
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I MONITORATGE, AMB CRITERIS DE SOSTENIBILITAT, PROXIMITAT, DE VIDA SALUDABLE I SOCIALS, ALS CENTRES DOCENTS PÚBLICS I A LES ESCOLES BRESSOL/LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE LA COMARCA DEL BAIX EMPORDÀ QUE FIGUREN, AGRUPATS EN UN LOT (*LOT ZONA NORD*), A L'ANNEX 1, PER AL CURS ESCOLAR 2025-2026, PRORROGABLE PER AL CURS 2026-2027

Exp. núm. 2060/2025



ÍNDEX

PRIMERA. OBJECTE DEL SERVEI.....	2
SEGONA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A INSTAL·LACIONS, MATERIAL I ALTRES BÉNS ADSCRITS A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	2
TERCERA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A PROGRAMACIÓ, ELABORACIÓ, CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS I MATÈRIES PRIMERES UTILITZADES.....	7
QUARTA. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS.....	18
CINQUENA. TRASLLAT DELS ALIMENTS.....	21
SISENA. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS.....	22
SETENA. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR	24
VUITENA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT AL PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI	26
NOVENA. RÀTIOS I HORARIS DEL PERSONAL D'ATENCIÓ DIRECTA A L'ALUMNAT	35
DESENA. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS	37
ONZENA. COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES	39
DOTZENA. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI.....	40
TRETZENA. OBLIGACIONS AMBIENTALS.....	45
ANNEXOS PLEC TÈCNIC.....	46



PRIMERA. OBJECTE DEL SERVEI

El present Plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei de menjador escolar i monitoratge dels centres docents públics i de les escoles bressol/llars d'infants municipals de la comarca del Baix Empordà que figuren, agrupats en un lot, a l'**Annex 1**. El nom d'aquest lot és "Lot Zona Nord".

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

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

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

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, al Plec de Clàusules 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 el material de les cuines i els office, i també el de lleure de l'espai del migdia, que hi ha als centres docents que figuren a l'Annex 1.

A l'**Annex 7** hi ha l'inventari dels aparells i estris de cuina/office i menjador (rentavaixelles, forn, carro, termos, estris varis, armaris, etc.), així com el material de lleure, que ha estat elaborat per l'empresa adjudicatària del curs 2024-2025, en data 2 d'abril de 2025, en base al material existent en el moment de la seva gestió.



A l'inici del contracte es revisarà l'estat del material que figura en aquest annex 7 i, en el cas que no hi sigui o aquest s'hagi de reparar, l'empresa adjudicatària l'haurà de comprar i/o arreglar, i imputar la despesa dins del fons de contingència i reposició d'inversions del punt 2.A.2. La resta de reparacions i/o reposicions de vaixel·la que es produeixin durant el curs aniran a càrrec de l'empresa i no es consideraran inversió.

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

- Els béns que figuren a l'Annex 7 i els de nova adquisició.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, toval·lons, guants, bobines de paper de mans, detergents, bosses d'escombraries compostables per als residus orgànics, etc.).

En el cas de les escoles bressol/llars d'infants, només es dotaran els toval·lons de paper per als usuaris. La resta de material de neteja va a càrrec de l'ajuntament de cada municipi.

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

- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que faci servir l'alumnat i el personal treballador del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- Els armariets necessaris per a la roba de treball del personal de l'empresa adjudicatària.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador, i de control de temperatura del menjar, envasos/bosses aptes per a la recollida de les mostres del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua. En el cas de les escoles bressol/llars d'infants, aquest material també anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, i per tant, també l'haurà de subministrar sempre que el centre li demani.
- El material de parament (vaixel·la, estris, etc.) s'haurà de proveir d'acord amb el nombre real d'usuaris, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària, a càrrec seu, haurà de completar la vaixel·la i estris necessaris per a la correcta prestació del servei.

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



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

- Per als centres que s'incorporin a la gestió del servei durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària, en el cas que sigui necessari, haurà d'aportar l'equipament inicial dels estris de cuina i de menjador.
- 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 (Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec)**, al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada (no conformitat), complir amb el termini determinat i aportar quan se li reclami 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/office perquè en tingui coneixement i l'arxivi, juntament amb l'acta de Salut corresponent, per tal que en noves inspeccions es pugui comprovar que les no conformitats s'han corregit.

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

- L'empresa adjudicatària també haurà d'assumir un **fons de contingència i reposició d'inversions per a materials/aparells de nova adquisició i per a millores en el funcionament del servei de menjador. La quota/menú d'aquest fons serà de 0,20 cèntims, IVA inclòs.**

Per portar el control d'aquest fons, l'empresa haurà de compartir (per ex. Excel, programa específic, etc.) amb cadascun dels centres i el Consell Comarcal les dades de totes les inversions i millores 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 del centre.

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

Quan sigui necessària la compra d'electrodomèstics, aquests comptaran



amb l'etiqueta energètica comunitària de classificació A o equivalent.

En tots els casos, aquestes inversions i millores en el servei es podran tractar en les comissions de menjador de cada centre.

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

- En el cas que el material estigui en situació de reparació o d'inversió si no es pot reparar (adquisició de nou material/aparell), 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, per a aparells essencials (per ex. rentaplats, forn, marmita, campana extractora, taula calenta, termos aigua, entre d'altres), d'un màxim de 2 dies lectius (des de la notificació de la incidència) per reparar-los o, de 3 dies lectius, per substituir-los en cas d'haver de comprar-ne de nous.

Si l'avaria o inversió es considera no urgent (per ex. muntar la porta d'un armari o comprar-ne un de nou), el temps de reparació/substitució s'estableix en 10 dies lectius com a màxim.

- El cost del material i dels estris necessaris (termos, gastrònoms, etc.) per al transport i el subministrament dels menús en els centres que no disposin de cuina, així com les reparacions a fer, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- El nou equipament invertit, així com les dotacions de material (vaixela, etc.) per augment d'alumnat o reposició, i aquells aparells que s'hagin reparat en els diferents menjadors durant la vigència del contracte, quedaran als centres 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 o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos, etc.), així com el mobiliari i el material d'aquests espais: aparells, finestres (part interior cuina/office), terres, superfícies de treball en general, armaris, piques, sistema d'extracció de fums (interior campana, filtres, conductes, extractor, motor), etc.



- La sala de menjador i el mobiliari corresponent (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres (part interior del menjador), 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 la despesa de gas i, si escau, d'electricitat, aigua i escombraries, que correspongui per utilitzar els menjadors dels centres docents (cuines *in situ*, *office* i cuines centrals de la comarca). També inclou els canvis de responsable dels comptadors.
- 2.C.2 Les revisions/inspeccions, d'acord amb la normativa vigent, dels dipòsits de gas propà, de la instal·lació de gas de la cuina, així com, del sistema d'extinció de les campanes de les cuines, dels extintors i dels rètols de senyalització luminescent que siguin exclusius de cuina i menjador també aniran a càrrec de l'empresa.

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

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

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

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



La inversió que haurà de destinar l'empresa és de 0,025 €/menú, IVA inclòs.

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

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

Per portar el control d'aquestes inversions de material de lleure, l'empresa haurà de compartir (per ex. Excel, programa específic, etc.) amb cadascun dels centres i el Consell Comarcal les dades de totes les inversions i millores que es vagin gestionant durant el curs. Hi haurà de constar la millora o el material invertit, el cost i còpia de la factura.

- 2.C.4 Al finalitzar el curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer **inventari del material de cada centre escolar, tant de cuina/office/menjadador com de lleure (Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec)**. Aquest s'haurà de signar i presentar al Consell Comarcal abans de finalitzar el mes de juny de cada curs escolar, per tal que l'Àrea d'Ensenyament del Consell pugui comprovar-ne l'estat. També s'haurà d'enviar a la direcció del centre docent.
- 2.C.5 L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars, a excepció que aquestes hagin estat autoritzades per part del Consell Comarcal (com per ex. visites de representants d'AFAs/AMPAs), el centre docent o altres administracions relacionades amb el servei.
- 2.C.6 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.
- 2.C.7 D'acord amb les directrius del Departament i la normativa vigent, l'empresa haurà d'avaluar els riscos dels espais de cuina i menjador als centres de treball, on desenvolupi les seves tasques. També la coordinació d'activitats empresarials (CAE) amb els centres docents. Per formalitzar aquesta gestió, s'emprarà el Procediment operatiu d'activitats no pròpies del Departament d'Educació i Formació Professional: PO/CE/121.2.00.

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

1. Per a la confecció i l'elaboració dels menús se seguirà la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària, la salut de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que determina l'Agència de Salut



Pública de Catalunya en “L’alimentació saludable en l’etapa escolar. Guia per a famílies i escoles”, de juny de 2020, i en L’Alimentació saludable en la primera infància, de desembre de 2022”. També es tindran en compte els “Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió de menjador dels centres educatius”, d’agost de 2022.

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

2. La **programació dels menús** (*Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d’aquest plec*) anirà a càrrec de l’empresa adjudicatària. Aquesta s’haurà d’organitzar per mesos i per trams setmanals (mínim 4 setmanes), i haurà de garantir que tots els menús estiguin dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d’altres organismes oficials, per la normativa vigent aplicable i per l’oferta alimentària presentada per l’empresa.

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

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

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

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

3. Les programacions i l’elaboració dels **tipus de menú** que haurà de garantir l’empresa són les següents:
 - o **Menú estàndard o genèric**
 - o **Menús adaptats per trastorns deguts a malalties i per motius ètics o religiosos:**



Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

Celiaquia

Diabetis (caldrà tenir en compte la pauta d'insulina instaurada en cada infant).

Trastorns gastrointestinals lleus i puntuals (dieta astringent)

Sense carn/ Sense porc

Ovolactovegetarià

Situacions que tinguin relació amb l'alimentació, com per exemple, l'adaptació del menú per a l'alumnat amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA).

Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal durant la vigència del contracte, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (per ex. menú *halal*).

En el cas dels menús adaptats per trastorns deguts a malalties i per motius ètics o religiosos, i per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i s'afavoreixi la interacció i la relació social a l'hora de menjar, caldrà que l'empresa adapti al màxim aquests menús al genèric i només hi faci les modificacions mínimes necessàries d'acord amb les directrius de Salut. En aquest cas, i per tal de comprovar que els menús segueixen la pauta de la programació genèrica, l'empresa haurà d'aportar aquestes derivacions en la memòria que se sol·licita al PCAP.

Sempre que el centre escolar ho requereixi, l'adjudicatari també haurà de garantir el **menú pínic** 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 d'una setmana i hi hagi un mínim de 10 menús, excepte que l'empresa no determini una antelació i un nombre de menús inferior a aquesta. La composició bàsica d'aquest menú serà de dos entrepans, una peça de fruita i aigua, acompanyat d'un tovalló. Per elaborar aquest tipus de menú caldrà tenir en compte els requeriments sanitaris i les recomanacions establertes en aquests casos. Així com els tipus de menú que hi pugui haver a cada centre (al·lèrgies, etc.).

4. L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries o diabetis, entre d'altres malalties, només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària requerir-lo a la família a efectes de control, acreditació i garantia del servei. Així mateix, serà l'empresa qui gestionarà amb les famílies i el personal del servei la programació de les dietes específiques que s'hagin d'elaborar per a aquests infants. En el cas de la diabetis o d'altres dietes específiques (al·lèrgies o altres malalties) també serà imprescindible establir el contacte amb la família per poder subministrar des del menjador els aliments i les quantitats adequades. El Consell Comarcal, quan ho consideri convenient, podrà sol·licitar la **relació/centre de l'alumnat amb dietes específiques fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, diabetis, etc. (Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec)**.
5. L'empresa adjudicatària també haurà de tenir a disposició del Consell Comarcal, del centre escolar i de les famílies, tota la **documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris (Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec)**. El personal de cada 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.

6. Els menús servits als menjadors escolars, tant el genèric com els específics per malalties, ètics o religiosos, hauran de ser segurs (des del punt de vista higiènic i d'innocuitat), equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de l'alumnat usuari del servei, d'acord amb les guies i objectius nutricionals establerts pel departament competent en matèria sanitària, i de les obligacions que figuren en aquest Plec.
7. S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, amb la finalitat que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament alimentari.

Com a referència de les quantitats de cada aliment en gramatges, caldrà utilitzar la taula orientativa en funció de l'edat de l'Agència de Salut Pública de Catalunya:

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

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

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

8. Caldrà entregar, quan així ho requereixi el Consell Comarcal, la **llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren, totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i també les dels plats que componen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens (Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec)**.
9. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només haurà de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que l'empresa haurà de seguir els requisits següents:
 - a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).
 - La cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.).
 - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).
 - El tipus de salsa, especificant els ingredients.
 - Així com, el nom del centre, l'any, el mes, el dia del mes i el dia de la setmana. També el nom o número de col·legiat de la persona professional de l'empresa, amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que hagi dissenyat o supervisat el menú. Les setmanes s'hauran de disposar horitzontalment.



- b. La presentació dels plats serà variada i acurada.
 - c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
 - d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
 - e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
 - f. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat (o plat únic), guarnició, postres, pa i aigua.
10. Freqüència dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús dels menjadors escolars que haurà de seguir l'empresa adjudicatària:



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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

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

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

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

- En les setmanes en què per motius de festivitats (no lectius) no se serveixi el menú els 5 dies, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita fresca i de temporada.
- Caldrà incloure, com a mínim dues vegades al mes, la composició de "menú sense proteïna animal". La seva composició haurà de ser atractiva per als comensals.



- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon no n'haurà de dur.
- Es potenciarà la inclusió de nous aliments i altres varietats de cereals com per exemple: el mill, el fajol, etc.
- És convenient diversificar el peix, tant blanc com blau, que aquest sigui de temporada i valorar que també sigui de proximitat, d'acord amb els criteris de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Pel seu contingut en mercuri, i d'acord amb l'edat de l'infant, cal evitar servir peix espasa/emperador, tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.
- En el cas que en la programació del menú hi hagi un producte làctic de postres, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar de postres fruita fresca els 5 dies a la setmana, ho pugui fer. En aquest sentit, haurà de facilitar un romanent de fruita als menjadors que ho sol·licitin i caldrà que doni instruccions al personal del servei perquè gestioni aquest romanent amb la finalitat d'evitar el malbaratament.
- La situació actual dels menjadors escolars de la comarca pel que fa a la incorporació dels productes lactis sense sucre en els menús és la següent:

Se serveix iogurt natural sense sucre com a mínim des d'I1 fins a I5. Per al curs 2025-2026, 1er de primària i, per al 2026-2027, segon de primària.

Respecte a aquest mínim, la incorporació a la resta de cursos es portarà a terme de manera progressiva per tal d'educar el paladar dels infants. El procés d'adaptació podrà ser diferent a cada centre per consens de la comissió de temps de migdia de cada menjador. Cal tenir en compte que en algunes escoles, tot l'alumnat ja consumeix el iogurt sense sucre.

Mentre duri aquest procés, l'empresa haurà de proporcionar aquests productes amb les dues opcions (amb i sense sucre) a les escoles que ho sol·licitin. Així mateix, sempre s'haurà de donar l'opció de fruita, en substitució al iogurt, a aquell alumnat que ho demani.

- L'aigua ha d'estar accessible per als comensals durant tot l'àpat. El servei a taula s'haurà de fer preferentment en gerres i ampolles de vidre, o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, adaptades a l'edat dels infants.

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 van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Els centres disposen d'aquests sistemes, però són de rènting per part de l'empresa adjudicatària del curs 2024-2025, i per tant, no estan inclosos en els inventaris de material de l'Annex 7.



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

- La sal per a la preparació dels plats s'ha d'utilitzar en poca quantitat i exclusivament iodada. En el cas de les escoles bressol, el menú s'ha de cuinar sense sal.
- Les formes de cocció han de ser variades (forn, guisat, bullit, fregit, saltat, arrebossat casolà, etc.) i s'han d'evitar les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent.
- L'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (calamars, croquetes, etc.) es puguin coure al forn.
- Pel que fa a la utilització de plats precuinats en els menús escolars, es valorarà com a criteri d'adjudicació que el major nombre de plats que figuren a l'Annex 6 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. Per exemple, de patates prefregides.

12. Menús per a dies festius i setmanes temàtiques/gastronòmiques

Amb la finalitat de promocionar i donar a conèixer als infants una alimentació saludable i sostenible, així com els plats, les receptes, els tipus de producció, la cultura gastronòmica, la dieta mediterrània, les festivitats, i potenciar les relacions socials entre els infants, cada curs escolar l'empresa haurà d'incloure en les programacions dels menús **proposades temàtiques/gastronòmiques** relacionades amb aquests aspectes.

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

Dies concrets

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



- o Dia Universal dels Drets dels Infants – 20 de novembre (en el cas que aquest dia sigui festiu, caldrà aplicar-lo al dia lectiu anterior). Opció de menú a proposta de l'empresa.
- o Dia mundial de l'Educació Ambiental – 26 de gener (en el cas que aquest dia sigui festiu, caldrà aplicar-lo al dia lectiu anterior). Opció de menú a proposta de l'empresa, però relacionada amb la sostenibilitat.
- o La castanyada “*Panellets*”.
- o Nadal “*Torrans*”.
- o Pasqua “*Bunyols de vent*”.
- o St. Jordi “*Coca*”
- o Final de curs: “*Gelat*”

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

Setmanes temàtiques

- o **Setmana Bio:** introducció de, com a mínim, un producte ecològic diferent al dia i durant tota la setmana. La jornada s'haurà de fer obligatòriament durant la mateixa setmana que es porta a terme la Setmana Bio a les escoles i que organitza el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat. Aquesta acostuma a ser durant el mes d'octubre (primer trimestre).
- o **Setmana de la cuina tradicional:** durant tota la setmana s'hauran d'introduir en els menús productes, plats tradicionals i receptes del patrimoni culinari. Aquesta s'haurà de desenvolupar durant el segon trimestre del curs.
- o **Setmana on els infants han de ser els protagonistes:** ha d'incorporar una programació de menú diari en la qual els infants hagin participat i que sigui coherent amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. A banda d'educar en una alimentació saludable i sostenible, l'objectiu de la setmana també és que s'afavoreixi el desenvolupament d'habilitats entre els alumnes. S'haurà de desenvolupar durant el tercer trimestre del curs.

El motiu i els plats d'aquests dies caldrà especificar-los en el mes de programació del menú que correspongui. Pel que fa a les setmanes gastronòmiques i d'activitats, l'empresa haurà d'elaborar un cartell (format vertical) per difondre als centres escolars i al web del Consell Comarcal, dirigit a les famílies.



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

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

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

13. La composició dels menús pel que fa a les escoles bressol i llar d'infants:

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

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

14. Pel que fa als menús que proposi l'empresa en les programacions mensuals, el Consell Comarcal, durant la vigència del contracte, pot determinar no acceptar la introducció d'alguns plats/aliments/ingredients/productes/additius, com poden ser, per exemple, els peixos panga, perca, tilàpia, que queden prohibits que se serveixin en els menjadors gestionats pel Consell Comarcal del Baix Empordà. Així com d'altres espècies exòtiques i de la part alta de la cadena alimentària. També podrà decidir retirar-ne d'altres que ja s'hagin ofert en programacions de mesos anteriors per indicacions d'altres administracions competents o per consens de la comissió de temps de migdia del servei del centre educatiu.

Així mateix, i en relació amb la recomanació de freqüència de consum d'aliments del punt 10 d'aquesta mateixa clàusula, sempre que es compti amb el consens de la comissió de temps de migdia/menjador de cada centre, el Consell Comarcal també pot determinar incorporar de manera progressiva aliments i preparacions que generin més dificultats de consum/acceptació entre els comensals, amb la finalitat d'educar el paladar dels infants, evitar el rebuig general i produir malbaratament alimentari.

15. També caldrà que juntament amb la programació mensual dels menús s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de proposar, cada mes, una alternativa de sopar. Aquesta **proposta de programació de sopar** s'haurà d'entregar al Consell Comarcal i als centres docents en la mateixa data que la del dinar. **(Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec).**
16. L'empresa garantirà que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense



justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar per correu electrònic al centre educatiu. **Així mateix, l'empresa adjudicatària serà la responsable d'informar d'aquests canvis directament a les famílies. Aquesta comunicació haurà de ser prèvia al canvi.**

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

17. Matèries primeres utilitzades*

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

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

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

- o **Frescor**
- o **Elaboració pròpia, en substitució a precuinats industrials tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, canelons, llibrets, etc.**
- o **Venda de Proximitat**
- o **Economia social**
- o **Producció integrada i producció agrària ecològica**

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

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

1. Les fruites han de ser totes fresques i, les verdures i les hortalisses, també ho han de ser majoritàriament. S'han de variar i rotar d'acord amb el calendari estacional que es presenta a continuació o equivalent:





Font del calendari estacional: Generalitat de Catalunya:

<https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/pla-consum-llet-escoles/enllacos-documents/fitxers-binari/calendari-temporada-catalunya.pdf>

L'empresa haurà de presentar en la memòria que se sol·licita al PCAP, la llista d'aliments del grup de verdures i hortalisses que es compromet a servir fresques, amb la finalitat de comprovar que són la majoria (mínim 51 % - 12 productes). La presentació d'aquesta llista es farà d'acord amb el model de "Taula de validació de verdures i hortalisses fresques" que hi ha a l'apartat d'annexos d'aquest Plec.

Les verdures i les hortalisses que s'hagin marcat en aquesta Taula de validació, si s'ofereixen en els criteris avaluable 1, 2 i 6 de l'Annex 6, també hauran de ser fresques.

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

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 servir al comensal 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. I tots aquells que determini el Departament de Salut.

4. Durant la Setmana Bio s'haurà de servir un producte ecològic diferent/dia (punt 12 d'aquesta mateixa clàusula). A més dels que l'empresa pugui oferir com a criteri d'adjudicació.

5. Com a mínim 5 productes diferents durant tot el curs han de ser de venda de proximitat. Aquests es descomptaran de l'oferta presentada per l'empresa en els criteris avaluable, en cas que aquesta n'ofereixi més de 5.

6. El pa que se serveixi ha de ser sempre (cada dia) integral i de massa no precuinada ni congelada prèviament.

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

- **Venda de proximitat**
- **Producte ecològic i aliment de producció integrada**
- **Economia social**
- **Elaboració pròpia**
- **En relació amb el peix, es valorarà que n'ofereixi fresc de llotja.**
- **En el cas de la carn, si és de producció ecològica (criteri 2), per cada producte ofert, comptarà com si s'haguessin ofert dos.**

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

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

QUARTA. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

1. Els menjadors escolars de les escoles públiques, institut escola i les escoles bressol/llars d'infants que figuren a l'**Annex 1** presenten diferents modalitats d'elaboració dels àpats.



La distribució actual de cuines i centres és la següent:

CENTRES AMB CUINA	TIPUS	NRE. MENÚS ELABORATS /DIA	CENTRES DESTÍ	POBLACIÓ
DOCTOR ARRUGA	Cuina central de la comarca	222	ESCOLA DOCTOR ARRUGA	BEGUR
			LLAR D'INFANTS SES FALUGUES	BEGUR
			ESCOLA L'OLIVAR VELL	ESCLANYÀ
			ESCOLA QUERMANY	PALS
JOAN MARGARIT	Cuina central de la comarca	291	ESCOLA JOAN MARGARIT	LA BISBAL D'EMPORDÀ
			ESCOLA EMPORDANET	LA BISBAL D'EMPORDÀ
			ESCOLA EL RODONELL	CORÇÀ
MAS CLARÀ	Cuina central de la comarca	240	ESCOLA MAS CLARÀ	LA BISBAL D'EMPORDÀ
			ESCOLA FORALLAC	VULPELLAC
			ESCOLA L'ESTANY	ULLASTRET
LES GAVARRES	Cuina central de la comarca	96	ESCOLA LES GAVARRES	CRUÏLLES
			ESCOLA LA PEDRA DRETA	ST. SADURN DE L'HEURA
			LLAR D'INFANTS EL MOLINET	MONELLS
			ESCOLA PEDRA BLANCA	LA PERA
TORRES JONAMA (M)	Cuina central de la comarca	83	ESCOLA TORRES JONAMA	MONT-RAS
			LLAR D'INFANTS EL GIRA-SOL	MONT-RAS
			LLAR D'INFANTS ELS BELLUGUETS	PALAFRUGELL
			LLAR D'INFANTS TOMANYI	PALAFRUGELL
PI VERD	Cuina central de la comarca	394	ESCOLA PI VERD	PALAFRUGELL
			ESCOLA BARCELÓ I MATAS	PALAFRUGELL
			ESCOLA TORRES JONAMA	PALAFRUGELL
CARRILET	Cuina <i>In situ</i>	124	CARRILET	PALAFRUGELL
FRANCESC CAMBÓ	Cuina Central de la comarca	312	INSTITUT ESCOLA FRANCESC CAMBÓ	VERGES
			ESCOLA LA BRANCA	ALBONS
			ESCOLA EL RAJARET	BELLCAIRE
			ESCOLA PORTITXOL	L'ESTARTIT
			ESCOLA PUIG RODÓ	ULLÀ

Cuina *in situ*

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



Cuina central de la comarca

El centre escolar disposa d'una cuina que elabora menjar per a l'alumnat del mateix centre i per al de menjadors de centres propers que no tenen cuina pròpia.

Càterering total

El centre no disposa de cuina pròpia i li arriba el menjar elaborat des d'una cuina autoritzada.

2. Per tal de garantir el servei de menjador tots els dies lectius, l'empresa adjudicatària haurà de preveure el subministrament del menjar a les escoles bressol i llars d'infants que depenen de cuines centrals de la comarca quan el centre on hi ha la cuina estigui tancat, excepte que l'ajuntament corresponent autoritzi que s'hi pugui cuinar igualment. Si no és possible, l'empresa haurà d'elaborar el menjar a les instal·lacions de la seva cuina central i subministrar-lo posteriorment, en línia calenta, als menjadors de les escoles bressol/llars d'infants. També haurà d'utilitzar la seva cuina central quan el nombre de menús que elabori cada cuina de les escoles sigui superior a l'autoritzat pel Departament de Salut, o bé, quan per motius aliens a l'empresa, no es pugui cuinar el menjar en alguna de les cuines dels centres docents del lot (*in situ* o centrals).
3. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les clàusules cinquena i sisena d'aquest plec de condicions tècniques.
4. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar (no superior a 40 minuts), segons els horaris establerts per a cada centre.
5. Pel que fa a la modalitat d'elaboració dels menús que es preveu a l'**Annex 1**, durant la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària podrà proposar canvis, així com modificar l'origen de la cuina en centres transportats, per ex. La proposta de canvi de modalitat precisarà l'autorització del Consell Comarcal, qui n'estudiarà la viabilitat i en donarà el consentiment o no a l'empresa, prèvia comprovació de les instal·lacions, del nombre de menús, i de les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

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

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

Els dissenys/plànols (incloses les fitxes tècniques dels aparells) de les cuines pels canvis en la modalitat d'elaboració del menjar (per ex. de cuina *in situ* a cuina central) o per la reorganització i millores de cuines/office que ja estan en



funcionament, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Serà el Consell Comarcal qui li sol·licitarà aquests dissenys i la documentació.

6. D'acord amb l'apartat 1 i 2 d'aquesta clàusula, quan per motius aliens a l'empresa, alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ* o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa o d'alguna de les cuines centrals de la comarca, en aquest últim cas si es disposa de l'aprovació del Departament de Salut, i subministrar posteriorment al centre en línia calenta. Aquest canvi, prèvia comunicació al Consell Comarcal, l'empresa l'haurà d'informar per escrit, a través de correu electrònic o altre mitjà, al centre docent i a les famílies.

L'empresa només podrà utilitzar el sistema de menjar transportat en centres que tenen cuina pròpia quan:

- Hi hagi talls d'electricitat, gas, aigua.
- Ho requereixi el Consell Comarcal o qualsevol altra administració competent en la matèria.

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

- També es podrà utilitzar el sistema de menjar transportat en aquestes cuines quan el personal de la cuina en qüestió estigui de baixa. El termini màxim perquè l'empresa adjudicatària disposi d'una persona suplent, formada convenientment tant per cuinar com per portar a terme els controls higiènics i sanitaris, és de 5 dies lectius. Mentrestant, caldrà dotar el servei d'una persona que porti a terme les tasques d'office, és a dir, les pròpies d'un menjador sense cuina.
- Els menús d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries o altres dietes especials d'aquestes cuines, també es podran elaborar a la cuina central de l'empresa i subministrar, en línia calenta, a la cuina/menjador corresponent.
- Per acord de la comissió de menjador del centre en qüestió.

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

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

CINQUENA. TRASLLAT DELS ALIMENTS

El trasllat dels aliments des de les cuines a la resta de menjadors escolars que no disposen de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.



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

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

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

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

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

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

SISENA. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

1. L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de gestionar directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de **l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).**
2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un **pla d'higiene** basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

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

Pla de control de l'aigua potable

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



Pla de control de neteja i desinfecció

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

Pla de formació i capacitat del personal

Pla de control de proveïdors

Pla de traçabilitat

Pla de control d'al·lèrgens

Pla de control de residus

Control de les temperatures

Mostres testimoni del menjar

Prevenició de legionel·la (correspon als ajuntaments)

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

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

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

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

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

Pel que fa a la recollida del plat testimoni, l'empresa haurà de complir amb el que determina la normativa i la inspecció de Salut. 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 capacitat 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.

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

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

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

SETENA. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR

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

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

2. Els principis bàsics a desenvolupar durant el servei són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, l'educació durant aquest espai i el gaudiment d'un temps de lleure.
3. Procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquell alumnat amb necessitats especials.
4. Quan calgui, proposarà canvis organitzatius amb la finalitat de millorar el servei.
5. Durà a terme el control i seguiment de l'alumnat usuari del menjador.
6. Haurà d'establir, com a mínim, la figura d'un responsable coordinador/supervisor dels menjadors escolars objecte de licitació per a la part de la cuina/office i



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

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

El Consell Comarcal podrà sol·licitar el canvi de les persones interlocutores amb el Consell i amb les direccions de centres i Associacions de famílies, si es reben queixes per part dels centres docents, les AFAs/AMPAs, els usuaris del servei o de la persona responsable del contracte, degut a un tracte poc respectuós. El canvi no implicarà cap cost per al Consell Comarcal.

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

- Vetllaran per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu, el Consell Comarcal i les famílies de les persones usuàries del servei.
 - Establiran les tasques/activitats que s'hauran de portar a terme i en supervisarà la seva execució. Tant pel que fa a la recepció, control i distribució del menjar, com a la realització de tallers o la neteja de les instal·lacions que s'utilitzin per a la prestació del servei.
 - Revisaran l'organització general del servei, prendrà les mesures correctores que calguin i proposarà les millores necessàries per garantir una bona prestació d'aquest espai.
7. Els equips, les tasques del personal, les activitats que es portin a terme, els espais utilitzats i tot el que implica l'organització del servei de menjador hauran de quedar definits al ***Pla de funcionament del menjador*** de cada centre docent (***Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec***), d'acord amb el projecte educatiu i les normes d'organització i funcionament del centre. L'empresa col·laborarà en la preparació del Pla 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 i Formació Professional 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 i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar, com a mínim:



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

VUITENA. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT AL PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Baix Empordà, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització del personal treballador a la Seguretat Social. Les dotacions de personal orientatives són les que figuren a l'**Annex 5**.



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 (cuina, monitoratge i supervisors de zona) quan es constati que no actua correctament i així ho demani el Consell Comarcal. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost per al Consell Comarcal.
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 (**Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec**).

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

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

Aquesta contractació serà de, com a mínim:

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

TIPUS DE CENTRE	PERSONAL	NOMBRE DE MENÚS ALUMNAT	CONTRACTACIÓ
Cuina in situ o central	Cuiner/a o Cap de cuina	Apartir de 90	3 dies abans de l'inici de curs
		Fins a 89	2 dies abans de l'inici de curs
Menjador transportat	Personal que porta a terme les funcions de l'office	-	1 dia abans de l'inici de curs

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



PERSONAL COORDINACIÓ/MONITORATGE D'ADMINISTRACIÓ	NOMBRE DE MENÚS ALUMNAT	CONTRACTACIÓ
Coordinador/a	Apartir de 120	2 dies abans del'inici de curs
Coordinador/a o personal monitoratge d'administració	Fins a 119	1 dia abans del'inici de curs

7. L'empresa adjudicatària haurà de dotar al seu personal d'un ordinador/*Tablet* que els permeti gestionar les necessitats diàries del menjador (gestió general, incidències, entrar assistències Gestor Alumnes, funcions de cuina, etc.), així com del material necessari per desenvolupar aquestes funcions.
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 Educatiu del Centre, i actuar d'acord amb aquests plans.
10. En la documentació i els instruments de comunicació que es facin servir (cartells, notes informatives, informes, vídeos, aplicacions d'ús per part de les famílies i els centres, entre d'altres), així com en les relacions i les actuacions entre l'empresa adjudicatària/personal i les persones destinatàries, s'haurà de fer servir la mateixa llengua vehicular de l'educació, administrativa i de comunicació en les activitats del centre que preveu la normativa.
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 al seu personal treballador, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei. Aquest personal haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.
13. Es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Consell Comarcal, etc.
14. Podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre.
15. L'empresa adjudicatària, a través del seu personal, assistirà a les reunions que realitza cada escola amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.
16. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei:

16.1 Formació obligatòria

- L'empresa adjudicatària té l'obligació de garantir que totes les persones treballadores (personal de cuina i monitoratge) estiguin en possessió de la



formació adequada per a la seguretat alimentària i la manipulació d'aliments, d'acord amb la normativa vigent, el lloc de treball que ocupen i la tasca que desenvolupen. Això inclou la correcta manipulació del gluten i d'altres al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

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

- L'organització i la despesa de tota aquesta formació al personal del servei anirà a càrrec de l'empresa i, en alguns casos, comptarà amb la col·laboració d'altres entitats/departaments de l'administració, com per exemple, Salut. Les sessions formatives s'hauran de coordinar amb el Consell Comarcal i els centres educatius. Sempre que sigui necessari i possible, la formació es portarà a terme al centre escolar per tal que part del personal docent del claustre també pugui participar-hi, com per exemple, quan es faci formació de com cal actuar davant d'una reacció al·lèrgica d'un infant usuari del servei.
- En el cas concret del **personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge)**, serà obligatori que, com a mínim, hagi fet el curs de monitor/a de menjador escolar. L'empresa disposarà d'un termini màxim de 3 mesos des de l'inici del contracte per acreditar aquesta formació i per tal que si algun treballador/a no disposi d'aquest curs, el pugui fer durant aquest període. Si el personal disposa del títol de director/a o de monitor/a de lleure, no caldrà que faci el curs de monitor/a de menjador. En aquest cas l'empresa podrà acreditar la formació amb algun d'aquests títols. Aquests seran avalats per l'administració
- Quant al **personal de cuina**, aquest haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).
- Tot el personal, durant el primer trimestre de curs del primer any de contracte haurà de rebre **formació ambiental pel que fa a la prevenció i bona gestió de residus, malbaratament alimentari i, gestió i ús eficient de l'aigua i de l'energia**. Aquesta formació ha d'anar a càrrec de l'empresa. L'empresa haurà de presentar en la memòria del PCAP el pla de proposta d'aquesta formació.
- Per acreditar totes aquestes **formacions**, l'empresa haurà d'aportar el **certificat** corresponent al Consell Comarcal durant el primer trimestre de curs i sempre que hi hagi noves incorporacions (**Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec**).

16.2 Pla de formació continuada

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



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

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

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

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

El Pla de formació de l'empresa s'haurà de presentar al Consell Comarcal i a la Comissió de migdia (**Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec**).

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

17. Les funcions del personal adscrit al servei de menjador són, en cada cas, 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, així com de l'alumnat impagat.

El Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris dels menjadors escolars i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària. En cas de detectar diferències, el Consell Comarcal les traslladarà a la persona responsable de l'empresa per tal que sigui aquesta qui contacti amb el seu personal amb la finalitat de resoldre aquesta diferència i, posteriorment, traslladi al Consell l'esmena de l'error per tal de poder validar la factura corresponent.

Aquest control s'haurà de portar a terme d'acord el protocol establert pel Consell Comarcal. En cas d'incompliment d'aquest protocol, l'empresa assumirà les despeses del servei que no hagin efectuat les famílies i que s'hagin produït per una gestió incorrecta de la persona encarregada de l'administració (admetre alumnat que no ha realitzat el tràmit de la sol·licitud, cometre sovint errors en l'entrada d'assistències, admetre alumnat impagat sense estar autoritzat pel Consell Comarcal - domiciliat o tiquets - , etc.).



- Comunicar per escrit, a la cuina de referència, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials i el personal del centre).
- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal Gestor d'Alumnes i trametre al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració de la forma establerta per aquest. Per portar a terme aquesta tasca, l'empresa li cedirà un ordinador/tablet durant aquesta estona, així com tot el material que sigui necessari per porta a terme aquest control (folis, fotocòpies, material fungible en general, entre d'altres).
- Informar a l'empresa, a través del tràmit o document corresponent, sobre al·lèrgies i intoleràncies de l'alumne que vol fer ús del servei, juntament amb els certificats i informes mèdics que ha hagut d'aportar la família, d'acord amb la normativa del servei de menjador. En el cas que hi hagi la figura del coordinador/a, serà aquest qui se n'ocuparà. Això, independentment que l'empresa hagi de disposar d'un sistema perquè les famílies informin de l'al·lèrgia/intolerància alimentària i en puguin portar el control.
- Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per gestionar l'ús del servei.
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar el reglament d'ús del servei de menjador, les opcions de beca, com ha d'informar i a qui en el cas que el seu fill/a tingui alguna al·lèrgia i/o intoleràncies, etc.
- Atendre totes les peticions que li pugui fer el Consell Comarcal, derivades de l'administració del servei.
- Assistir a les reunions que convoqui el Consell Comarcal per a aquest fi.
- L'empresa haurà de designar una persona en cas que l'administrador/a estigui de baixa, convenientment formada per part de l'empresa, per realitzar aquestes tasques.
- A continuació es detalla la jornada orientativa per portar a terme les tasques d'administració, d'acord amb la mitjana d'usuaris de l'alumnat que faci ús del servei:

Mitjana de menús	Jornada/dia
Fins a 30 menús	45 minuts
de 31 a 60 menús	1 hora
de 61 a 99 menús	1,5 hores
de 100 a 140 menús	2 hores
de 141 a 199 menús	2,5 hores
de 200 a 258 menús	3 hores
de 259 a 317 menús	3,5 hores
de 318 a 376 menús	4 hores
de 377 a 435 menús	4,5 hores
més de 435 menús	5 hores



Les hores diàries destinades a les tasques d'administració es podran adaptar, a l'alça o a la baixa, respecte a les detallades en el quadre anterior, en funció de les necessitats i particularitats de cada centre i també durant el curs si la mitjana de menús del mes varia o el volum de feina és més elevat. En tots els casos, però, caldrà garantir que la jornada per portar a terme l'administració és suficient per al bon funcionament del servei. En el cas que el Consell Comarcal detecti que l'administració no és correcta per manca de temps, exigirà les hores que es determinen en aquest apartat en funció de la mitjana d'usuaris, a banda de les penalitats que es puguin aplicar.

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

- Educar, tenir cura i acompanyar l'alumnat durant la prestació del temps del migdia.
- Potenciar l'adquisició d'hàbits saludables (alimentaris, higiènics ...) i socials entre l'alumnat usuari del servei:
 - o Promoure l'autonomia i la responsabilitat.
 - o Implicar els infants encarregant-los tasques al voltant dels àpats.
 - o Acompanyar-los en la presa de decisions.
 - o Treballar la importància de no malbaratar el menjar.
 - o Afavorir els aspectes de convivència i tolerància, etc.
- Dinamitzar amb les activitats interlectives que s'hagin programat. Seguir les activitats educatives previstes a la programació del migdia.
- Coordinar-se amb l'equip per organitzar el servei (preparar activitats, informes, etc.). En funció del que es faci en cada centre i per tal de portar a terme aquestes funcions, l'empresa haurà de dotar al seu personal d'una mitjana de 2 hores mensuals/persona, amb compensació d'hores de treball o remunerades per l'empresa, i prèvia justificació de la feina feta per part del personal contractat.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del temps del migdia.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, problemes de comportament, etc. Aquesta informació també s'haurà de fer constar, per escrit, en un dietari o sistema equivalent que haurà de proporcionar l'empresa i que estarà disponible per tal que pugui ser consultat per la direcció de l'escola. En alguns menjadors, qui s'encarrega d'aquesta tasca és el personal de coordinació de monitoratge del menjador.
- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa. Així com garantir la salut d'aquestes persones i evitar que consumeixin aliments que siguin innocus per elles.

Funcions de coordinació de l'equip de monitoratge:

- Coordinar l'equip de monitoratge i, organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.



- Comunicar al centre i al Consell Comarcal les incidències que es puguin produir durant el servei, referents a l'alumnat usuari de menjador.
- Informar per escrit a l'empresa en cas de reparacions o avaries de maquinària. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es produeixi la incidència, amb la finalitat d'agilitzar-ne el procés. En algunes escoles, qui s'ocupa d'aquesta tasca és el personal de cuina o monitoratge per les característiques del centre.
- Informar a l'empresa, a través del tràmit o document corresponent, sobre les al·lèrgies i intoleràncies de l'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. Això, independentment que l'empresa hagi de disposar d'un sistema perquè les famílies informin de l'al·lèrgia/intolerància alimentària i en puguin portar el control.
- Ser la persona referent i la interlocutora entre el Consell Comarcal, el centre/famílies i l'empresa adjudicatària. L'empresa preveurà per a aquest personal d'una mitjana de 4 hores mensuals/persona per assistir a reunions, treball amb l'equip..., amb compensació d'hores de treball o remunerades per l'empresa, i prèvia justificació de la feina feta per part del personal contractat.
- En el cas que l'empresa, per la situació específica de cada escola i servei, no esgoti el total d'hores de jornades indirectes tant del monitoratge com de la coordinació, aquestes s'acumularan a la bossa d'hores de la clàusula novena del Plec de Prescripcions Tècniques, per tal que el Consell Comarcal les pugui reinvertir en les necessitats dels diferents serveis.
- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa. Així com garantir la salut d'aquestes persones i evitar que consumeixin aliments que siguin innocus per elles.

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

- Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càterring total, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi puguin haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària.
- Retirar diàriament els residus generats, vigilant la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa, el Consell Comarcal o d'altres administracions competents. Com per exemple el control del menjar que no s'ha servit.



- En el cas de les cuines *in situ* o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i l'horari d'entrega que s'hagi determinat (el subministrament haurà de ser fora de l'horari d'entrada i sortida de l'alumnat al centre escolar), a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït. Si tot i comunicar la "no conformitat", el problema persisteix, el Consell Comarcal pot determinar l'exclusió del proveïdor.
- Controlar que disposa del material necessari per prestar el servei correctament i que aquest està en bon estat. I comunicar, per escrit, a la persona responsable de l'empresa qualsevol incidència tècnica (aparells que s'hagin de reparar, etc.) o la sol·licitud de material del servei que calgui incrementar o canviar (vaixel·la en general....).
- En les cuines *in situ* o centrals de la comarca, quan aquest personal estigui de baixa, l'empresa haurà de disposar d'una persona suplent amb experiència prèvia, convenient formada per cuinar i portar a terme les obligacions sanitàries, en un termini màxim de 5 dies lectius. Durant aquest període màxim en què el menjar serà transportat, caldrà dotar el servei d'una persona que porti a terme les tasques d'office (auxiliar del servei), és a dir, les pròpies d'un menjador sense cuina.
- Conèixer els menús que ha de consumir l'alumnat amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i que hagi pautat l'empresa. Així com garantir la salut d'aquestes persones i evitar que consumeixin aliments que no siguin aptes per elles.
- El personal encarregat de cuinar (in situ o central) disposarà, com a mínim, de la següent jornada:

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

- Quant a les tasques de neteja i manteniment de les instal·lacions (inclosos estris i aparells), es detallen les jornades orientatives següents:
-

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

TASQUES NETEJA I MANTENIMENT CUINES IN SITU O CENTRALS AMB FIGURA



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

Les hores diàries destinades a portar a terme les tasques de neteja i manteniment de les instal·lacions es podran adaptar, a l'alça o a la baixa, respecte a les detallades en els quadres anteriors, en funció de les necessitats i les particularitats de cada centre i també durant el curs si la mitjana de menús del mes varia o el volum de feina és més elevat. En tots els casos, però, caldrà garantir que les instal·lacions estaran en perfecte estat de neteja i manteniment i que el temps que es doti al personal és suficient per portar a terme aquestes funcions. En el cas que el Consell Comarcal detecti que la neteja i l'estat de les instal·lacions no és correcta per manca de temps, exigirà les hores que es determinen en aquest apartat en funció de la mitjana d'usuaris, a banda de les penalitats que es puguin aplicar.

A partir de 40 usuaris hi haurà d'haver la figura d'una persona ajudant per a les tasques d'office, independent del monitoratge necessari per a l'atenció a l'alumnat, d'acord amb la fórmula establerta.

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

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

1. Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent detall:
 - o Educació infantil primer cicle: 8
 - o Educació infantil segon cicle: 15
 - o Educació primària: 25
 - o Educació secundària obligatòria: 30

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

Aquesta dotació s'estableix d'acord amb la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril



de 2025, per tant, en el cas de resolucions posteriors, l'empresa haurà d'ajustar les ràtios al que estableixin aquestes últimes.

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

q=nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil

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

y=nombre de comensals d'educació primària

z=nombre de comensals d'educació secundària

$\text{Nombre de monitors} = q \times 0,125 + n \times 0,067 + y \times 0,040 + z \times 0,033$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix al nombre enter. (Exemple: 5,35= 5 monitors – 5,56=6 monitors)

2. Independentment d'aquesta ràtio, és obligatori que a tots els menjadors hi hagi diàriament, com a mínim, dues persones d'atenció directa a l'alumnat durant tot l'horari del servei.
3. Es valorarà que l'empresa ofereixi la millora de les ràtios següents, respecte a les establertes pel Departament d'Educació i Formació Professional, als centres docents del Baix Empordà del Servei d'Educació de Catalunya que formen part del pla de millora d'oportunitats educatives (PMOE/PROA+) i que, tal com consta al web del Departament, el pla té com a persones destinatàries l'alumnat d'educació infantil, primària, secundària i formació professional de grau bàsic amb més complexitat educativa derivada de les condicions socioeconòmiques desfavorides de l'alumnat.

L'objectiu d'aquesta millora és reforçar els menjadors dels centres educatius amb més complexitat i vulnerabilitat educativa.

Educació infantil primer cicle: 6

Educació infantil segon cicle:12

Educació primària: 23

Educació secundària obligatòria: 28

Pel que fa al nombre global mínim de monitors/ores, s'aplicarà el mateix sistema de fórmula que determina el Departament d'Educació i Formació Professional. En aquest cas és la següent:

$\text{Nombre de monitors} = q \times 0,167 + n \times 0,083 + y \times 0,043 + z \times 0,036$

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

Les escoles que formen part d'aquest pla de millora són un total de 9, de les 22 que figuren a l'Annex 1.

4. L'empresa adjudicatària haurà de revisar el nombre de comensals, amb la finalitat de complir la ràtio de monitoratge/usuaris.

En el cas d'incomplir aquesta ràtio sense una causa justificada, l'empresa haurà



d'abonar al Consell Comarcal les hores de monitoratge que no s'hagin cobert, d'acord amb el preu/hora fixat al PCAP. Aquest abonament s'haurà de fer en una factura independent i en el mes en què s'hagi incomplert la ràtio, sens perjudici de les sancions que corresponguin aplicar en cada cas concret.

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

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

5. La dotació de personal per atendre l'alumnat NESE dependrà del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat, d'acord amb el protocol que estableixi per a l'adequació del monitoratge de reforç en l'espai de menjador.
6. Per altres situacions específiques que es puguin donar als menjadors dels centres, el Consell Comarcal estudiarà cada cas, juntament amb la direcció del centre, i determinarà el nombre total de monitoratge definitiu.
7. Es podrà acordar una distribució concreta dels monitors per tal d'adequar-se a les particularitats de cada centre. Aquesta distribució, però, no pot suposar l'augment de monitoratge per sobre de les ràtios establertes generalment o les que ofereixi l'empresa, excepte en els casos de situacions específiques que es puguin donar en els menjadors.
8. A més de cobrir la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del servei una **bossa/curs escolar de 900 hores**, a distribuir per a les escoles que figuren a l'Annex 1. La distribució d'aquestes hores es farà a petició del Consell Comarcal. Podrà ser una distribució regular al llarg del curs, concentrada en períodes puntuals, en un o diversos centres.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. S'haurà d'incorporar al Pla de funcionament del menjador de cada centre.
4. L'empresa haurà de garantir els materials necessaris per portar a terme la proposta educativa i les activitats que se'n deriven.
5. L'empresa adjudicatària haurà de presentar la proposta de programació pedagògica i d'activitats educatives del temps del migdia (**Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec**), d'acord amb els requisits establerts, al Consell



Comarcal, al centre docent i en la primera Comissió de migdia/ menjador que se celebri. Així com, a la memòria que se sol·licita al PCAP.

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

ONZENA. COMUNICACIÓ ENTRE ELS/LES PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

1. La importància del servei educatiu dels menjadors escolars del Consell Comarcal del Baix Empordà requereix una adequada informació i comunicació entre els/les professionals del servei i les famílies.
2. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària ha d'elaborar i portar a terme un **pla de comunicació** on constin, com a mínim, els aspectes següents:
 - Haurà d'assistir a les sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària.
 - A l'inici de cada curs escolar, o quan el centre ho sol·liciti, l'empresa haurà de portar a terme una reunió a cada centre educatiu per informar les famílies sobre les característiques del servei (alimentació, composició de l'equip, etc.) i els objectius i les activitats que s'hi portaran a terme, entre d'altres. En aquestes reunions hi hauran d'assistir, com a mínim, un responsable de l'empresa (per ex. el supervisor de zona), el/la coordinador/a de l'equip de monitoratge i el personal del Departament de qualitat i/o nutrició de l'empresa encarregat del disseny de les programacions dels menús.
 - Durant el primer trimestre de curs, el personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies de l'alumnat del primer curs de segon cicle d'educació infantil, de l'evolució durant el servei. La resta de cursos d'educació infantil, la informació es donarà mensualment i, pel que fa a educació primària, s'entregarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes podran ser lliurats al centre per tal que els facin arribar a les famílies, si és possible al mateix temps que es lliuren els informes escolars.

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

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

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



3. L'empresa haurà de presentar el **Pla de comunicació** proposat (**Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec**), d'acord amb els requisits establerts, al Consell Comarcal, al centre docent i en la primera Comissió de migdia/ menjador que se celebri. Aquest Pla haurà d'incloure una mostra dels models d'informes que s'entregaran a les famílies i de les enquestes de satisfacció del servei.
4. Per tal de millorar la comunicació amb les famílies, el Consell Comarcal valorarà que l'empresa disposi d'una web, plataforma, app o altre sistema telemàtic que permeti l'accés als tutors/pares/mares dels usuaris del servei, a través d'un usuari i contrasenya, i que disposi com a mínim de les prestacions següents:
 - ✓ Inscripció i modificació de les dades bàsiques familiars (nom, cognoms, telèfon, etc.) i de les al·lèrgies, intoleràncies o altres malalties de l'infant usuari, si escau.
 - ✓ Calendari escolar.
 - ✓ Programació del menú de cada mes.
 - ✓ Proposta de sopar de cada mes.
 - ✓ Activitats educatives que es portin a terme durant el migdia, en especial, les dels dies festius i de les setmanes temàtiques obligatòries del contracte.
 - ✓ Informe de seguiment del fill/a durant el servei de menjador
 - ✓ Comunicació de totes les activitats dutes a terme a l'espai migdia
 - ✓ Contacte de l'empresa per tal que les famílies s'hi puguin comunicar.
 - ✓ Qualsevol altra informació relacionada amb el servei de menjador, tant pel que fa al lleure com a l'alimentació: xerrades, cursos, canvis excepcionals en les programacions de menús que ja estan en curs, etc.)

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

DOTZENA. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

1. Supervisió del servei de migdia

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

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

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

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

El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Consell Comarcal als menjadors escolars que gestiona, d'allò que li interressi vigilar



especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta del centre, de la família d'un usuari del servei o d'un ajuntament.

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

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

2. Comissió de menjador/temps de migdia

Es recomana que aquesta es constitueixi per al bon funcionament del temps del migdia educatiu, ja que és un espai de participació de la comunitat educativa en una franja de la jornada escolar que té una gran importància per a l'educació dels infants.

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

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

Membres que poden formar part de la comissió:

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

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

El centre escolar haurà d'enviar al Consell Comarcal les actes de les comissions de menjador que es portin a terme per tal que aquest pugui conèixer i revisar els temes que s'hagin tractat i fer-ne un seguiment, en el cas que aquest no pugui assistir a la comissió.

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 Acordar el projecte educatiu del migdia que presenti l'empresa.
- 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 Elaborar la llista de material de lleure que ha d'aportar l'empresa per a les activitats del temps del migdia.
 - o Fer el seguiment de les activitats socioeducatives.
 - o Analitzar els resultats de les enquestes de satisfacció que s'impulsen des del Consell Comarcal, l'escola o l'empresa.
 - o Valorar el servei de menjador i lleure educatiu 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, així com el resultat de les valoracions dels menús que hagi sol·licitat el Consell Comarcal a l'Agència de Salut Pública de Catalunya, a través del programa PReME.
 - 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 Revisió de les inversions necessàries i de la compra de material de lleure per a la correcta prestació del servei.
 - 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

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

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

4. Control de la documentació

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



NÚM. DOC	TIPUS DOCUMENTACIÓ	DATA O PERÍODE DE PRESENTACIÓ	DESTINATARIS
1	Pla de millora de l'acta d'inspecció de Salut	Cada vegada que hi hagi una acta d'inspecció	Consell Comarcal, centres docents i personal del servei
2	Pressupost despesa noves inversions i documentació justificativa que els electrodomèstics són de classificació A o equivalent	Quan sigui necessari fer noves inversions i abans d'aprovar la despesa per part del Consell Comarcal	Consell Comarcal
3	Certificat o documentació equivalent que acrediti la realització d'altres inspeccions diferents de la de Salut (per ex. sistema extinció incendis campanes)	Cada vegada que s'hagin de portar a terme aquestes revisions/inspeccions, d'acord amb la normativa vigent	Consell Comarcal
4	Albarà o document equivalent amb la relació del material invertit entregat (cuina/office i lleure)	En el moment d'entrega del material al centre	Centres docents i personal de l'empresa
5	Inventari del material de cada centre escolar. Tant de cuina/office/menjadors com de lleure	Abans de finalitzar el mes de juny del curs escolar i abans de finalitzar el contracte	Consell Comarcal i centres docents
6	Proposta de programació mensual dels menús escolars de cada centre escolar	Mensualment. Abans del dia 10.	Consell Comarcal
	Programació mensual definitiva dels menús escolars	Mensualment. Abans del dia 25.	Consell Comarcal i centres docents
7	Relació de l'alumnat amb dietes específiques/centre	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
8	Documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell comarcal, centres docents i famílies.
9	Llista orientativa amb el nombre màxim/grup d'edat d'aquells aliments que s'han de servir per unitats.	A l'inici del curs	Personal del servei de l'empresa
10	Llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren.	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
	Fitxes tècniques de les		Consell Comarcal



	matèries primeres utilitzades i dels plats que contenen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients, i els al·lèrgens.		
11	Jornades gastronòmiques: còpia factures aliments subministrats i despesa activitats	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
12	Proposta de programació de sopar	En la mateixa data que la del dinar	Consell Comarcal i centres docents
13	Llista de productes servits/mes, dels especificats al punt 17 de la clàusula tercera, amb segells, còpia factures o equivalent	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal
14	Albarà de lliurament i informe del menjar entregat als centres docents	Diàriament en l'entrega del menjar transportat	Centres escolars. Personal del servei
15	Informe resultat mostres analitzades de plats/aliments	Cada vegada que s'analitzi una mostra	Consell Comarcal
16	Col·laboració en el Pla de funcionament del menjador de cada centre docent	Quan ho requereixi el centre docent	Centres docents
17	Canvi o incorporació de personal	Previ al canvi o incorporació	Centres docents (correu electrònic)
18	Certificat formacions obligatòries personal empresa	Durant el primer trimestre de curs i sempre que hi hagi noves incorporacions	Consell Comarcal
19	Pla de formació continuada per al personal del servei	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
20	Proposta de programació pedagògica i activitats educatives durant l'espai del migdia.	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
21	Pla de comunicació a centres i famílies.	Abans inici contracte	Consell comarcal, Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
22	Plans de reducció de residus	Abans inici contracte	Consell comarcal,



	i de malbaratament alimentari		Centres docents/ comissió de migdia (en aquest cas, en la primera sessió que se celebri)
23	Altres millores ofertes per l'empresa o altra documentació/informació	Quan el Consell Comarcal ho requereixi	Consell Comarcal

TRETZENA. OBLIGACIONS AMBIENTALS

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

- Establir programes d'educació en la reducció del malbaratament alimentari (PMA):** la 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.
- Disposar d'un pla de prevenció de PMA.**
- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació de PMA.** Les dades que es recullin s'hauran de presentar al Consell Comarcal i a les comissions de menjador. Quan s'aprovi el reglament de la llei, aquest definirà com s'hauran d'informar. Mentrestant, cada empresa les pot aportar com consideri més adient.
- 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, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable.
- Per a la redacció d'aquests **plans**, les empreses podran elaborar un pla propi (amb el suport de les guies o documents que hagi pogut impulsar l'Administració competent) o acollir-se a plans col·lectius, en cas que aquests s'hagin confeccionat. **(Consulteu apartat 4 de la clàusula dotzena d'aquest plec).**
- Formar tot el personal del servei, durant el primer trimestre de curs del primer any de contracte i sempre que s'incorpori nou personal, en la prevenció i bona gestió de residus, de malbaratament alimentari i, en la gestió i l'ús eficient de l'aigua i de l'energia, tal com estableix la clàusula vuitena del Plec de prescripcions tècniques.
- Participar en els projectes que el Consell Comarcal del Baix Empordà pugui tenir o iniciar en un futur en aspectes ambientals, com per ex. la prevenció i/o la reducció del malbaratament alimentari. Així com, col·laborar en els projectes dels centres educatius sobre aquestes temàtiques, com per exemple, el reciclatge de residus generats o aigua per l'activitat del servei de menjador escolar (compostadors de residus orgànics, aigua sobrant per a les plantes, etc.).

Aprovat per Decret de presidència 2025-0392 de 8 de maig de 2025.



ANNEXOS

DEFINICIONS I ACREDITACIONS DELS CRITERIS D'ALIMENTACIÓ

Aliments de temporada: aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

Vegeu calendari de temporada al Plec de Prescripcions Tècniques.

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

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 productors titulars d'explotacions agràries que disposin del document Acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat, amb l'especificació del producte ofert, segons l'esmentat Decret de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

O bé d'altres 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'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, 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-17065. Aquests productes s'identifiquen amb la marieta, que és el distintiu de la producció integrada a Catalunya.

Compliran aquesta condició els operadors inscrits al Consell Català de la Producció Integrada i que disposin del certificat emès per les Entitats de control i certificació supervisades pel propi Consell.

O bé d'altres d'equivalents.

Producció Agrària 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 els operadors inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i que disposin de productes certificats inclosos en els certificats de conformitat emesos pel propi Consell.

O bé d'altres d'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, i el Cooperativisme, del Departament d'Empresa i Treball.

O bé d'altres equivalents.

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



L'acreditació s'haurà de fer a través de distintiu, etiqueta, certificat o altre mitjà equivalent.

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 untats (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i **plats precuinats**, preparats alimentaris a base de formatges, cànics 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'han d'acreditar amb la fitxa tècnica del plat o altre mitjà equivalent.

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



TAULA MODEL DE VALIDACIÓ D'HORTALISSES I VERDURES FRESQUES

Amb la finalitat de comprovar que la majoria de verdures i hortalisses se serveixen fresques, cal que marqueu amb una creu quines d'aquestes ho seran (mínim 51 %: 12 productes).		Marcar amb una creu les que se serviran fresques
Verdures i hortalisses	Albergínia	
	Bleda	
	Bolets cultivats	
	Bròquil	
	Carbassa	
	Carbassó	
	Ceba	
	Col llombarda	
	Coliflor	
	Enciam meravella	
	Enciam fulla de roure	
	Enciam romà	
	Enciam trocadero	
	Espàrrecs	
	Espinacs	
	Mongeta tendra	
	Moniato	
	Pastanaga	
	Patata	
	Pebrot	
	Pèsols	
	Porro	
	Tomata amanida	

Nota: com a mínim el 51 % (12 productes) de les verdures/hortalisses d'aquesta llista han de ser fresques.

ATENCIÓ! Les verdures i les hortalisses que marqueu com a fresques, en cas d'oferir-les en els criteris d'adjudicació de venda de proximitat, producció integrada, producció agrària ecològica o economia social, hauran de ser també fresques.

En el cas que no coincideixi, no es puntuaran.

