

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 1 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR PER AL CENTRE EL PUIG I L'ESCOLA CARLES DE FORTUNY D'ESPONELLÀ

Disposicions generals

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques per l'elaboració d'àpats a les instal·lacions de l'empresa contractista i el posterior transport i distribució d'aquests a les instal·lacions del Centre El Puig amb personal propi de l'empresa contractista i a l'escola Carles de Fortuny d'Esponellà.

- L'empresa contractista serà la responsable de la qualitat tècnica del servei realitzat i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- Els drets i les obligacions del Consell Comarcal i l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen el Plec de Clàusules Administratives particulars, les que determina la normativa vigent aplicable, i especialment la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya i el Decret 160/1996 de 14 de maig. El Consell Comarcal del Pla de l'Estany adquirirà només els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

1. Responsabilitat civil

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

2. Altres obligacions

- Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- Comunicar de forma immediata al Consell Comarcal qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei habitual.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12





- Designar un representant de l'adjudicatari per a formar part de la Comissió de Seguiment del servei d'àpats.

LOT NÚM. 1. SERVEI D'ÀPATS CENTRE EL PUIG

SERVEI D'ÀPATS CENTRE EL PUIG. CONDICIONS D'EXECUCIÓ

1. Característiques del servei

- El servei d'elaboració d'àpats es durà a terme a les instal·lacions de l'empresa contractista durant tots els dies laborables de l'any. Els menús es transportaran mitjançant línia freda i es regeneraran a la cuina del Centre El Puig amb personal de l'empresa contractista al 50% de la jornada (de 12h a 16h)
- El servei de transport anirà a càrrec de l'empresa contractista, que haurà de disposar dels mitjans materials i automòbils adequats (vehicle refrigerat) per el correcte transport dels àpats. S'haurà d'ajustar als torns i horaris de menjador prefixats pel Centre El Puig.
- El Centre El Puig passarà un llistat amb el número total de menús a servir l'endemà. Aquest llistat haurà d'especificar quants menús de cada tipologia hi ha d'haver. (triturats, sense sal, sense gluten, sense lactosa...). El llistat s'enviarà com a màxim abans de les 11 del matí per la persona qui en delegui el responsable del contracte, a la persona que ens comuniqui l'empresa contractista. Sempre amb còpia al responsable del contracte del Centre El Puig o a través de l'aplicatiu que utilitzi l'empresa contractista.
- Cada setmana es portarà un menú astringent per tenir en els casos que a última hora es necessiti.
- Es podran fer modificacions en el llistat a primera hora del mateix dia, entre 8 i 9 del matí, sempre i quant sigui per malaltia,... o una alta imprevista.

2. Menús

- La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable.
- La planificació dels menús haurà de comptar amb el vist i plau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat i tipologia d'usuaris tenint en compte les seves necessitats energètiques, i altres qüestions de salut.
- Pel que fa a la periodicitat mensual, els menús no es podran repetir abans de transcorreguts set setmanes.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 3 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Cada menú estarà compost per l'àpat triturat quan les circumstàncies ho requereixin o bé un primer plat, un segon plat, postres , pa i aigua. Excepcionalment, previ requeriment amb antelació suficient del servei, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.
- S'han de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques i per d'altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat del certificat mèdic com al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, hipertensió... etc.
- La matèria primera que s'utilitzi haurà d'ésser adequada pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, i no es podran utilitzar matèries i productes amb dates de caducitat vençudes, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús no incorporaran productes precuinats o industrials.
- Cal especificar en els menús els ingredients principals del plat i la seva preparació, i de la mateixa manera especificar els làctics en els postres.
- Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: primavera, estiu, tardor i hivern i hauran d'incloure varietat i rotació de productes.
- És convenient incloure en la programació de menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.
- L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal del Pla de l'Estany, les planificacions de menús trimestrals amb un mes d'antelació. Així mateix, el menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'un informe elaborat per un tècnic en nutrició i dietètica d'acord amb les previsions contingudes en el paràgraf B d'aquest apartat i haurà de preveure recomanacions dietètiques per l'àpat del sopar familiar.

Juntament amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a la seva elaboració, com marques, procedència, composició i demés.

Els menús definitius es lliuraran al Consell Comarcal en format digital i aquest es responsabilitzarà de la distribució als diferents serveis, sens perjudici de que l'adjudicatari el faci arribar en paper a cadascun dels usuaris del servei.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 4 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



3. Transport dels menús

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels menús a les instal·lacions del Centre El Puig.

El lliurament es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

El transport dels menús es portarà a terme amb mitjans propis de l'empresa adjudicatària. A aquests efectes serà obligatòria l'aportació d'un compromís d'adscripció de mitjans materials adaptats a la normativa vigent per a dur a terme el servei.

Els àpats que tinguin alguna especificitat, hauran d'estar degudament identificats.

4. Compliment de la normativa higienicosanitària

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i transport dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats per a cadascun dels serveis. Aquest menú testimoni haurà d'estar degudament etiquetat i es conservarà en el congelador a temperatura -18° i pel termini de 8 dies.

5. Control de qualitat dels aliments

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

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

6. Organització del servei

L'adjudicatari s'ha de comprometre a lliurar els àpats a les instal·lacions del Centre El Puig de dilluns a divendres entre les 11.00 – 11.45 hores del matí.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 5 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



PROGRAMACIÓ I COMPOSICIÓ DELS MENÚS

L'adjudicatària serà la responsable de confeccionar i presentar els menús al Centre El Puig del Pla de l'Estany. Per planificar-los, valorarà les recomanacions dels experts, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents. Disposarà d'una persona amb formació específica i titulació acreditada en nutrició i dietètica, que facilitarà les informacions dietètic-nutricionals i sanitàries que se li demanin en relació amb la prestació del servei.

Com a molt tard el dia 15 del mes anterior, l'adjudicatària haurà de remetre a l'Àrea de Benestar Social els Quadres de menús mensual proposats (calendari dels àpats corresponents als menús de totes les dietes del mes següent) i el Manual de Dietes i el repartidor distribuirà en paper o per correu electrònic, segons triï cada usuària, el quadre del menú corresponent. Les persones usuàries de menú basal, podran triar entre dues opcions de primer i segon plat.

Els menús de les persones usuàries hauran d'acomplir els següents requisits:

- Ser complets i equilibrats. Els nutrients han de cobrir les recomanacions alimentàries diàries en la proporció adequada. L'energia ha de ser l'adequada segons les necessitats de les persones usuàries de manera que no hi hagi dèficits que puguin comportar situacions de malnutrició o per contra, excessos que puguin donar lloc a sobrealimentació i guany de pes.
- Els àpats han de tenir una presentació atractiva i estar convenientment elaborats i condimentats.
- S'adaptaran els menús a les necessitats, gustos i hàbits de les persones usuàries.
- Ser variats, per evitar la monotonia i aprofitar els productes de temporada. Caldrà que tinguin una rotació mínima de 7 setmanes.
- Estar basats en els guisats tradicionals i adaptats a l'època de l'any. Com a mínim s'oferiran 2 tipus de menú segons fred/calor, a meitat o final del mes de maig (menús de primavera/estiu) i a finals d'octubre (menús de tardor/hivern).
- Els menús dels dies festius es contemplaran de forma especial i s'inclouran en els menús corresponents plats tradicionals per marcar la celebració de les festes segons el calendari de festius marcats per la Generalitat de Catalunya i les festes locals.

En el cas que es puguin produir incidències que afectin al menú i/o aliment que han de rebre les persones usuàries, l'adjudicatària substituirà de forma urgent el producte amb la finalitat que es pugui consumir l'àpat en condicions òptimes.

Qualitat i origen dels aliments

L'adjudicatària haurà d'elaborar dietes saludables incorporant els productes que millor s'adaptin a les necessitats de les persones usuàries.

Els menús proposats s'elaboraran preferentment amb ingredients frescos i de temporada, sempre que es compleixin els requisits bàsics de cuina per a la seva correcta manipulació.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 6 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Grups d'aliments fonamentals que s'hauran d'utilitzar:

- ☐ **Verdures i hortalisses fresques i de temporada:** Enciam, brots verds, tomàquet, cogombre, ceba, pastanaga, porro, mongeta verda, espinac, bleda, espàrrec, coliflor, col, col de Brussel·les, albergínia, pebrot, carxofa, xampinyó, carbassó, carbassa, etc.
- ☐ **Llegums:** Llentia, cigró, fesol, mongeta seca, pèsol,...
- ☐ **Tubercles:** patata, moniato,...
- ☐ **Llets i derivats:** iogurt, formatge, postres làctics,...
- ☐ **Cereals i derivats:** farina, gra, arròs, pasta, preferentment integrals
- ☐ **Peix i Marisc:** Rap, mero, tonyina, lluç, llobarro, caçó, daurada, llenguado, bacallà fresc, salmó fresc, sardina, abadejo, sèpia, calamar, musclo, gamba, escamarlà... Queden exclosos la perca, el panga, la caella i la tilapia.
- ☐ **Ous**
- ☐ **Carns:** Pollastre, vedella, xai, porc, conill i gall d'indi.
- ☐ **Fruita fresca de temporada:** Meló, taronja, mandarina, síndria, maduixes, préssec, pruna, cirera, pera, poma, plàtan, albercoc, nectarina, etc.
- ☐ **Fruita seca i llavors oleaginoses**
- ☐ **Olis i greixos:** preferentment d'oliva, tant per cuinar com per amanir

Grups superflus:

- ☐ **Sucres i derivats:** sucre, mel, melmelada, xocolata,...

Els proveïdors de les matèries primeres i els productes estaran acreditats i subjectes a la normativa vigent, tot responsabilitzant-se l'adjudicatària de les possibles alteracions dels productes. La conservació i emmagatzematge de les matèries primeres s'efectuarà complint la normativa vigent.

Característiques de la dieta basal o normal

Prenent com a referència l'estudi publicat pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, L'alimentació en la gent gran- Materials didàctics del pla director de formació, les necessitats energètiques de les persones grans es troben entorn a les **2.000 kcal/dia en els homes i les 1.800 kcal/dia en les dones**.

El dinar ha de suposar una aportació de fins al 35% de calories respecte al total diari, en canvi el sopar ha d'aportar el 25%. Aquesta recomanació servirà de referència per a la definició dels plats que composaran cada àpat.

La distribució dels nutrients serà:

- **Hidrats de carboni:** 50-55% del valor calòric diari. Els sucres simples d'addició no hauran de superar el 10% de l'energia diària de la dieta.
- **Greixos:** 30-35% del valor calòric diari:
 - Els àcids grassos saturats no superaran el 7-10% de les quilocalories totals

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 7 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Els àcids mono insaturats aportaran entre un 10 i un 15% de l'energia diària.
 - Els àcids grassos poliinsaturats seran inferiors al 10% (potenciant els de la família omega-3
 - El consum de colesterol ha de ser inferior a 300mg/dia
- **Proteïnes:** 18-20% del valor calòric diari. Cal que el 60% sigui d'alt valor biològic, a través de productes d'origen animal, com carn, peix, ous o mitjançant combinacions d'origen vegetal.

Els menús proposats aportaran aliments variats i en la proporció adequada que assegurin la correcta nutrició en qualsevol dels tipus de dietes.

Estructura dels menús

La composició dels àpats estaran adaptats a les necessitats nutritives de cada persona usuària, amb prescripció del tipus de dieta en aquells casos que es requereixi una dieta especial, avalada amb informe mèdic.

La composició del **dinar de la dieta basal** serà:

Entrants: Amanida o suc, elaborats amb una base de verdures i hortalisses crues i fresques: base de tomàquet i/o enciam o brots verds, a la que s'afegiran dos components més variats per a cada dia de la setmana (pastanaga, cogombre, blat de moro, espàrrecs, olives, llombarda, remolatxa, panses, tonyina, pernil dolç, formatge, ruca, canonges, altres.), envasat de forma que conservin les seves qualitats i que les mantingui en perfectes condicions fins a la data del consum.

Primer plat: Arròs, pasta, llegums, patates, verdures i hortalisses cuites.

Segon plat: Composat per carn, peix, ous, amb una guarnició que no podrà ser amanida.

Postres: Fruita natural, variada i de temporada o làctics. Caldrà servir la fruita tallada 2 dies a la setmana. En alguns casos, s'haurà d'ampliar a tots els dies que rebin el servei.

Pa blanc, integral i per celíacs (envasat individualment).

Sal, oli d'oliva i vinagre per amanir els plats en format mono dosi.

Els **sopars** estaran compostats per:

- **Primer plat:** Verdures i hortalisses, tubercles, llegums.
- **Segon plat:** Ous, peix, carn
- **Postres:** fruita o làctic

L'adjudicatària establirà en la composició dels menús una diferència marcada entre els productes utilitzats en el dinar i el sopar, així com en la seva elaboració.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 8 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Es triaran les cocccions més adequades per cada aliment, essent les més freqüents les mes saludables: planxes, vapors, forn, papillote i guisats amb pocs greixos. En aquest sentit, es serviran fregits un màxim de 2 cops en prescripcions de 5 dies/setmana i 3 en prescripcions de 7 dies/setmana.

L'adjudicatària haurà de cercar sempre l'equilibri alimentari entre els plats que componen els menús de cada dia, marcant diferència entre els plats integrants del dinar i els del sopar.

Es procurarà la diversitat alimentària, variant tant els productes triats de cada grup d'aliments com les receptes i tipus de cocccions per elaborar els aliments.

Tipus de dietes

L'adjudicatària haurà de garantir la distribució de diferents tipus de dieta degudament supervisades per donar resposta a les diferents necessitats previsibles de les persones usuàries segons requeriments mèdics, dietètics, culturals, entre d'altres.

L'adjudicatària haurà de proveir els menús corresponents a les següents dietes:

- Basal o normal – donant la possibilitat d'escollir entre dos plats tant de 1er com de 2n.
- Hiposòdica
- Hipocalòrica
- Hipercalòrica
- Per a diabètics
- Colesterol- Dislipèmia
- Astringent
- Protecció gàstrica
- Vegetariana
- Per motius culturals/religiosos (ex. halal)
- Al·lèrgia-intolerància

Les dietes diferents a la basal, cultural o vegetariana es prescriuran sempre en base a un informe mèdic que requerirà a la persona usuària el professional referent de Serveis Socials Bàsics atenent a criteris nutricionals i organolèptics, no es canviaran els menús i/o ingredients sense justificació. L'adjudicatària haurà de confeccionar altres modalitats de dieta no recollides en el llistat, sempre que hi hagi un informe mèdic que ho avaluï.

Totes elles, a la vegada, oferiran tres textures:

- Textura normal
- Fàcil masticació
- Triturada

Si per causes de força major calgués modificar algun plat del menú, l'adjudicatària ho comunicarà prèviament al Centre El Puig. Els canvis no afectaran mai a la qualitat dels productes, ni al nombre de racions, ni a la quantitat de les mateixes.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 9 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Garantia higiènica-sanitària

El Consell Comarcal del Pla de l'Estany exigeix el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent de autocontrol sanitari basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclou plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat. El sistema APPCC aplicat als mitjans i procediments de transport dels menjars preparats ha d'estar clarament especificat. Així mateix, s'exigeix a l'adjudicatària la realització periòdica dels controls oportuns.

L'adjudicatària haurà d'entregar els Plans d'autocontrol d'elaboració i transport, certificats de formació de tots els manipuladors, dins i fora de la cuina, número de registre sanitari, empresa de control de menús testimoni i resta de documentació necessària per complir la normativa higiènic-sanitària d'alimentació.

L'adjudicatària ha de complir la normativa de referència sobre seguretat alimentària per a establiments que distribueixen menjar preparat – siguin elaborats o no en cuina pròpia –que emana principalment del Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i del Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Els productes envasats han de complir el que disposa el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària al consumidor.

Preparació dels àpats

La preparació dels àpats ha de ser en base a la modalitat de línia freda refrigerada. Per tant, cal assegurar l'abatiment de la temperatura dels plats cuinats fins a 4°C en un màxim de 90 minuts. Tanmateix, el producte final sempre haurà d'anar convenient envasat per garantir la seva vida útil.

S'utilitzaran tècniques d'atmosfera controlada o modificada per a la producció i distribució tant per aliments cuinats com per a aliments que no requereixen tractament tèrmic, per tal que puguin conservar la seva integritat i propietats naturals.



LOT NÚM. 2. SERVEI DE MENJADOR ESCOLA CARLES DE FORTUNY D'ESPONELLÀ.

7. Funcionament general del servei de menjador

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

El servei de menjador escolar s'ha de dur a terme durant tots els dies lectius de cada curs escolar, d'acord amb l'ordre que publica el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya pel qual s'estableix el calendari escolar de cada curs, i els dies de festa que tingui establerts el centre. En tot cas, actualment l'horari interlectiu del migdia és el següent: de les 12.30 h a les 15.00 h.

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

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

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

D'acord amb les dades del curs 2024-2025, el Consell Comarcal preveu que, diàriament, i al llarg d'un curs escolar facin ús del servei de menjador escolar el nombre d'usuaris següents:

Menjador escolar	Previsió usuaris/dia		Previsió usuaris/curs (177 dies)	
	Alumnat	Professorat i personal PAS	Alumnat	Professorat i personal PAS
Escola Carles de Fortuny	31	2	5.487	354
Totals	31	2	5.487	354

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 11 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



8. Tipologia d'usuaris del servei

El menjador escolar ha de donar servei als usuaris/àries següents:

- Usuaris/àries de caràcter preceptiu: Alumnat amb dret al servei de menjador gratuït, d'acord amb els dies de menjador cada centre, conforme al Decret 160/1996, de 14 de maig, que regula el servei escolar de menjador.
- Usuaris/àries amb un ajut de menjador: Alumnat a qui se'ls ha concedit un ajut de menjador que cobreix parcialment o totalment el cost del servei de menjador, d'acord amb les directrius establertes pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.
- Usuaris/àries opcionals: alumnat, personal docent i personal no docent del centre (professorat i/o altre personal del centre). Aquests usuaris poden ser fixos o eventuals.
- Comensals esporàdics: alumnat o personal docent i no docent que utilitza el servei de manera esporàdica, sense que estigui inscrit al servei.

El Departament d'Educació i Formació Professional ha implantat el primer cicle d'educació infantil en aquest centre escolar, per la qual cosa els usuaris del servei de menjador d'aquest centre escolar poden ser alumnat escolaritzat en el primer cicle d'educació infantil, el segon cicle d'educació infantil o bé en l'educació primària, a més de professorat o personal no docent del centre.

9. Dotació de personal per atendre el servei

D'acord amb la ràtio establerta en aquest plec i la previsió d'usuaris del servei, l'empresa adjudicatària ha de contractar el personal següent, que haurà de prestar el servei segons la informació que es detalla tot seguit:

- 1 persona per a tasques de monitoratge, a raó de 3,64 hores diàries, distribuïdes de dilluns a divendres, d'acord amb l'horari següent:
 - *De 8.55 h a 9.55 h per dur a terme les tasques de gestió administrativa.
 - *De 12.30 h a 15.08 h per realitzar les tasques de monitoratge general, a més d'encarregar-se de donar suport a les activitats que es fan durant el servei de menjador.
- 2 persones per a tasques de monitors/es, a raó de 2,60 hores, distribuïdes de dilluns a divendres de les 12.30 h a les 15.06 h, per realitzar les tasques de monitoratge general i altres possibles tasques de suport al servei.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 12 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Els horaris de la jornades laborals es podran modificar, a proposta de l'empresa adjudicatària, sempre que sigui amb la finalitat de poder atendre de manera més eficient i correcta el servei, i amb l'autorització prèvia corresponent del Consell Comarcal.

10. Recursos humans, formació del personal i funcions

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

En el cas concret del personal de monitoratge, és obligatori que estigui en possessió del títol de monitor d'activitats de lleure infantil o juvenil o similar, o bé qualsevol altra titulació obtinguda (cicle formatiu, grau, postgrau, etc.) sobre matèria educativa, socioeducativa, social o de dinamització de lleure.

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

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

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

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

Funcions del personal de l'administració del matí:

- Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre que el Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin amb una altra modalitat de cobrament, siguin fixos, eventuais o esporàdics.
- Comunicar per escrit cada matí, a la cuina central de l'empresa, el nombre de menús que s'han de servir (especificant les dietes especials, si és el cas).

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 13 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Introduir, diàriament, les assistències del menjador al programa informàtic del Consell Comarcal i fer arribar al Consell Comarcal tota la documentació derivada de l'administració (altes, baixes, canvi de dies d'ús del servei, etc.) de la forma establerta pel Consell. Per portar a terme aquesta tasca, el centre docent ha de facilitar un ordinador al personal perquè en pugui fer ús durant l'estona que hagi de gestionar les dades.
- Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat, si és el cas.
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar les normes de funcionament del servei de menjador, el model de sol·licitud d'inscripció, 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 aquest fi.

La persona encarregada de les tasques d'administració ha de ser, també, personal de monitoratge durant l'espai de temps del servei de menjador.

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

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats intel·lectuals i de lleure que s'hagin programat.
- Informar les famílies de l'avaluació i evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar la direcció del centre i/o tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup (petits cops, problemes de comportament, etc.). Aquesta informació també s'haurà de fer constar, per escrit, en un dietari que haurà de proporcionar l'empresa i que restarà al menjador per tal que pugui ser consultat per la direcció de l'escola. En els casos que la naturalesa de la incidència així ho requereixi, aquesta tasca ha de ser gestionada pel personal de coordinació de monitoratge del menjador.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 14 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal en cas de reparacions de maquinària. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es produeixi la incidència, amb la finalitat d'agilitzar-ne el procés.
- Rebre el menjar i comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat com pel que fa a la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja.
- Retirar els residus generats.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Consell Comarcal.
- Pel que fa a la persona de monitoratge que efectui les tasques administratives del servei de menjador que s'han d'efectuar durant el matí, coordinar amb el Consell Comarcal i informar-lo de totes aquelles qüestions necessàries per a la prestació diària del servei.

11. Obligacions específiques del servei de menjador

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

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

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 15 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



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

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

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

- Encarregar-se del manteniment, la neteja, la conservació i la reposició de tots els estris de cuina i utensilis necessaris per al servei, així com també de tots els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal del menjador i el material d'un sol ús necessari per als àpats (com els tovallons i el paper eixugamans), si és el cas.
- Netejar diàriament l'office i el menjador del centre, un cop finalitzat el servei. També ocupar-se del manteniment, la conservació i la neteja de les altres instal·lacions que s'utilitzin durant el servei.
- Fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei, com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.
- Retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punt de recollida establerts.
- Proporcionar la maquinària auxiliar de cuina necessària, a més del material de parament de taula, per dur a terme el servei correctament. Les instal·lacions del menjador de l'escola Carles de Fortuny disposen del material relacionat a l'annex del Plec de clàusules administratives, per la qual cosa l'empresa adjudicatària haurà

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 16 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



d'aportar tot aquell altre material o utensilis que pugui necessitar per a la correcta prestació del servei. També cal ocupar-se de la reposició i/o reparació del material malmès. L'empresa adjudicatària pot incorporar algun altre tipus d'aparell, si ho creu convenient, amb el coneixement i l'autorització prèvia del Consell Comarcal.

- Posar a disposició els productes i materials que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines paper de mans, detergents, etc.).
- Posar a disposició els dispensadors de paper i sabó d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- Reposar el material de parament (vaixel·la, estris, etc.) d'acord amb el nombre real d'usuaris. En el supòsit que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- Assumir aquelles reparacions i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut, o des d'algun altre organisme o empresa contractada pel Consell Comarcal, en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En cas que a l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa ha de fer arribar, per escrit, un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.
- Posar a disposició la documentació i els estris indispensables al personal que hagi d'efectuar els controls sanitaris corresponents (com ara els llibres de control de temperatures, clor i neteja, termòmetres, etc.).
- Fer-se càrrec de la despesa del gas que generi l'ús i el manteniment de l'equipament del menjador escolar, si s'escau.
- Assumir un fons de contingència i reposició d'inversions, per curs escolar, a raó de 0,13 euros per menú servit, d'acord amb l'estudi de costos del peu unitari del menú. Conforme als menús previstos en aquest plec, es preveu inicialment destinar, per a cada curs escolar, un import de 759,33 euros en concepte d'aquest fons. En el cas que hi hagi variació, a l'alça o a la baixa, en el nombre total de menús una vegada finalitzat el curs se'n regularitzarà l'import.

Sempre que sigui necessària una inversió, cal l'autorització prèvia del Consell Comarcal així com l'entrega del pressupost de la despesa per part de l'empresa.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 17 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Si aquest fons no s'utilitza en la seva totalitat, quedarà en dipòsit per al curs escolar vinent. Un cop finalitzat el contracte i les pròrrogues, si és el cas, l'empresa haurà d'abonar l'import que correspongui al Consell Comarcal, si és el cas.

- En cas que el material estigui en procés de reparació o revisió, l'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar el de reserva pròpia, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

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

- Ocupar-se de la vigilància i el control de l'alumnat usuari del servei de menjador durant el període interlectiu comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari escolar de la tarda.
- Organitzar les activitats escolars corresponents d'acord amb un projecte educatiu, que ha de tenir en compte les edats i les característiques del grup, i proporcionar el material lúdic necessari i adequat per poder dur-les a terme, si és el cas.
- Posar a disposició del menjador escolar material lúdic divers, que s'ha d'adaptar a les necessitats de l'escola, el nombre d'usuaris de menjador, el tipus d'alumnat, etc. La inversió que ha de destinar l'empresa adjudicatària, per curs escolar, en concepte de material és d'uns 100,00 euros, d'acord amb l'estudi de costos del preu del menú (es parteix de 0,02 €/menú servit). Aquesta quantia pot variar en funció del nombre de menús realment servits al llarg del curs escolar.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al Consell Comarcal la còpia de les factures de la compra d'aquest material.

- Col·laborar, amb la direcció de l'escola, per redactar el pla de funcionament i el pla d'actuació que s'elabori en els casos d'emergència, per ajustar el projecte educatiu de l'empresa amb el projecte educatiu de l'escola així com amb el d'actuació en cas d'emergència.
- Conèixer i actuar d'acord amb el Pla de funcionament del menjador escolar vigent i els altres documents que en regulin el funcionament, i participar en les reunions de seguiment del servei de menjador que convoqui el Consell Comarcal.
- Vetllar perquè els alumnes usuaris del servei respectin els altres companys, el material i les instal·lacions que s'utilitzen durant el servei de menjador.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 18 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Assistir a les activitats formatives que s'organitzin des del Consell Comarcal o el centre escolar sobre qüestions que tinguin a veure amb el servei de menjador i l'atenció de l'alumnat.

12. Trasllat dels aliments

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

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

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

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

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

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

Les dotacions de monitoratge per atendre l'alumnat durant el servei de menjador escolar s'han d'ajustar a la ràtio general establerta pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya (Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de prestació del servei escolar de menjador, publicada al DOGC núm. 9389, de 09/04/2025), que per al curs 2025-2026 és la següent:

- Educació primària: 25 alumnes/monitor
- Educació infantil de segon cicle: 15 alumnes/monitor
- Educació infantil de primer cicle: 8 alumnes/monitor

D'acord amb el nombre previst d'alumnat usuari i les dades del curs escolar 2024-2025, les dotacions de monitoratge per atendre el servei de menjador han de ser les

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12



següents, de conformitat amb les ràtios establertes pel Departament d'Educació i Formació Professional:

Menjador escolar	Dotació de monitoratge			
	Atenció alumnat de 1r cicle d'educació infantil	Atenció alumnat de 2n cicle d'educació infantil	Atenció alumnat d'educació primària	Total
Escola Carles de Fortuny	1	1	1	3

En cada curs escolar, la dotació de monitoratge podrà ser modificada en cas que hi hagi un increment o disminució reals dels usuaris al menjador que pugui tenir afectació en el nombre de personal de monitoratge d'acord amb la ràtio establerta per contracte.

Si és el cas, es podrà acordar una distribució concreta dels monitors per adequar-se a les particularitats de funcionament del centre. Aquesta distribució, però, no pot suposar l'augment de monitoratge per sobre de les ràtios establertes en general.

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

14. Organització del servei i Pla de funcionament del menjador

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

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

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

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

L'organització del servei ha de tenir en compte els acords adoptats en el Pla d'organització del centre. Els grups s'han de distribuir segons les edats i els espais

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 20 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



disponibles (menjador, aula/es d'activitats i pati) així com els grups de convivència establerts i tenint en compte també les activitats educatives i de lleure que s'hagin previst desenvolupar durant l'horari interlectiu del migdia. En tot cas, sempre, ha de garantir que es respectin les mesures higièniques i sanitàries establertes en tot moment.

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

Pel que fa al Pla de funcionament, ha de ser elaborat per l'empresa adjudicatària, amb el vistiplau del Consell Comarcal, i d'acord amb el projecte educatiu i les normes d'organització i funcionament del centre. També ha de ser supervisat per la direcció del centre i la Comissió de Menjador.

Pel que fa al contingut, ha de concretar, com a mínim, els aspectes següents en relació amb servei de menjador escolar:

- Modalitat de gestió segons l'article 10 del Decret 160/1996, de 14 de maig, sobre el servei escolar de menjador.
- Espai i instal·lacions del centre necessaris per al servei, inclosos els mitjans instrumentals del centre escolar que es posin a disposició del servei.
- Capacitat màxima del menjador d'acord amb el nombre de comensals per torn.
- Previsió d'usuaris, diferenciant el personal docent, el d'administració i de serveis i l'alumnat.
- Previsió de torns de menjador necessaris d'acord amb el nombre d'usuaris i els grups de convivència establerts.
- Personal que ha d'atendre el servei, i l'organització, d'acord amb les mesures preventives establertes, en el marc de la pandèmia.
- Oferta de menús i la planificació.
- Preu o preus proposats per menú, les modalitats de pagament i el control dels usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei.
- Programació de les activitats de lleure i la previsió d'espais adequats per realitzar-les.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 21 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



- Protocols d'incidències establerts en cas d'accident o d'administració de medicaments.
- Pla d'evacuació en cas d'emergència.
- Les normes de convivència i el protocol que s'ha de seguir.
- Les funcions i els membres de la Comissió de Menjador, si és el cas.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

El Pla de funcionament ha de ser aprovat per Consell Escolar i ha de ser autoritzat pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

15. Projecte educatiu i de lleure, i programació d'activitats

L'empresa adjudicatària ha d'elaborar una proposta de programació que s'adeqüi al projecte educatiu del centre, amb la finalitat que durant l'espai del menjador es doni continuïtat a la pràctica pedagògica del centre escolar. La proposta ha d'especificar els objectius didàctics que es vulguin assolir.

Paral·lelament, l'empresa adjudicatària ha d'establir una programació d'activitats de lleure i de tallers que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte, que també ha d'estar amb concordança amb el projecte pedagògic del centre.

Un cop s'hagi acordat el projecte educatiu i de lleure amb el centre escolar, s'ha d'incorporar al Pla de funcionament del menjador.

En tot cas, el projecte educatiu ha d'incorporar activitats que fomentin la col·laboració en la tasca de parament de taula així com de la neteja de l'espai i el lloc on dina l'alumne/a, per incentivar la participació de l'alumnat a les rutines diàries, sempre que les mesures sanitàries del moment ho permetin.

16. Característiques dels menús

L'empresa adjudicatària ha de presentar un pla de menús, tenint en compte que la proposta ha d'incloure una relació de menús variat, amb l'obligació de variar tots els primers plats i els segons de manera quinzenal.

Els menús han de seguir les recomanacions i directrius establertes per la Generalitat de Catalunya, i en tot cas aquelles recollides a la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar*. Edició 2020, així com les del *Document de Consens sobre l'Alimentació als centres educatius del Ministeri d'Educació*.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 22 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



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

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

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

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

La redacció haurà de ser clara i detallada. Haurà d'especificar: el tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en comptes de verdura), la cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.) i el tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en comptes de peix). També, a l'imprès de programació mensual, hi ha de constar el nom del/de la dietista de l'empresa que l'ha revisat.

La presentació dels plats haurà de ser variada i acurada.

S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris/àries.

S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.

També caldrà que en la programació mensual dels menús s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de proposar, cada mes, una alternativa de sopar. Ho podrà fer en el mateix imprès del dinar, o bé en un altre d'independent.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 23 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



Els menús s'hauran de realitzar en funció de les temporades estacionals i s'hauran d'adaptar per a tot aquell alumnat amb algun tipus d'al·lèrgia o intolerància.

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

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

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

L'empresa adjudicatària 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 per elaborar els menús (fitxes tècniques) i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris.

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

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

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

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12



- En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1 No inclou les patates.

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

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 25 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



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

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

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

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

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

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

Per a l'alumnat de primer cicle d'educació infantil que sigui usuari del servei, l'empresa adjudicatària ha d'adaptar el menú a les necessitats de la seva etapa evolutiva.

L'empresa ha de tenir a disposició del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (els ingredients) per

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 26 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



elaborar els menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris.

L'empresa ha de poder garantir que es compleix la programació de menús mensual que s'ha establert prèviament. No es poden fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar al centre escolar. En cap cas, els canvis poden afectar ni la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

En tot cas, i seguint les directrius de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, l'empresa adjudicatària ha de procurar, en la mesura que sigui possible i en relació amb la prestació del servei de menjador:

- Una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
- El foment dels productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com els productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- La promoció de productes provinents de la producció ecològica o de producció integrada i de qualitat diferenciada, amb la incorporació de més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- La promoció de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus, i l'ús de productes de neteja ecològics.
- El compliment de les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

17. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

L'empresa adjudicatària cal que acrediti que disposa de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries Sanitàries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

També ha de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració i manipulació dels aliments i s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema (control aigua potable, control de

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 27 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



manteniment instal·lacions, equips i estris, control de neteja i desinfecció, control de plagues i altres animals indesitjables, control de formació i capacitació de personal, control de proveïdors, control de traçabilitat, control d'al·lèrgens i control de temperatures i mostres testimoni del menjar, i altres que puguin determinar les autoritats competents). Entre els autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a la cuina central, és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït al centre escolar. També ha d'ocupar-se d'obtenir diàriament durant el curs escolar les mostres dels diferents aliments que s'utilitzin per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

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

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

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

18. Manteniment i subministraments, i servei de neteja

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

A més de la neteja diària, el servei inclou la neteja inicial i final de cada curs escolar, amb la utilització del material adequat segons la normativa vigent en matèria d'higiene i salubritat.

L'empresa també s'ha de fer càrrec de proporcionar, a l'inici de cada curs escolar, el material lúdic corresponent perquè en pugui fer ús l'alumnat usuari del servei de menjador, d'acord amb la proposta econòmica efectuada.

També li correspon, si és el cas, assumir el cost del gas generat per l'ús i el manteniment de l'equipament del menjador escolar.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 28 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		



19. Control del servei i seguiment

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

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

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 al servei, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, entre altres condicions establertes en aquest plec de clàusules.

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

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

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

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

20. Valoració del servei de menjador i control

Un cop hagi finalitzat cada curs escolar, cal que l'empresa adjudicatària presenti al Consell Comarcal una memòria del servei de menjador, amb una valoració del funcionament i l'organització.

Banyoles, a data de la signatura electrònica.

Can Puig de la Bellacasa – C/ Catalunya, 48 – 17820 BANYOLES – Tel 972 57 35 50 – Fax 972 57 50 12

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN ÀREA DEL CENTRE EL PUIG	EXPEDIENT X2025002327
Codi Segur de Verificació: eee9197a-7be5-497f-9534-bab8b0275c1b Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2025_2910957 Data d'impressió: 04/07/2025 14:25:15 Pàgina 29 de 29		
SIGNATURES 1.- Anna Gali Bosch (TCAT), 02/07/2025 13:17 2.- Cristina Torres Encias (TCAT), 02/07/2025 14:55		

