de consensuar amb el Consell Comarcal abans de l'inici de cada curs, així com el període que es realitzaran.

L'equip de monitors haurà de disposar d'una programació d'activitats de lleure que puguin organitzar els mateixos monitors (jocs de pati, ludoteques, tallers...) Aquestes activitats no només han de servir com a recurs per a dies de pluja sinó que han d'esdevenir una eina per intervenir, sempre que es consideri necessari, en la dinamització dels alumnes, en detriment de la vigilància. També ha de preveure al llarg del activitats que es portin a terme en dates senyalades (Nadal, Carnestoltes, Sant Jordi,...) i jocs els dies de pluja.

La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu i haurà de comptar amb el vistiplau de la Comissió de seguiment de menjador, la qual podrà modificar les activitats presentades per l'adjudicatari per ajustar-se a les necessitats de cada centre.

També haurà de participar en els projectes de caire educatiu que el Consell Comarcal pugui tenir o iniciar mentre duri la licitació, així com dur a terme els projectes ja iniciats i que s'estiguin duent a terme en els diferents centres.

14.2 Pla de comunicació

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

- a) Sessions de presentació del servei a cadascuna de les comissions de menjador perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc durant el primer trimestre del primer any del contracte.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitors que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, etc.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes de I1, I2 i I3 que facin ús del servei de menjador. Aquesta informació serà traslladada diàriament als pares dels alumnes.

- d) Informar setmanalment a les famílies dels alumnes d'I4, I5 i 1r si la comissió de menjador ho estableix.
- e) La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- f) La programació d'un espai per atendre a les famílies.
- g) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar els informes correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat a les famílies. Actualment es fa via APP.

En els centres on no es requereix el personal monitor d'atenció a l'alumnat, l'empresa adjudicatària no tindrà l'obligació d'elaborar els informes del servei adreçats a les famílies establerts a aquesta clàusula.

En els centres on es requereixi de monitoratge per atenció directa a l'alumnat però no es disposi d'un professional que exerceixi funcions de coordinació, l'empresa haurà de designar a una altra persona per tal d'atendre les consultes de les famílies. Ho haurà de comunicar a les famílies, especificant mecanismes de comunicació i dies i hores d'atenció presencial.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

Clàusula 15 Personal

L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei de menjador als centres educatius, segons es determina al Plec de clàusules administratives particulars.

Tot el personal adscrit a l'execució del contracte haurà de disposar del certificat conforme no ha estat condemnat per delictes de naturalesa sexual, atès que en el present contracte hi ha un contacte directe entre el personal de l'empresa adjudicatària i els alumnes dels centres, que són menors d'edat. Abans de l'inici de l'execució del servei s'haurà d'aportar la relació de treballadors destinats a l'execució del contracte i els corresponents certificats. A més, cada vegada que es produeixi un canvi en el personal, s'haurà d'aportar el certificat del nou personal que es destini al servei.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

15.1 Personal dedicat a l'elaboració i/o manipulació dels menús

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. Aquesta formació es responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

15.2 Personal d'atenció directa a l'alumnat

El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, segons s'ha especificat a la clàusula 1 d'aquest plec.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran tots els que es desenvolupin en el sí del projecte educatiu (clàusula 14) i han de ser dutes a terme amb la llengua catalana.

15.3. Formació dels treballadors durant l'execució del contracte

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors.

Amb aquesta finalitat hauran de presentar al Consell Comarcal un pla anual de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.

Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

- Dues accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
- Dues accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació de l'adjudicatari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

15.4 Coordinador de centre

L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un/a coordinador/a de centre a cada centre educatiu que així ho acordi la comissió de menjador, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió de seguiment del menjador, el seguiment i programació del servei d'acord amb el PEC (Projecte Educatiu de Centre i amb el

PCC (Projecte Curricular de Centre). Per tal de complir aquest darrer requisit la programació necessitarà el vistiplau del centre educatiu. En els centres on no es disposi d'aquesta figura, assumiran aquesta funció els coordinadors de monitoratge i cuina

15.5 Coordinadors del servei

Un/a coordinador/a del servei de monitoratge, amb una dedicació de jornada completa, que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors i que representarà aquest col·lectiu. El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador feta per l'adjudicatari.

Un/a coordinador/a del servei de cuina, amb una dedicació de jornada completa, que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors i que representarà aquest col·lectiu. El Consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador feta per l'adjudicatari.

Aquests dos coordinadors/es les següents funcions:

- a) Seran interlocutors amb l'Àrea d'Educació i Joventut del Consell Comarcal de la Garrotxa per tal de gestionar totes les demandes i incidències que puguin aparèixer durant l'execució del contracte.
- b) Formarà part de les Comissions de seguiment del Servei de Menjador dels Centres Educatius
- c) Hauran d'assistir a les reunions ordinàries (trimestrals) i extraordinàries de la Comissió de seguiment que es convoquin per cada centre.
- d) Realitzaran, com a mínim, un seguiment setmanal in situ de tots els menjadors escolars i elaboraran un informe trimestral d'incidències en la gestió del servei i de la mitjana d'usuaris a cada centre educatiu, que serà lliurat al Consell Comarcal de la Garrotxa amb la finalitat, si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

Clàusula 16. Idoneïtat dels monitors

El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:

- Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.

El Consell Comarcal de la Garrotxa, es reserva el dret de sol·licitar al adjudicatari còpia de les titulacions dels personal contractat i informes sobre la idoneïtat dels monitors contractats.

Clàusula 17 Ràtios i horaris

Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios orientatives següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total

d'alumnes que gaudeixin del servei a cada centre escolar i les característiques especials del seu alumnat.

Orientativament hi haurà:

Educació Infantil primer cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 8 alumnes

Educació Infantil segon cicle:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 15 alumnes

Educació Primària:

Ràtio mínima: 1 monitor per cada 25 alumnes

Educació secundària obligatòria: 1 monitor per cada 30 alumnes

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/448/2024 de 8 de febrer de 2024, 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 = $q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Per fer aquest càlcul s'aplicarà la fórmula següent:

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes - monitors comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixes i els alumnes fixes discontinus.

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.

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.

Per altres situacions específiques que es puguin donar als menjadors dels centres ordinaris, el Consell Comarcal estudiarà cada cas, d'acord amb la comissió de menjador,

i determinarà el nombre total de monitoratge definitiu.

Donada la flexibilitat actual dels horaris dels centres educatius s'estableix que el servei de menjador no ocuparà en cap cas més de dues hores i trenta minuts de durada. El servei es prestarà en l'horari que estableixi finalment el Consell Escolar per cada centre.

Tots els centres que prevegin que durant els dies de jornada continuada hi haurà menys de 10 comensals, podran posposar l'inici del servei fins que es comenci la jornada partida. De la mateixa manera, es podrà deixar de prestar el servei en circumstàncies anàlogues a la descrita anteriorment durant els períodes de jornada intensiva que es portin a terme durant el curs.

Clàusula 18. Tracte amb els usuaris

El personal del servei mantindrà sempre un tracte correcte amb els usuaris.

L'empresa serà responsable del capteniment dels seus operaris i posarà remei de forma immediata a qualsevol mal comportament d'aquests.

El Consell comunicarà les queixes rebudes a l'empresa adjudicatària perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

Clàusula 19. Direcció, inspecció i control de qualitat

La direcció dels serveis compresos en el contracte correspondrà designar-la a l'adjudicatari, que haurà de portar la memòria un cop formalitzat el contracte de com exercirà la direcció, de quina manera repercutirà en cada un dels centres educatius i com es coordinaran les empreses de restauració i de lleure, si és el cas, pel que fa al control diari del bon funcionament dels menjadors objectes d'aquest plec.

El Consell Comarcal de la Garrotxa, durant tota la prestació del servei, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec.

El personal tècnic del Consell Comarcal, farà visites de control in situ per verificar les condicions de qualitat del servei. Així mateix, si s'escau, sol·licitarà als organismes públics competents en matèria de salut pública, riscos laborals, educació, etc. les actuacions que cregui necessàries per complementar les visites que hagi realitzat. Per a tal efecte el l'empresa donarà ordres al seu personal, per que facilitin tota la informació i permetin l'accés del personal del Consell Comarcal de la Garrotxa a les instal·lacions de cada menjador.

Els tècnics del Consell Comarcal de la Garrotxa emetran els corresponents informes tècnics sobre les condicions de cada visita. Les mesures que es derivin de cada un dels informes i que siguin competència de l'empresa adjudicatària, hauran de ser assumides i resoltes per la pròpia empresa.

Els compromisos adoptats per l'empresa per resoldre les mancances detectades hauran de ser informats per escrit al Consell Comarcal de la Garrotxa.

L'adjudicatari complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la recta interpretació d'aquest plec. En cas de dubte o discrepància, i sense perjudici de la seva obligació d'executar-les provisionalment, el contractista ho traslladarà al criteri de l'òrgan comarcal competent, el qual resoldrà el que sigui més adequat a l'interès general.

Clàusula 20. Creació, composició i funcionament de la Comissió de Seguiment de Menjador

Els centres escolars que rebin el servei de menjador hauran de crear una comissió de seguiment tal i com indica el Reglament de Funcionament del Servei de Menjadors Escolars del Consell Comarcal de la Garrotxa

Els Coordinadors de zona designats per l'adjudicatari formaran part d'aquesta Comissió de Seguiment de Menjador.

Les funcions d'aquesta comissió són les estipulades en el Reglament d'organització del funcionament dels menjadors escolars del Consell Comarcal de la Garrotxa.

Clàusula 21. Memòria tècnica d'implementació i seguiment del contracte

L'adjudicatari presentarà, abans de l'inici de cada curs escolar, una memòria tècnica amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- El pla de menús del curs escolar d'acord amb les condicions esmentades en aquest plec de prescripcions tècniques i amb les millores incloses a la seva proposició.
- Descripció dels ingredients utilitzats per a l'elaboració dels plats del pla de menú presentat anteriorment i el mètode de cuinat.
- Especificació dels productes que s'utilitzaran.
- Organització del servei diari d'acord amb la modalitat assignada a cada centre, els horaris de preparació dels menús i de la seva distribució, la previsió de rutes de repartiment i nombre de vehicles adscrits i descripció dels mateixos. Caldrà indicar els itineraris i els temps de durada previstos, indicant també l'aproximació de l'hora d'arribada a cada centre escolar.
- Pla de funcionament del servei que reculli la informació pel que fa a l'organització del servei:

El sistema diari per al control d'utilització del servei per part de l'alumnat.

El model d'informe que es lliurarà a les famílies per al seguiment de la utilització del servei de menjador per part de l'alumnat i periodicitat.

Proposta de les activitats interlectives a dur a terme i l'enfocament pedagògic que rebrà l'alumnat detallant també la dotació de material prevista, quantitat i pressupost de la inversió.

- La relació del personal adscrit al servei indicant titulació, experiència professional en l'àmbit d'aquest contracte, funcions, jornada setmanal (indicant horari diari d'inici i finalització de la jornada) i responsabilitats de cadascú.
- Pla de formació adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina i calendari previst, segons clàusula 15.3 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

ANNEX 1 DEL PPT. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

En aquest annex es detallen els diferents centres i casals d'estiu inclosos al contracte. També es detallen les següents característiques del servei:

- **Escola:** Nom de l'escola a què es refereix.
- **Mitjana d'usuaris:** Mitjana d'usuaris diaris del servei de menjador durant el curs 2023-2024
- **Tipus servei de menjador:** Segons si s'ha de prestar el servei amb la cuina pròpia del centre (In Situ) o si s'ha de transportar el menú elaborat des d'una cuina d'una altra escola (Transportat).
- **Prestació del servei:** Calendari durant el qual s'ha de prestar el servei.
- **Personal de monitoratge i hores/dia necessàries curs 23/24:** Indicació del personal necessari d'atenció directa a l'alumnat i les hores dia de servei d'aquest personal. El còmput d'hores és pel total del personal, no de cada persona inclosa al servei.
- **Personal de cuina i hores/dia necessàries curs 23/24:** Indicació del personal necessari per l'elaboració, manipulació i/o transport dels menús i les hores dia de servei d'aquest personal. El còmput d'hores és pel total del personal, no de cada persona inclosa al servei.

Les dades de mitjana d'usuaris i personal (tant de monitoratge com de cuina) i els dies de servei fan referència al curs 2023-2024 i serveixen com a base per les previsions de personal i número de menús necessaris per al curs 2024-2025, que és el curs escolar inclòs a la durada principal del present contracte.

ESCOLA CUINA IN SITU	Nº ÀPATS	DIES DE SERVEI	ESCOLES QUE REBEN MENÚS TRANSPORTATS	Nº ÀPATS	DIES DE SERVEI	ALTRES	Nº ÀPATS	DIES DE SERVEI
1.- Escola Castanyer.	195	179	2.- Escola Bressol El Niu.	28	200			
3.- Institut Escola Greda. Primària Secundària	391	178 141	4.- Escola Bressol Les Fonts.	45	180	5.- Institut la Garrotxa.	38	172
6.- Escola Les Escomes.	96	179	7.- Escola Bressol Lledoner.	20	200			
8.- Escola Morrot.	175	178	9.- Escola Bressol El Morrot 10.- Escola Bressol Sant Pere Martir. 11.- Escola Bressol Sant Miquel. 12.- Escola Finestres,Mieres	45 20 18 15	180 180 180 179	13.- Institut Montsacopa	50	169
14.- Escola Castellroc.	63	179	15.- Escola Montapalau.	24	179			



CONSELL
COMARCAL
DE LA
GARROTXA

16.- Escola Rocalba.	72	179	17.- Escola Bressol Pescallunes 18.- Parvulari d'en Bas.	22 22	179			
19.- Escola Sant Roc.	310	178			178	20.- Institut Bosc de la Coma.	2	169
21.- Escola Integra.	120	200						
22.- Escola Joan Roura.	33	179						
23.- Escola Montcos.	47	179						
24.- Escola Joan Maragall.	113	179						
25.- Institut Salvador Vilarrasa	147	179						

ESCOLA	PERSONAL DE MONITORATGE I HORES NECESSÀRIES CURS 23/24	PERSONAL DE CUINA I HORES NECESSÀRIES CURS 23/24
1.- Escola Castanyer.	9 monitors/es 1: 20 h/setmana 1: 17,50 h/setmana 6: 12,50 h/setmana cadascuna 1: 11,72 h/setmana 1 coordinador 1: 20 h/setmana	1 cuina 40 h/setm 1 aux cuina 40 h/setm 1 neteja 25 h/setm
2.- Escola Bressol El Niu.		
3.- Institut Escola Greda.	20 monitors/es 8: 11,50 h/setmana 1: 18,50 h/setmana 5: 10 h/setmana 1: 15 h/setmana 1: 13 h/setmana 1: 9,38 h/setmana 2: 3,75 h/setmana 1: 11,25 h/setmana	1 cap cuina 40 h/setm 1 cuina 40 h/setm 2 neteja 40 h/setm cadascú
4.- Escola Bressol Les Fonts.		
5.- Institut la Garrotxa	1 auxiliar administratiu 7,50 h/setmana	
6.- Escola Les Escomes	5 monitors/es 1: 19,88 h/setmana 1: 17,50 h/setmana	1 cuiner 40 h/setm

	1: 16,25 h/setmana 2: 12,50 h/setmana	
7.- Escola Bressol Lledoner		
8.- Escola Morrot	8 monitors/es 1: 18,75 h/setmana 1: 17,50 h/setmana 1: 15,5 h/setmana 4: 12,50 h/setmana cadascuna 1: 13 h/setmana 1 coordinador 1: 32,5 h/setmana	1 cap cuina 40 h/setm 1 aux cuina 40 h/setm 1 neteja 25 h/setm
9.- Escola Bressol El Morrot		
10.- Escola Bressol Sant Pere Martir.		
11.- Escola Bressol Sant Miquel.		
12.- Escola Finestres,Mieres	2 monitors/es 1: 20 h/setmana 1: 10 h/setmana	
13.- Institut Montsacopa		

14.- Escola Castellroc.	6 monitors/es 1: 17,50 h/setmana 4: 10 h/setmana 1: 12h/setmana	1 cuiner 37,5 h/setm
15.- Escola Montapalau.	2 monitors/es 1: 22,50 h/setmana 1: 20 h/setmana	
16.- Escola Rocalba.	4 monitors/es 1: 27,50 h/setmana 3: 12,50 h/setmana cadascuna	1 cuiner 35 h/setm
17.- Escola Bressol Pescallunes		
18.- Escola Sant Roc.	16 monitors/es 13: 12,50 h/setmana cadascuna 1: 15 h/setmana 1: 11,25 h/setmana 1: 22,50 h/setmana 1 coordinador 1: 22,50 h/setmana	1 cuina 37,5 h/setm 1 aux cuina 30 h/setm 1 neteja 27,5 h/setm 1 neteja 10 h/setm
19.- Parvulari d'en Bas.	2 monitors/es 1: 15 h/setmana 1: 15 h/setmana	
20.- Institut Bosc de la Coma.		
21.- Escola Integra.		1 cuiner 40 h/setm 1 neteja 37,5 h/setm 1 neteja 12,5h/setm
22.- Escola Joan Roura.	2 monitors/es 1: 12,50 h/setmana	1 cuiner 30 h/setm



CONSELL
COMARCAL
DE LA
GARROTXA

	1: 12,50 h/setmana	
23.- Escola Montcos.	2 monitors/es 1: 12,50 h/setmana 1: 17,50 h/setmana	1 cuiner 35 h/setm
24.- Escola Joan Maragall	7 monitors/es 1: 31 h/setmana 6: 13 h/setmana	1 cuiner 40 h/setm 1 neteja 30 h/setm
25.- Institut Salvador Vilarrasa	6 monitors/es 6: 12,50 h/setmana cadascuna 1: 20 h/setmana 1 coordinador 1: 30 h/setmana 1 zeladora 12,5h/setmana	2 cuiner 40 h/setm cadascú 1 Aux. Cuina 4h/setm 1 neteja 25h/setm

ANNEX 2 DEL PPT. ESTRUCTURA DELS MENÚS

ESTRUCTURA
DE
MENÚ

S 1 E T M A N A		1	2	3	4	5
	Primer plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Patata
	Segon plat	Carn blanca	Proteïna llegum	Ou	Peix	Carn vermella
	Guarnició	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci
	Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita

S 2 E T M A N A		1	2	3	4	5
	Primer plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Pasta	Arròs	Patata	Moniato	Llegum
	Segon plat	Carn blanca	Proteïna llegum	Ou	Peix	Carn blanca
	Guarnició	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci
	Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita

*QUNIZE Carn vermella, i moniato cada quinze dies.

R
O
D
A

F
R
E
D

SETMANA 1	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Pasta a la Napolitana (salsa vermella)	Arròs de muntanya (ceba, pastanaga i xampinyons)	Coliflor gratinada amb patata	Llenties estofades amb carbassa i poma	Crema de romanesc i patata
2on plat	Contracuiça de pollastre al forn	Crema de carbassa amb mongetes seques	Truita de pastanaga i porro	Peix blanc amb salsa	Filet de porc al forn
Guarnició	amanida d'enciams amb naps i olivada verda		amanida d'enciams amb escarola i mangrana	amb llima i llorer	amanida d'enciams amb carabassa i remolatxa
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

SETMANA 2	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Arròs a les 3 verdures	Pasta amb xampinyons	Guisat de patata i verdures	Cigrons bullits amb pastanaga	Trinxat de moniato amb col d'hivern i cansalada pebrada
2on plat	Truita francesa	Mongetes seques gratinades al romesco	Pernilets de pollastre rostits	Peix blau al forn	Gall d'indi a l'allet
Guarnició	amanida d'enciams amb col llombarda i carabassa		amanida d'enciams amb remolatxa i taronja	amb salsa marinera	amanida d'enciams amb carabassa i nap
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

SETMANA 3	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Saltat d'espínacs amb panses i patata	Arròs integral amb salsa Vermella	Crema de porro i naps (patata)	Llenties amb xirivia i naps	Amanida completa amb ou dur
2on plat	Pollastre guisat	Cigrons al forn amb paisana de verdures	Remenat d'ou amb bolets	Peix blanc arrebossat/empanat	(U) Lasanya de verdures i picada mixta
Guarnició	amb salsa de naps i poma		amanida d'enciams amb remolatxa i taronja	amanida d'enciams amb naps i olivada verda	
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

SETMANA 4	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Sopa de verdures	Arròs amb pesto verd	Fideuà de verdures i bolets	Pastís de moniato amb salsa de verdures	Llenties amb xirivia i naps
2on plat	(U) Truita de patata i ceba	Pit de gall d'indi	Crema de coliflor amb mongetes seques	Peix blanc al forn	Pernilets de pollastre rostits
Guarnició	amb salsa vermella	amanida d'enciams amb pastanaga i pansess		amanida d'Enciams amb col lombarda i olives Verdes	amanida d'enciams amb remolatxa i taronja
Postres	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

SETMANA 5	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Arròs integral amb verdures d'Hivern	Crema de verdures de temporada	Pasta integral gratinada (salsa vegetal)	Llenties amb dadets de verdura	Patates de luxe amb salsa de verdures
2on plat	Pollastre rostit	Saltejat de mongetes seques , patata i verduretes	Truita de pastanaga i porro	Peix blau amb salsa	Vedella estofada
Guarnició	amanida d'enciams amb remolatxa i taronja		amanida d'enciams amb carabassa i nap	amanida d'enciams amb naps i olivada verda	amb bolets
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

SETMANA 6	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Crema de temporada amb moniato	Verdures gratinades amb romesco	Paella de verdures	Amanida completa amb fruits secs	Cigrons estofats amb bròquil
2on plat	Pit de pollastre	(U) Pasta amb bolonyesa vegetal	Truita d'espínacs	(U) Suquet de peix amb patata	Pit de gall d'indi
Guarnició	amanida d'enciams amb ràvens i olives Verdes		amb salsa vermella		amanida d'enciams amb naps i oli cítric
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

		1	2	3	4	5
S 1 E T M A N A	Primer plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Patata
	Segon plat	Carn blanca	Proteïna llegum	Ou	Peix	Carn vermella
	Guarnició	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci
	Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
		1	2	3	4	5
S 2 E T M A N A	Primer plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Pasta	Arròs	Patata	Moniato	Llegum
	Segon plat	Carn blanca	Proteïna llegum	Ou	Peix	Carn blanca
	Guarnició	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci	Amanida/Verdura(salsa o cuita)/Farinaci
	Postres	Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita

*QUNIZE Carn vermella, i moniato cada quinze dies.



CONSELL
COMARCAL
DE
GARRIGUETA

R
O
D
A

C
A
L
O
R

-
5

S
E
T
M
A
N
E
S

SETMANA 1	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Pasta al pesto (fruits secs i alfàbrega)	Crema de verdures de temporada	Carbassó gratinat amb patata	Llenties amb pebrots i pastanaga	Daus de patata amb samfaina
2on plat	Pit de pollastre	(U) Cigrons amb arròs i picada d'all i pebre vermell	Truita de pastanaga	Peix blanc arrebossat/empanat	Filet de porc al forn
Guarnició	Amanida d'Enciams amb Pastanaga i Panses		Amanida d'Enciams amb Cogombre, Cebai oli cítric	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Cogombre	Salsa de prunes
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 2	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Coca de recapte	Paella de verdures	Amanida de l'horta (patata i verdures)	Crema d'albergínia (base mongetes seques)	Patata amb verdures de temporada
2on plat	Mongetes seques bullides amb oli i sal	Peix blanc amb salsa	Pernilets de pollastre rostits	Truita de carbassó	Estofat de gall d'indi
Guarnició	Amanida d'Enciams amb Pastanaga, Cogombre i Olives Verdes	Amb salsa d'escalivada	Salsa de naps i poma	Amanida d'Enciams amb Cogombre i Pastanga	Amb samfaina
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 3	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Llenties amb pebrots i pastanaga	Arròs amb salsa de verdures	Gaspatxo tradicional	Pasta a la Napolitana (salsa tomàquet)	Crema d'albergínia amb patata
2on plat	Contracuixa de pollastre al forn	Ous durs gratinats (salsa vegetal)	(U) Moussaka amb bolonyesa vegetal	Peix blau al forn	Salsitxes
Guarnició	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Pebrot Verd	Amanida d'Enciams amb Cogombre, Cebai oli cítric	(A) Llesca amb formatge tendre	Amb carbassó i pastanaga	Amanida d'Enciams amb Pastanaga, Cogombre i Olives Verdes
Postres	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 4	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Arròs amb pesto verd (fruits secs +alfàbrega)	Fideuà de verdures	Patates de luxe amb salsa de verdures	Crema de carbassó	Hummus de fesols amb bastonets de verdura i tosta de pa
2on plat	Pollastre guisat	Llenties rehogades amb samfaina	Truita francesa	Peix blanc arrebossat/empanat	Estofat de gall d'indi
Guarnició	Amanida d'Enciams amb Tomàquet i Cogombre		Amanida d'Enciams amb Cogombre i Pastanga	Amanida d'Enciams amb Pastanaga, Ceba i Olives Negres	Salsa de pastanaga i ceba
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 5	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Amanida de pasta	Mongetes verdes amb patates	Arròs a les 3 verdures	Gaspatxo de tomàquet i síndria	Crema de pastanaga
2on plat	Pernilets de pollastre rostits	Falafel amb samfaina	Remenat d'ou amb pebrots	(U) Fideuà de Peix	Vedella estofada
Guarnició	A l'allet	Amanida d'Enciams amb Pastanaga, Cogombre i Olives Verdes	Amb salsa de tomàquet	(A) Llesca amb hummus	Patates al forn
Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada



CONSELL
COMARCAL
DE
GARROTXA

ANNEX 3 DEL PPT. TAULA – RESUM CARACTERÍSTIQUES DELS ALIMENTS
(CLÀUSULA 5 del Plec de Prescripcions Tècniques)

ALIMENT	Nom i direcció PROVEÏDOR	Nom i direcció PRODUCTOR
Porc		
Vedella		
Pollastre		
logurt		
Ous ecològics		
Peix		
Verdura fresca i de temporada		
Fruita		
Fruita ecològica		
Plàtan ecològic		
Cítrics		
Kiwi		
Pasta ecològica		
Arròs ecològica		
Llegums ecològiques		
Pa		
Sal iodada		
Oli d'oliva verge extra o verge		
logurt		