



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL CONTRACTE D'EMERGÈNCIA DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA CARLES DE FORTUNY, D'ESPONELLÀ

1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de menjador escolar de l'escola Carles de Fortuny, d'Espenellà, des de l'1 de gener de 2025 i fins a la formalització del nou contracte o bé fins, com a màxim, al dia 4 de maig de 2025.

La prestació efectiva del servei s'ha d'adequar al calendari escolar aprovat per aquest centre educatiu.

El servei inclou:

- L'elaboració i subministrament dels menús elaborats fora del centre escolar i el seu transport, en línia calenta, fins a l'escola mitjançant els recursos tècnics adequats, d'acord amb les disposicions legals vigents.
- L'atenció i vigilància de l'alumnat durant tot el període interlectiu del servei de menjador escolar, comprès des del moment en què finalitza l'horari lectiu de la jornada del matí i fins que s'inicia de nou en la jornada de tarda.

Funcionament general del servei de menjador

Cada dia, i abans de les 9.30 h, la persona designada per fer les tasques de coordinació diària del menjador ha de comunicar a la cuina central de l'empresa adjudicatària el nombre d'alumnes que utilitzen el servei de menjador.

El servei de menjador escolar s'ha de dur a terme durant tots els dies lectius del curs escolar durant la vigència d'aquest contracte i d'acord amb l'ordre que publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya pel qual s'estableix el calendari escolar de cada curs, i els dies de festa que tingui establerts el centre. En tot cas, s'ha d'adaptar als horaris de menjador que prefixa l'escola, que són els següents: de les 12.30 h a les 15.00 h.

D'acord amb aquests horaris de menjador, l'empresa adjudicatària ha de tenir el menjar disponible en el menjador escolar del centre com a molt tard trenta minuts abans de l'inici de l'hora de menjador, i en equips preparats per conservar-lo a la temperatura adequada segons les disposicions vigents.

En els menús sol·licitats, l'empresa adjudicatària ha d'incloure una ració de mostra per poder complir el que determina la normativa establerta en matèria sanitària.

Diàriament, el personal assignat al servei cal que anoti les assistències de l'alumnat al menjador al programa Gestor d'Alumnes, del Consell Comarcal, i cada mes ha de presentar el certificat de la relació mensual de menús servits, a través del qual el Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris del menjador escolar i els contrastarà amb la factura emesa pel contractista.



El Consell Comarcal preveu que, diàriament, facin ús del servei de menjador escolar, en una previsió de màxims en nombre, els usuaris següents:

	Menús alumnat	Menús professorat	Total
Escola Carles de Fortuny	2.232	72	2.304

2. Tipologia d’usuaris del servei

Ambdós menjadors donaran servei a l'alumnat usuari següent:

- Usuaris/àries de caràcter preceptiu: Alumnat amb dret al servei de menjador gratuït, d’acord amb els dies de menjador cada centre, conforme al Decret 160/1996, de 14 de maig, que regula el servei escolar de menjador.
- Usuaris/àries amb un ajut de menjador: Alumnat a qui se’ls ha concedit un ajut de menjador que cobreix parcialment o totalment el cost del servei de menjador.
- Usuaris/àries opcionals: alumnat, personal docent i personal no docent del centre (professors i/o altre personal del centre). Aquests usuaris poden ser fixos o eventuals. En el cas del menjador de l’escola Carles de Fortuny, també pot acollir alumnat usuari de l’escola bressol municipal que vulgui fer ús d’aquest servei.
- Comensals esporàdics: alumnat o personal docent i no docent que utilitza el servei de manera esporàdica, sense que estigui inscrit al servei.

3. Habilitacions professionals de l’empresa

- Acreditació de la inscripció de la cuina central de l’empresa en el corresponent Registre Sanitari d’Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), necessari per poder prestar el servei.

4. Personal per atendre el servei

La informació en relació amb relació al personal es troba recollida en el quadre de subrogació incorporat a l’expedient.

5. Recursos humans, formació del personal i funcions

El personal ha de ser contractat per l’empresa adjudicatària i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l’afiliació i cotització dels treballadors.

En el cas concret del personal de monitoratge, serà obligatori que estigui en possessió del títol de monitor de lleure.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 3 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



Quant al personal de cuina, 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.) i haurà d'estar en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments, requerida pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

A banda, i en cas de necessitat entre els usuaris del servei, el personal que efectui tasques de monitoratge també haurà de rebre la formació corresponent per poder atendre correctament l'alumnat diabètic que en faci ús, si és el cas. En aquest sentit, haurà de seguir el pla personalitzat d'atenció a les necessitats de l'alumne/a diabètic que hagi aprovat el centre docent i coordinar-se amb el tutor/a de l'alumne/a o la persona designada, la família i l'empresa.

En tot cas, tot el personal adscrit al servei de menjador ha de tenir del certificat de delictes de naturalesa sexual, que ha de ser vigent durant tota la durada d'execució del contracte.

Per altra banda, cal que l'empresa adjudicatària tingui establert un pla de formació continuada per als treballadors/ores durant el curs escolar, que es podrà concretar amb monogràfics, xerrades, cursos, tallers, etc., el contingut dels quals ha d'estar directament relacionat amb les seves funcions. Quan se li requereixi, haurà de facilitar aquest pla al Consell Comarcal.

Les funcions del personal adscrit al servei de menjador són, en termes generals, les següents:

Funcions del personal de l'administració del matí:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i 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 amb una altra modalitat de cobrament (tiquets, per exemple), siguin fixos, eventuais o esporàdics.
- Comunicar per escrit cada matí, a la cuina central de l'empresa, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials, si és el cas).
- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal i fer arribar al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració (altes, baixes, canvi de dies d'ús del servei, imprès de control mèdic, etc.) de la forma establerta pel Consell. Per portar a terme aquesta tasca, el centre docent ha de facilitar un ordinador al personal perquè en pugui fer ús durant l'estona que hagi de gestionar les dades.
- Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat, si és el cas.
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar les normes de funcionament del servei de menjador, l'imprès d'inscripció, la guia per a la compra de tiquets, si escau, etc.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 4 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



- Atendre totes les peticions que li pugui fer el Consell Comarcal, derivades de l'administració del servei.
- Assistir a les reunions que convoquin el Consell Comarcal per aquest fi.

Es procurarà que la persona encarregada de les tasques d'administració sigui, també, personal de monitoratge durant l'espai de temps del servei de menjador.

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

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats intel·lectuals i de lleure que s'hagin programat.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Comunicar al centre i al Consell Comarcal les incidències que es puguin produir durant el servei, referents als alumnes usuaris de menjador.
- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal en cas de reparacions de maquinària. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es produeixi la incidència, amb la finalitat d'agilitzar-ne el procés.
- Fer d'interlocutor entre el Consell Comarcal, el centre i l'empresa adjudicatària.
- Informar la direcció del centre i/o tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei. Aquesta informació també s'haurà de fer constar, per escrit, en un dietari que haurà de proporcionar l'empresa i que restarà al menjador per tal que pugui ser consultat per la direcció de l'escola.
- Recepcionar el menjar i comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat com pel que fa a la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja.
- Retirar els residus generats.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Consell Comarcal.

6. Obligacions específiques del servei de menjador

Obligacions respecte a la preparació i el subministrament dels menús a l'alumnat usuari del servei de menjador escolar

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 5 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



- Efectuar l'elaboració, la manipulació i el subministrament, en línia calenta, dels menús escolars en les condicions d'higiene, salubritat, quantitat i qualitat correctes als usuaris del menjador escolar. En tot cas, el nombre de menús diaris que caldrà preparar serà el nombre que comuniqui, diàriament, la persona que s'ocupi de les tasques de coordinació del menjador.
- Confeccionar la programació mensual dels menús, els quals han de ser programats i supervisats per professionals amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, i han de seguir les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i altres organismes oficials, així com també altra normativa aplicable.
- Presentar mensualment al Consell Comarcal i al centre escolar, en format digital, la proposta de programació de tots els menús (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials).

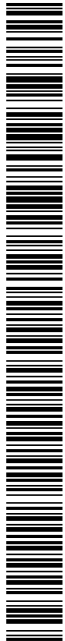
L'adjudicatari també ha de facilitar al centre escolar les diferents tipologies de menús que se serviran mensualment, perquè en tinguin coneixement i puguin utilitzar els canals comunicatius del centre per informar les famílies usuàries.

- Efectuar el transport dels menús diaris amb els mitjans adequats des de la cuina central fins al centre escolar.
- Proporcionar els menús addicionals necessaris per realitzar el control de mostres dels menús servits, tal com estableix la normativa vigent, i recollir les mostres dels menús servits d'acord amb els protocols vigents del Departament de Salut.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària amb les tècniques culinàries recomanades per l'Administració competent, i les que determini el Consell Comarcal del Pla de l'Estany i el Departament d'Educació per millorar la prestació del servei.
- Sotmetre's al control i inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i la qualitat dels menús servits, així com dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris dels menús i el procés d'elaboració, independentment dels que correspongui efectuar a altres administracions.

Obligacions específiques quant a les instal·lacions, la neteja, el material i els altres béns adscrits a la prestació del servei

- Encarregar-se del manteniment, la neteja, la conservació i la reposició de tots els estris de cuina i utensilis necessaris per al servei, així com també de tots els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal del menjador i el material d'un sol ús necessari per als àpats (com els tovallons i el paper eixugamans), si és el cas.
- Netejar diàriament l'office i el menjador del centre, un cop finalitzat el servei. També ocupar-se del manteniment, la conservació i la neteja de les altres instal·lacions que s'utilitzin durant el servei.
- Retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punt de recollida establerts.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 6 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



- Proporcionar la maquinària auxiliar de cuina necessària, a més del material de parament de taula, per dur a terme el servei correctament. També cal ocupar-se de la reposició i/o reparació del material malmès. L'empresa adjudicatària pot incorporar algun altre tipus d'aparell, si ho creu convenient, amb el coneixement i l'autorització prèvia del Consell Comarcal.
- Posar a disposició els productes i materials que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines paper de mans, detergents, etc.).
- Posar a disposició els dispensadors de paper i sabó d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors 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.
- Reposar el material de parament (vaixel·la, estris, etc.) d'acord amb el nombre real d'usuaris. En el supòsit que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- Assumir aquelles reparacions i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut, o des d'algun altre organisme o empresa contractada pel Consell Comarcal, en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En cas que a l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa ha de fer arribar, per escrit, un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual ha d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.
- Posar a disposició la documentació i els estris indispensables al personal que hagi d'efectuar els controls sanitaris corresponents (com ara els llibres de control de temperatures, clor i neteja, termòmetres, etc.).
- Fer-se càrrec de la despesa del gas que generi l'ús i el manteniment de l'equipament del menjador escolar, si s'escau.
- En cas que el material estigui en procés de reparació o revisió, l'empresa adjudicatària ha d'utilitzar el de reserva pròpia, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Obligacions respecte al servei d'atenció i vigilància de l'alumnat durant el període interlectiu del servei de menjador

- Ocupar-se de la vigilància i el control de l'alumnat usuari del servei de menjador durant el període interlectiu comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari escolar de la tarda.
- Organitzar les activitats escolars corresponents d'acord amb un projecte educatiu, que ha de tenir en compte les edats i les característiques del grup, i proporcionar el material lúdic necessari i adequat per poder dur-les a terme, si és el cas.
- Col·laborar, amb la direcció de l'escola, per redactar el pla de funcionament i el pla d'actuació que s'elabori en els casos d'emergència, per ajustar el projecte educatiu de



l'empresa amb el projecte educatiu de l'escola així com amb el d'actuació en cas d'emergència.

- Conèixer i actuar d'acord amb el Pla de funcionament del menjador escolar vigent i els altres documents que en regulin el funcionament, i participar en les reunions de seguiment del servei de menjador que convoqui el Consell Comarcal.
- Vetllar perquè els alumnes usuaris del servei respectin els altres companys, el material i les instal·lacions que s'utilitzen durant el servei de menjador.
- Assistir a les activitats formatives que s'organitzin des del Consell Comarcal o el centre escolar sobre qüestions que tinguin a veure amb el servei de menjador i l'atenció de l'alumnat.

7. Trasllat dels aliments

El trasllat dels aliments des de la cuina central de l'empresa al menjador escolar és a càrrec de l'empresa adjudicatària.

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

Les dietes especials (al·lèrgies i intoleràncies) s'han d'entregar, als centres, en safates individuals i han d'estar etiquetades per evitar errors.

El menjar s'ha d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on constin, entre altres, el nom de l'empresa i el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes servides, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina de la qual depengui. Aquest document també ha de preveure un apartat d'observacions perquè les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

El trasllat del menjar des de la cuina al centre escolar s'ha de fer a través d'un vehicle degudament equipat.

8. Servei d'atenció i vigilància a l'alumnat

Les dotacions de monitoratge per atendre l'alumnat durant el servei de menjador escolar s'han d'ajustar a la ràtio general establerta en la Resolució del Departament d'Educació (EDU/448/2024, de 8 de febrer), que per al curs 2024-2025 és la següent:

- Educació primària: 25 alumnes/monitor
- Educació infantil: 15 alumnes/monitor

Les dotacions de monitoratge per atendre el servei de menjador han de ser les següents, de conformitat amb les ràtios establertes pel Departament d'Educació i Formació Professional i l'adequació del servei a la distribució i necessitats del centre, d'acord amb el funcionament actual del servei:





Menjador escolar	Dotació de monitoratge		
	Atenció alumnat infantil	Atenció alumnat primària	Total
Escola Carles de Fortuny	1	1	2

En les sortides escolars, el servei de monitoratge ha de romandre al centre per atendre l'alumnat que faci ús del servei de menjador, i per organitzar altres tasques relacionades amb el servei, com la programació i preparació d'activitats, entre altres.

9. Organització del servei i Pla de funcionament del menjador

L'empresa adjudicatària ha de vetllar pel funcionament correcte de la prestació del servei de menjador i l'ha d'organitzar de manera que el servei es pugui desenvolupar en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, ha de tenir en compte l'equip de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais i el material de què disposa. Ha de vetllar per la cohesió de l'equip de treball i per la bona relació amb el centre educatiu, el Consell Comarcal i les famílies usuàries.

Els principis bàsics que ha de desenvolupar durant el servei són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure.

En tot cas, el temps dedicat a menjar no ha de ser inferior a trenta minuts ni superior a una hora per cada torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials, si és el cas.

Quan calgui, pot proposar canvis organitzatius amb la finalitat de millorar el servei i ha de dur a terme, diàriament, el control i seguiment de l'alumnat usuari del menjador.

L'organització del servei ha de tenir en compte els acords adoptats en el Pla d'organització i funcionament del centre. Els grups s'han de distribuir segons les edats i els espais disponibles (menjador, aula/es d'activitats i pati) així com els grups de convivència establerts i tenint en compte també les activitats educatives i de lleure que s'hagin previst desenvolupar durant l'horari interlectiu del migdia. En tot cas, sempre, ha de garantir que es respectin les mesures higièniques i sanitàries establertes en tot moment.

En cap cas, el personal de monitoratge pot deixar els alumnes usuaris sols i quan es produeixi alguna incidència de mal comportament cal que la comuniquin al centre escolar i el Consell Comarcal, i segueixin el protocol establert en el Pla de funcionament vigent.

10. Característiques dels menús

El pla de menús ha d'incloure una relació de menús variat, amb l'obligació de variar tots els primers plats i els segons de manera quinzenal.

Els menús han de seguir les recomanacions i directrius establertes per la Generalitat de Catalunya, i en tot cas aquelles recollides a la guia *L'alimentació saludable en l'etapa*

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 9 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



escolar. Edició 2020, així com les del Document de Consens sobre l'Alimentació als centres educatius del Ministeri d'Educació.

El model genèric de composició de l'àpat ha de ser el següent:

- Primer plat: hortalisses, farinacis integrals, llegums o tubercles.
- Segon plat: aliment proteic (llegums, peix, ous o carn).
- Guarnició: hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles.
- Postres: fruits fresca.
- Pa integral i aigua.
- Oli d'oliva verge per cuinar i amanir.

La matèria primera utilitzada ha de ser, en tot moment, adequada pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions legals vigents. El Consell Comarcal inspeccionarà els menús i podrà proposar canvis, si es considera convenient. En tot cas, caldrà atendre totes aquelles sol·licituds que es puguin proposar des del Departament de Salut. El Consell Comarcal pot determinar no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments si ho creu convenient i així ho recomana el Departament de Salut.

La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:

- La redacció haurà de ser clara i detallada. Haurà d'especificar: el tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en comptes de verdura), la cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.) i el tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en comptes de peix). També, a l'imprès de programació mensual, hi ha de constar el nom del/de la dietista de l'empresa que l'ha revisat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris/àries.
- S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.
- 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. Ho podrà fer en el mateix imprès del dinar, o bé en un altre d'independent.
- Els menús s'han de realitzar en funció de les temporades estacionals i s'han d'adaptar per a tot aquell alumnat amb algun tipus d'al·lèrgia o intolerància.

L'elaboració dels menús adaptats per algun tipus d'al·lèrgia o intolerància només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. És responsabilitat de l'empresa adjudicatària el seu control i acreditació.



L'empresa ha de presentar al Consell Comarcal la relació de menús amb totes les seves varietats, incloses les dietes especials per a l'alumnat que tingui reconeguda alguna intolerància o al·lèrgia, si és el cas. Els menús han de ser variats, equilibrats i amb el gramatge corresponent, segons les edats de l'alumnat usuari.

Cal prioritzar, sempre que sigui possible i per garantir-ne la traçabilitat, la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura, etc.) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

L'empresa adjudicatària ha de tenir a disposició del Consell Comarcal, del centre escolar i de les famílies tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats per elaborar els menús (fitxes tècniques) i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris.

El Consell Comarcal ha de poder disposar, si així ho requereix, de la llista de proveïdors homologats amb el detall del producte que subministren, totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i les dels plats elaborats, i qualsevol altra documentació necessària.

Pel que fa a les característiques i l'elaboració dels menús i les freqüències dels aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús, d'acord amb les indicacions del Departament de Salut, s'han de respectar els següents criteris, recollits en el document de *Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius* així com a la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*:

- S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document *Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020*.
- L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.
- En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:



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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1 No inclou les patates.

2 O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

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

4 És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella, tauró, (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys. Cal limitar el consum d'aquestes quatre espècies a 120 g/mes en infants i adolescents de 10 a 14 anys.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 12 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



Pel que fa a les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que ha de garantir l'empresa, són les següents:

- Menú estàndard.
- Menús adaptats per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals, entre els quals els que són per a tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies, per a alumnat amb diabetis, per a afectacions digestives puntuals (dieta astringent), així com aquells que s'atenguin a aspectes culturals com ara el menú sense porc i l'ovolactovegetarià, entre altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal.

La planificació dels menús ha de tenir el vistiplau d'un/a dietista nutricionista acreditat/ada, i preferentment col·legiat/ada, i ha de preveure recomanacions dietètiques per a l'àpat familiar del sopar.

Pel que fa als menús adaptats, l'empresa adjudicatària ha de garantir que en tot moment compleixin els requisits nutricionals i quantitius fixats pel Departament de Salut. En tot cas, sempre que sigui possible, caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries.

L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. És responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

L'empresa ha de tenir a disposició del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (els ingredients) per elaborar els menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris.

L'empresa ha de poder garantir que es compleix la programació de menús mensual que s'ha establert prèviament. No es poden 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 al centre escolar. En cap cas, els canvis poden afectar ni la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

11. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

L'empresa adjudicatària, a més de disposar de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries Sanitàries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), ha de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració i manipulació dels aliments i s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema (control aigua potable, control de manteniment instal·lacions, equips i estris, control de neteja i desinfecció, control de plagues i altres animals indesitjables, control de formació i capacitat de personal, control de proveïdors, control de traçabilitat, control d'al·lèrgens i control de temperatures i mostres testimoni del menjar, i altres que puguin determinar les autoritats competents). Entre els autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a la cuina central, és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït al centre escolar. També ha d'ocupar-se d'obtenir diàriament durant el curs escolar les mostres dels diferents aliments que s'utilitzin per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS GENERALS I ASSISTÈNCIA ALS MUNICIPIIS	EXPEDIENT X2024005311
Codi Segur de Verificació: 7b00068d-6436-4b68-a45e-2137873d7471 Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2024_2851791 Data d'impressió: 03/01/2025 15:55:59 Pàgina 13 de 13		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT) (Coordinadora), 23/12/2024 15:13		



L'empresa adjudicatària ha de subministrar la informació i els utensilis necessaris (protocol, termòmetre i recipients per contenir la mostra) al responsable del menjador per realitzar la recollida i la conservació de les mostres de manera correcta. També ha d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en la recollida i conservació de mostres han de ser formades per l'empresa.

El Consell Comarcal podrà contractar el servei d'una empresa externa per controlar i supervisar les condicions de l'elaboració dels menjars preparats i, si s'escau, portar el control analític de les superfícies, els manipuladors i els menjars que s'han elaborat.

12. Manteniment i subministraments, i servei de neteja

L'empresa s'ha de fer responsable del manteniment i la reposició del material de cuina i del menjador de l'escola, així com del manteniment dels equipaments que resultin indispensables perquè el servei es pugui prestar de manera correcta.

13. Control del servei i seguiment

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

En farà el seguiment per garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment del contracte.

El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació dels mitjans personals i materials diàriament assignats al servei, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, entre altres condicions establertes en aquest plec de clàusules.

El motiu de la supervisió es pot donar arran d'un seguiment rutinari del Consell Comarcal al menjador escolar d'allò que li interessi vigilar especialment, o bé arran de la recepció d'una queixa concreta del centre o de la família d'un usuari del servei.

Aquesta supervisió del servei es portarà a terme sense avís previ.

També hi ha una comissió de menjador, formada per un/a representant del centre escolar, un/a representant de les famílies de l'escola (AFA o AMIPA), un representant/a del Consell Escolar, un/a representant de l'empresa adjudicatària, un/a representant del Consell Comarcal i el coordinador/a o monitor/a de l'empresa, si s'escau.

Les funcions d'aquesta comissió seran les de proposar millores en el funcionament del menjador, el seguiment de les activitats socioeducatives, l'anàlisi dels informes dels inspectors de Salut i la resolució d'incidències en la prestació del servei en el marc del centre educatiu, entre d'altres. També podrà efectuar visites periòdiques al menjador.