
**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR I MONITORATGE, AMB CRITERIS DE
SOSTENIBILITAT, PROXIMITAT, DE VIDA SALUDABLE I SOCIALS, AL CENTRE
D'EDUCACIÓ ESPECIAL ELS ÀNGELS DE PALAMÓS PER AL CURS 2024-2025,
PRORROGABLE FINS A DOS CURSOS ESCOLARS MÉS (2025-2026 I 2026-2027)**

Exp. núm. 2336/2024



ÍNDEX

PRIMERA. Objecte del servei.....	2
SEGONA. Obligacions específiques quant a instal·lacions, material i altres béns adscrits a la prestació del servei.....	3
TERCERA. Obligacions específiques quant a programació, elaboració, característiques dels menús i matèries primeres utilitzades.....	7
QUARTA. Modalitats d'elaboració dels menús.....	11
CINQUENA. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols.....	12
SISENA. Organització del servei i pla de funcionament del menjador.....	13
SETENA. Obligacions específiques quant al personal adscrit al servei.....	14
VUITENA. Ràtios personal.....	19
NOVENA. Control i seguiment del servei.....	20
DESENA. Obligacions ambientals.....	22
ANNEXOS PLEC TÈCNIC	23



PRIMERA. OBJECTE DEL SERVEI

1. El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i a les característiques del servei escolar de menjador i monitoratge del Centre d'Educació Especial Els Àngels de Palamós (en endavant CEE Els Àngels).
2. El servei inclou bàsicament les prestacions següents:
 - L'elaboració del menjar a la cuina del centre escolar i el subministrament del dinar de l'alumnat i del personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal a fer ús del servei.
 - El monitoratge, encarregat de la vigilància i l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació i d'acord amb els torns establerts pel centre.
 - La neteja, manteniment i conservació de les instal·lacions de la cuina i les respectives dependències (magatzems, vestidors, lavabos, etc.); i de la sala menjador. Així com del mobiliari i del material d'aquests espais: vaixel·la, aparells, campana extractora, finestres, terres, taules, cadires, piques, entre d'altres.
 - La reparació i les inversions necessàries per al servei, d'acord amb el PPT.

Aquestes prestacions s'han de portar a terme d'acord amb el projecte de menjador escolar del centre, el qual figura a l'Annex 2.

3. La durada diària total del servei és de 2 h. I la previsió de dies lectius del curs escolar és de 178.
4. La mitjana diària d'alumnat i personal docent del centre que fa ús del menjador (dades de setembre-abril curs 2023-2024) és la següent:

MESOS (curs 2023-2024)	NOMBRE DIARI ALUMNAT	NOMBRE DIARI MESTRES
Setembre	67	4
Octubre	75	6
Novembre	72	6
Desembre	67	5
Gener	72	5
Febrer	67	4
Març	69	4
Abril	71	5
MITJANA DIÀRIA	70,0	4,9



5. Les dades del personal de l'actual empresa adjudicatària estan detallades a l'Annex 3.
6. Actualment el servei està dividit en tres tornos:
 - 1r torn (de 13 a 14h): és horari lectiu. L'alumnat dina amb professionals del centre (aproximadament uns 23/26 mestres en funció dels dies que assisteix a l'escola l'alumnat que fa escolarització compartida) i amb el suport de monitoratge.
 - 2n torn (de 14 a 14:30h): la resta d'alumnat d'escola que no ha dinat al primer torn.
 - 3r torn (de 14:30 a 15h): alumnat de postobligatori de l'IFE (Itinerari Formatiu Específic).
7. Per l'especificitat d'aquest alumnat, el nombre i la distribució de torns i de personal de monitoratge pot canviar durant la durada del contracte per tal de prestar correctament el servei i garantir l'atenció i cura dels usuaris.
8. El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) 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.

A l'Annex 1 es detallen els aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que disposa el centre, així com el parament (vaixel·la 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 1 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, 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.
- 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 haurà de completar la vaixella i estris necessaris per a la correcta prestació del servei.

El material (plats, gots, coberts, antilliscants, etc.) haurà de ser adaptat 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.

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.

- 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* 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 enviar una còpia d'aquest pla de millora al centre docent i entregar-lo al personal de cuina 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 el 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 mínima per menú d'aquest fons serà de 0,30 cèntims. Per portar el control d'aquest fons, l'empresa haurà de compartir amb l'Escola i el Consell Comarcal, en el format que vulgui (Excel o altre programa específic), les dades de totes les inversions que es vagin gestionant durant el curs. Hi haurà de constar la millora o el material invertit, el cost i còpia de la factura.

L'empresa haurà de disposar d'un document de conformitat de recepció d'aquestes inversions i millores per part de l'Escola.

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 abans de finalitzar el contracte no s'ha esgotat en la seva totalitat, la direcció de l'Escola podrà proposar noves millores en el servei que haurà d'assumir l'empresa adjudicatària. Si no són necessàries, l'empresa haurà d'abonar l'import sobrant 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. En el cas dels electrodomèstics, el Consell Comarcal podrà demanar a l'empresa l'acreditació de l'etiqueta i/o la fitxa tècnica de l'aparell per tal de comprovar que aquest compleix amb la classificació sol·licitada.

- En el cas que el material estigui en situació de reparació, 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).

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

- El nou equipament invertit, així com les dotacions de material (vaixel·la, estris servei) per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, quedaran al centre 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.

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 i les respectives dependències (bàsicament magatzems, vestidors i lavabos), 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).
- 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.

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 les despeses de gas, electricitat, aigua i escombraries que correspongui per al servei. També inclou els canvis de responsable dels comptadors.

2.C.2 Les revisions/inspeccions, d'acord amb la normativa vigent, de gas de la cuina; així com del sistema d'extinció de les campanes, 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", i sempre que el Consell Comarcal ho sol·liciti.



- 2.C.3 Al finalitzar el curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer inventari del material del centre escolar propi del servei. Aquest s'haurà de 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.4 L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei o que no hagin estat autoritzades pel centre i/o el Consell, entrin dins de les instal·lacions de la cuina o del menjador escolar, a excepció que aquestes hagin estat autoritzades per part del Consell Comarcal, del centre docent o d'altres administracions relacionades amb el servei.
- 2.C.5 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, elaboració i presentació dels menús se seguirà la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària. Caldrà preveure les recomanacions dietètiques i nutricionals, i les guies que determina l'Agència de Salut Pública de Catalunya, però també s'hauran d'adaptar al projecte de menjador del CEE Els Àngels, el qual s'adjunta a aquest Plec com a Annex 2.

S'hauran de tenir en compte aspectes sensorials i educatius, i adaptar a les necessitats específiques de l'alumnat, tant el tipus d'aliment, com la cocció, la textura, la combinació i la presentació.

El motiu d'haver d'adaptar els menús al projecte de menjador del centre és perquè cal tenir en compte que un gran nombre d'alumnat usuari del servei té un Trastorn de l'Espectre de l'Autisme (TEA) i presenta disfuncions o dificultats alimentàries: és molt selectiu amb el menjar, rebutja determinats aliments o manifesta altres comportaments disruptius.

Per tant, l'objectiu d'aquesta planificació és aconseguir millorar la nutrició d'aquests infants i poder arribar a tenir una alimentació saludable, però tenint en compte els seus condicionaments i les seves dificultats primàries.

2. La programació dels menús va a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta es coordinarà prèviament amb l'equip directiu i la persona responsable del menjador per tal de planificar i adaptar els menús d'acord amb el projecte de centre i les característiques específiques de l'alumnat.

Una vegada definits els menús de cada mes, l'empresa adjudicatària els haurà d'enviar tant al Consell Comarcal, com al centre i a les famílies. En aquest últim



cas, podrà establir el mitjà que estimi oportú mentre la informació els arribi correctament. Els menús també s'hauran de publicar al web de l'Escola.

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

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

- o **Menú general de centre (basal)**
- o **Menús adaptats a les necessitats de cada alumnat (diferents textures, presentacions i tipus d'aliments) i per trastorns deguts a malalties, al·lèrgies i intoleràncies, o per motius ètics o religiosos.**

Alguns exemples de menús actuals són: triturat (diferents graus d'espessor), triturat hipercalòric, astringent, *halal*, vegà, celíac, al·lèrgic a la proteïna de la llet de vaca, al·lèrgic a l'ou i intolerant a la lactosa.

4. Sempre que el centre escolar ho requereixi, l'empresa adjudicatària també haurà de garantir el **menú píctic** (acompanyat d'aigua, tovalló...) 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. 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 menús que hi pugui haver (al·lèrgies, entre d'altres).
5. 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 el centre, 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.
6. L'empresa adjudicatària també haurà de tenir a disposició del Consell Comarcal, del centre escolar i de les famílies, sempre que es requereixi, 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. El personal del menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria. A més d'estar convenientment format en aquesta matèria.
7. S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat, l'apetència i les característiques específiques de l'alumnat, amb la finalitat que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament alimentari.

La quantitat de menjar per a cada alumne/a es pacta amb l'Escola a l'inici de curs en funció de l'edat i altres variables. Aquesta s'anirà revisant durant el curs.



L'empresa també haurà de preveure les quantitats necessàries perquè tots els comensals puguin repetir.

8. Caldrà entregar, quan així ho requereixi el Consell Comarcal, la llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren, 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.
9. 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 cost del subministrament, muntatge i manteniment d'aquests sistemes va a càrrec de l'empresa adjudicatària.

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.

10. Pel que fa a la utilització de **plats precuinats** en l'elaboració dels menús es valorarà com a criteri d'adjudicació que el major nombre de plats que figuren a l'Annex 5 siguin d'elaboració pròpia i no plats precuinats. Aquests 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.

11. Per a dies de festivitats/celebracions

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

- o La castanyada "*Panellets*".*
- o Nadal "*Torrans*".*
- o Pasqua "*Bunyols de vent*".*
- o St. Jordi "*Coca*"*
- o Últim dia d'escola: "*Gelat*"*

*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.).



Durant la durada del contracte, 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.

12. El Consell Comarcal i/o la comissió de menjador, durant la vigència del contracte, pot determinar no acceptar la introducció d'alguns plats/aliments/ingredients/productes/additius, com poden ser, per exemple, els peixos panga, perca, tilàpia, que queden prohibits que se serveixin. 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.
13. 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 al centre docent en la mateixa data que la del dinar. Ho pot fer dins de la mateixa pauta del dinar o en un document a banda.
14. 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.

15. **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:

- o **Frescor**
- o **Elaboració pròpia, en substitució a precuinats industrials tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, canelons, llibrets, entre d'altres.**
- o **Venda de Proximitat / circuit curt**
- o **Economia social**



o Producció integrada i producció agrària ecològica.

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

1. Les fruites, les verdures i hortalisses han de ser majoritàriament fresques.
2. 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.
3. El tipus de peix s'ha de diversificar, tant blanc com blau, i s'ha de servir sense espines.

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.

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 sempre que aquest ho requereixi.

- 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

El centre escolar disposa d'una cuina per elaborar el menjar per a l'alumnat i personal del centre.

Quan per motius aliens a l'empresa no es pugui cuinar el menjar al propi centre, l'empresa haurà de garantir igualment el servei elaborant el menjar a les instal·lacions pròpies de l'empresa o en una altra cuina, en aquest últim cas si es disposa de l'aprovació del Departament de Salut, i subministrar-lo posteriorment al centre. 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 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 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.
- Per elaborar les dietes fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, o d'altres molt específiques que requereixen d'unes condicions concretes que la cuina del centre no pugui complir.
- 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.

CINQUENA. 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 requisits 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

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 servei a l'alumnat, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.



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 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.

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.

SISENA. 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 les directrius de la direcció del centre educatiu i/o del Consell Comarcal.
2. Quan calgui, proposarà canvis organitzatius amb la finalitat de millorar-lo.
3. Durà a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del menjador.
4. Haurà d'establir, com a mínim, la figura d'un responsable coordinador/supervisor del menjador per a la part de la cuina/office i d'alimentació; i per a la part de monitoratge.

Aquesta persona serà la interlocutora amb l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal i el centre docent, i no tindrà 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, la direcció del centre i l'Associació de Famílies d'Alumnes (AFA), si es reben queixes per part del propi centre docent, l'AFA, els usuaris del servei o de la



persona responsable del contracte, degut a un tracte poc respectuós. Aquest canvi no tindrà cap cost pel Consell Comarcal.

Les funcions que hauran de portar a terme són les de dirigir, controlar i supervisar el treball del personal del centre (el monitoratge, el personal de cuina i el d'administració) i el seguiment del projecte de menjador de l'Escola, amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei. En concret:

- Vetllarà 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.
 - Establirà les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme i en supervisarà la seva execució. Tant pel que fa a la recepció, control, elaboració i servei del menjar, com a la vigilància i atenció de l'alumnat, o de la neteja i manteniment de les instal·lacions i aparells que s'utilitzin per a la prestació del servei.
 - Revisarà l'organització general del servei, prendrà les mesures correctores que calguin i proposarà les millores necessàries per garantir una bona prestació d'aquest espai.
5. Per a l'organització del servei, l'empresa haurà de preveure el personal necessari per desenvolupar les funcions de responsable de cuinar, ajudant de cuina i neteja. Quant al monitoratge, una de les persones d'aquest equip, haurà de portar a terme les funcions de coordinació i administració. A l'estudi de costos s'han previst les categories professionals per desenvolupar aquestes tasques.
6. Tot el que implica l'organització del servei de menjador haurà de quedar definit al *Pla de funcionament del menjador*. Aquest Pla serà elaborat pel centre docent, però comptarà amb la col·laboració de l'empresa adjudicatària sempre que el centre educatiu ho sol·liciti.

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.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

SETENA. 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.



2. 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.
3. 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.
4. L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost per al Consell Comarcal.
5. 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.
6. 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 o administració del servei.
7. L'empresa adjudicatària haurà de dotar al seu personal, tant de cuina com de coordinació de monitoratge, d'un telèfon mòbil i un ordinador que els permeti gestionar les necessitats diàries del menjador (gestió general, incidències, etc.).
8. 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.
9. També haurà de conèixer el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i el del Projecte de menjador del centre, i actuar d'acord amb aquests plans.
10. En la documentació i els instruments de comunicació (cartells, notes informatives, comunicats, informes, entre d'altres), així com en les relacions i les actuacions entre l'empresa adjudicatària/personal i les persones destinatàries, s'haurà de fer servei la mateixa llengua 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 l'Escola amb les famílies, 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.

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 el centre educatiu. 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 obligatori que, com a mínim, hagi fet el curs de monitor/a de menjador escolar. L'empresa disposarà del termini màxim de 4 mesos des de l'inici del contracte per acreditar aquesta formació i per tal que si algun treballador no disposa d'aquest curs, el pugui fer durant aquest període. Si el personal disposa del títol de monitor de lleure no caldrà que faci el curs de monitor de menjador. En aquest cas, l'empresa podrà acreditar la formació amb aquest títol.
- 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 any de contracte i abans de finalitzar el curs 2024-2025, 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.



- A més de la formació mínima obligatòria establerta en cada cas (cuina i/o monitoratge), tot el personal adscrit al servei haurà de participar a les formacions, assessoraments o reunions de seguiment del projecte de menjador del centre que pugui organitzar l'Escola i/o el Consell Comarcal. La previsió d'aquestes sessions és de 2 h/trimestre/curs escolar. Aquestes hores hauran de ser remunerades o compensades amb hores de treball.

16.2 També es valorarà que l'empresa ofereixi formació remunerada o compensada amb hores de treball per a tot el personal adscrit al servei en l'àmbit d'atenció a l'alumnat TEA. La formació l'haurà de portar a terme personal formador (intern o extern) amb algun dels perfils professionals de les titulacions i especialitats següents: psicologia, pedagogia o psicopedagogia; psicologia escolar, pedagogia terapèutica o equivalents.

A més de l'acreditació d'aquestes titulacions, també caldrà que el personal formador disposi de formació sobre trastorns del desenvolupament i/o trastorns de la conducta organitzades o reconegudes pel Departament d'Educació o incloses dins de postgraus i màsters universitaris.

Totes les hores de formació que s'hagin ofert s'hauran d'haver realitzat abans de finalitzar el segon trimestre del curs 2024-2025 i caldrà coordinar prèviament la temàtica formativa amb l'equip directiu de l'Escola.

17. Quant a les funcions del personal adscrit al servei de menjador, a més de les previstes d'acord amb la categoria professional, caldrà tenir en compte les següents:

Funcions d'administració del matí:

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 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.

Comunicar per escrit cada matí al cuiner/a de la cuina del centre, 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'alumnat 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.

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

Informar i assessorar les famílies, d'acord amb el centre, sobre el servei.

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.

Funcions del personal encarregat de l'atenció directa a l'alumnat, conjuntament amb els professionals del centre:

Conèixer i seguir el projecte de menjador del centre.

Conèixer els menús que ha de consumir cada alumnat i que s'hagin pautat.

Alimentar l'alumnat que no pot autoalimentar-se.

Acompanyar en l'adquisició d'hàbits a tots aquells usuaris que s'autoalimenten.

Servir els plats i recollir el menjador per al següent torn.

Donar suport a les taules que ho necessitin i també a aquell alumnat que dina sense cap persona adulta per tallar i/o punxar el menjar.

Informar al tutor/a de com ha menjat l'alumnat, a través dels mecanismes de coordinació que tingui establerts el centre.

Informar al tutor/a de les incidències que s'han pogut produir durant l'estona de menjador, a través dels registres i mecanismes de coordinació que té establerts el centre.

Coordinar-se amb l'equip per organitzar el servei.

Participar a les formacions, assessoraments o reunions de seguiment del projecte de menjador del centre que pugui organitzar l'Escola i/o el Consell Comarcal. La previsió d'aquestes sessions és de 2 h/trimestre/curs escolar. Aquestes hores hauran de ser remunerades o compensades amb hores de treball.



Funcions del personal encarregat de tasques de cuina i neteja

Cuinar pel nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de menú que hagin de seguir, d'acord amb el projecte de menjador del centre.

Mantenir la cuina, 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, vigilat la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.

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 o consumit.

Vetllar 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 (vaixel·la en general).

Conèixer i seguir el projecte de menjador del centre i elaborar tots els menús que ha de consumir l'alumnat i que s'hagin pautat.

Participar a les formacions, assessoraments o reunions de seguiment del projecte de menjador del centre que tinguin relació amb la tasca que desenvolupen i que pugui organitzar l'Escola i/o el Consell Comarcal. La previsió d'aquestes sessions és de 2 h/trimestre/curs escolar. Aquestes hores hauran de ser remunerades o compensades amb hores de treball.

VUITENA. RÀTIOS PERSONAL

1. El professorat del centre participa en l'atenció i cura de l'alumnat durant aquest espai. A més d'aquests professionals, el personal actual és el que es detalla a l'Annex 3.

La jornada del monitoratge és de 2 h, però la remuneració haurà de correspondre a una durada de 2 h i 20 min, atesa l'especificitat del centre.

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 i l'equip directiu de l'escola. En el cas que es necessiti una dotació de monitoratge superior a l'especificada a l'Annex 3 per ràtio del Departament, caldrà comunicar-ho al Consell Comarcal i aquesta estarà subjecte a l'autorització corresponent per part dels Serveis Territorials del Departament d'Educació per tal d'aprovar la despesa.

NOVENA. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

1. Supervisió del servei de migdia

El Consell Comarcal, a través del personal que determini i/o d'una empresa externa auditora contractada per aquest, exercirà el control, de caràcter objectiu, i la supervisió del menjador escolar, 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, 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 de l'Ajuntament o Departament d'Educació.

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

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 l'alimentació i educació dels infants.

El consell escolar del centre ha d'establir la composició i designar els membres de



la comissió de temps de migdia/menjadador.

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.

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'AFA.
- Una persona representant del Consell Escolar.
- Una persona representant de l'empresa adjudicatària.
- Una persona representant del Consell Comarcal.
- El/La monitor/a responsable de l'espai de migdia de l'empresa i, quan calgui, el personal de cuina.

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:

- o Fer el seguiment del projecte de menjador del centre.
- o Vetllar per l'aplicació del pla de funcionament i pel seguiment del servei en general.
- o Marcar uns objectius educatius cada curs escolar en relació amb el temps del migdia.
- o Valorar el servei de menjador a final de curs i fer propostes de millora.
- o Analitzar els informes de les inspeccions del Departament de Salut i també el pla de millora presentat per l'empresa.
- o Resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre educatiu.
- o Garantir la participació i la informació cap a les famílies relatives al servei.
- o Efectuar visites periòdiques al menjador per tastar el menjar i valorar el servei en general.
- o Revisar les inversions necessàries i la compra de material per a la correcta prestació del servei que ha d'aportar l'empresa.
- o 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

Sempre que el Consell Comarcal, l'Escola i/o l'AFA ho requereixin, caldrà que l'empresa adjudicatària faci arribar una enquesta a les famílies de l'alumnat usuari del servei.

Les enquestes s'hauran de fer en format digital i els resultats d'aquestes s'hauran de traslladar a la comissió de menjador de l'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



El Consell Comarcal, sempre que ho cregui convenient i per tal de controlar el seguiment del servei i de l'oferta presentada, requerirà la documentació que se sol·licita en aquest Plec.

DESENA. 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, 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 al servei escolar de menjador. Serà obligatori que es porti a terme quan s'hagi aprovat el Reglament de desplegament d'aquesta Llei.

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, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable.

2. Formar tot el personal del servei, durant el primer trimestre de curs 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 setena d'aquest Plec.

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 del centre educatiu sobre aquestes temàtiques.

Aprovat per decret de presidència 2024-0374 de data de 31 de maig de 2024.



ANNEXOS

DEFINICIONS I ACREDITACIONS DELS CRITERIS D'ALIMENTACIÓ

Venda de proximitat: és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt (Capítol 1, Article 2 del Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de proximitat de productes agroalimentaris).

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

Compliran aquesta condició els que disposin del document *Acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat*, amb l'especificació del producte ofert, de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, o equivalents.

Producció integrada: segons la Llei 2/2014, de 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic (DOGC núm. 6551, del 30 de gener del 2014), Títol VII, Capítol II, Secció segona, Subsecció primera, article 192, la Producció Integrada és un 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.

El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, i el Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) garanteixen que els productes etiquetats amb el distintiu de la producció integrada compleixen les normes establertes que regulen aquesta producció. Només certifiquen els productes de producció integrada a Catalunya empreses acreditades amb el compliment de la Norma EN-45011. Aquests productes s'identifiquen amb la marieta, que és el distintiu de la producció integrada a Catalunya; o equivalents.

Producció ecològica: segons la Llei 2/2014, de 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic (DOGC núm. 6551, del 30 de gener del 2014), Capítol II, Secció primera, Subsecció primera, article 180 i següents, la



producció agroalimentària ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme amb les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.

És 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 aquells que disposin del certificat de conformitat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalents.

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.

Complicaran aquesta condició aquells que acreditin el producte ofert a través del certificat d'inscripció al Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya, de la Direcció General d'Economia Social i Solidària, el Tercer Sector i les Cooperatives, del Departament d'Empresa i Treball, o equivalents.

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 untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i **plats precuinats**, preparats alimentaris a base de formatges, càrnics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, i altres preparats industrials.

D'aquesta llista, si els plats són d'elaboració pròpia no es consideren precuinats. Els plats d'elaboració pròpia s'acrediten amb la fitxa tècnica o equivalents.

Nota: descripcions extretes de publicacions de la Generalitat de Catalunya.

ANNEX 1 – INVENTARI BÉNS ADSCRITS AL SERVEI CEE ELS ÀNGELS

ANNEX 2 – PROJECTE DE MENJADOR CEE ELS ÀNGELS elaborat pel centre docent.

