

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DEL TEMPS EDUCATIU DE MIGDIA DE CEE VIL·LA JOANA. Curs escolar 2026/2027, prorrogable per als cursos escolars, 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030 i 2030/2031.**

**Clàusula 1. Objecte del contracte.**

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei d'alimentació del temps educatiu de migdia amb les característiques d'estona saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental amb una durada màxima de 2 hores.

Es valorarà en positiu que l'empresa que hi opti sigui reconeguda com a Centre Especial de Treball (CET) i d'inserció de persones amb alguna tipologia de discapacitat reconeguda, així com també que sigui una empresa d'economia social i solidària.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2025/2026, per la qual cosa la contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

**Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.**

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a CEE Vil·la Joana, ubicada al carrer Major del Rectorat, 2 de Barcelona.

**Clàusula 3. Període d'execució del servei.**

El període d'execució del servei compren el curs escolar 2026/2027 i pot ser prorrogat per als cursos escolars, 2027/2028, 2028/2029, 2029/2030 i 2030/2031.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publicui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 177 dies lectius/curs escolar.

**Clàusula 4. Condicions generals**

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni a la contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

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

## SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE MIGDIA

### **Clàusula 1.** Característiques del servei.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 60 alumnes, dels quals fan ús del servei de menjador i tots es queden a dinar, uns 40 menors de 12 anys i 20 alumnes majors de 12 anys. L'hora de dinar es considera hora lectiva i uns 20 professionals entre el personal docent i PAE dina amb els alumnes més alguns professionals que poden dinar al centre. Fent una mitjana de 80 àpats diaris.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

La superfície del local disponible és de 135 m<sup>2</sup> de menjador i 45,80 m<sup>2</sup> de cuina. Hi ha un wc propi de l'espai de menjador que en fa el manteniment l'empresa de neteja. També hi ha un espai de vestuari per al personal de cuina que també en fa el manteniment l'empresa de neteja.

Caldrà atendre les necessitats individuals dels infants, ja que alguns presenten dificultats per incorporar aliments variats.

Durant la licitació s'habilitarà una data per a visitar les instal·lacions del centre.

### **Clàusula 2.** Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessari per a la prestació del servei. Correspondrà a la contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari, i seran sempre de qualitat similar o superior als existents. El parament haurà d'estar alineat amb les orientacions que estableixi el CEB, en cas d'existir, en la seva guia sobre el temps educatiu del migdia.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, fregidora, marmita, forn, congelador, escalfaplats, carros càtering...) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. Correspondrà al contractista/es la seva reposició o reparació.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

També correspondrà a la contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

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

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

### **Clàusula 3.-** Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec i, per tant, configuri un àpat complet i equilibrat. L'empresa ha de presentar aquest menú mensual com a mínim 15 dies abans de l'inici del mes.

Les programacions de menús seran avaluades, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars).

<https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio/alimentacio-saludable/preme/>

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Qualsevol canvi d'última hora del menú diari s'ha d'avisar a Direcció, o a qui aquesta determini, per poder-ho treballar amb l'alumnat.

### **Clàusula 4. -** Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

1.- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

2.- Els menús seran revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

3.- La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes.

4.- L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari. No s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

L'empresa emprarà sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.

5.- La programació dels menús mensuals, s'haurà de presentar al centre amb 15 dies d'antelació

6.- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.

7.- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.

8.- L'àpat del dinar ha d'estar compost pels següents aliments amb les freqüències que es detallen a continuació: ANNEX II

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<b>1er plat</b>	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Pasta	Arròs	Patata	Llegum	Altres cereals
<b>2º plat</b>	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	Carn vermella	Llegum	Ou	Peix	Carn Blanca
<b>Postres</b>	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt

A partir d'aquesta estructura l'empresa adjudicatària elaborarà un menú de 4 setmanes

Aquesta estructura de menú es basen en els següents criteris que hauran de ser respectats:

- Eliminar la presència de proteïna animal en el primer plat.
- Augmentar i diversificar el consum de verdures fresques i de temporada.
- Disminuir el consum de proteïna animal.
- Incorporar el consum de proteïna vegetal i augmentar la presència de llegums. Almenys 1 cop al mes que hi hagi un dia de proteïna vegetal i que, de manera progressiva, s'augmenti a 2 cops al mes. (ideal seria arribar a 1 cop/setmana).
- Reduir el consum de carn vermella a 1 cop/setmana i la carn blanca a 1 ó 2 cops per setmana.

9.- Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants d'acord amb la guia d'alimentació saludable així com les disposicions que s'indiquen:

[https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio\\_salut/alimentacio\\_saludable/02Publicacions/pub\\_alim\\_inf/guia\\_alimentacio\\_saludable\\_etapa\\_escolar/guia\\_alimentacio\\_etapa\\_escolar.pdf](https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf)

Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028.

Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'aproven les normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, en allò relatiu al foment d'una alimentació saludable i sostenible en l'àmbit escolar

10.- Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn, com la castanyada, calçotada i fi de curs. Caldrà tenir especial atenció a les singularitats que precisa l'alumnat amb necessitats educatives especials per adaptar els menús a les seves restriccions personals que tinguin en l'àmbit de les textures, colors, etc amb l'objectiu de garantir que tot l'alumnat del centre educatiu faci l'àpat corresponent en les millors condicions possibles.

11.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

12.- Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

13 .- Els gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són:

## Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat

### Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	logurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya



14.- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quant a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatària restarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els pícnic estaran elaborats amb 2 entrepans variats (1 calent i 1 fred) i es presentaran protegits per embolcalls reciclables (tipus boc'n roll), l'escola tindrà tants embolcalls com alumnes vagin a la sortida i els mestres s'encarregaran de retornar-los al Centre després de cada sortida, un suc de fruita, una ampolla d'aigua i una peça de fruita. Els productes que es poden utilitzar per els entrepans son: truita a la francesa, salsitxes, formatge, pernil, gall dindi, pernil dolç, tonyina, salsitxó i xoriço,

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i amb les mateixes condicions.

## **Clàusula 5.- Matèries primeres**

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

**Fruita:** Fruita variada, fresca i de temporada.

**Verdures i hortalisses:** Variada, fresca i de temporada.

**Carns:** S'optarà per la carn fresca. Preferiblement carn blanca (pollastre, gall d'indi i conill), i vedella.

**Peixos:** Prioritàriament, peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).

**Ous:** Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva.

**Oli:** Ús d'oli d'oliva verge ecològic.

**Exclusions:** S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.

**Aliments precuinats:** S'admetrà només 2 tipus d'aliment precuinats al mes.

**Làctics:** naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

### **Informació de les matèries primeres:**

L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

## **Clàusula 6.- Menús especials**

1.- A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat i professionals del centre amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia que les empreses han d'oferir una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovo-lacto-vegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador i les cuines pròpies dels centres educatius han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius

culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del Consell Escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir un màxim de quatre menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que se celebren en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, estiu, fi de curs, i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

4.- Caldrà tenir en compte que una part de l'alumnat del centre presenta dificultats per incorporar aliments nous i/o per barrejar aliments en un mateix plat. Cal doncs, garantir per aquells infants o grups que ho requereixin, una alternativa sense barrejar ingredients.

#### **Clàusula 7. Elaboració dels menús**

L'adjudicatària, per a l'elaboració dels menús, farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als usuaris del mateix centre (modalitat cuina in situ)

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines noves o preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament el contractista, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requisit que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar.

A) El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex.

B) El centre, en el cas de centres amb cuina central o cuina in situ, garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

#### **Clàusula 8. Trasllat d'aliments.**

El menjar s'ha d'elaborar al centre, en el cas que no es pogués elaborar el menú al centre per algun motiu excepcional l'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a les cuines centrals. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti

negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels aliments per a l'elaboració dels menús en el cas de cuina central o cuina in situ, es farà com a màxim cada tres dies.

#### **Clàusula 9.** Neteja de les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més, en cas de fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (rebot, entrada cuina, l'espai del menjador incloent les finestres) van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

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

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum.

Les bosses hauran de complir els requisits de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE - EN 13432:2001 i UNE – EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus

I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat. I el compliment de la norma UNE – EN 13592:2003 I la fitxa tècnica del producte.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com l'ús de material que no sigui d'un sol ús (tovallons de roba, etc.). També, es valorarà positivament les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

#### **Clàusula 10.** Compliment de la normativa higienicosanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari de Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- A) Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- B) Reial Decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).
- C) Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Practiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

#### **Clàusula 11-** Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del servei del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat

de gestió del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, al centre, còpia del rebut corresponent al pagament d'aquesta.

4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra l'òrgan de contractació, el Consorci d'Educació de Barcelona, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel Consorci d'Educació de Barcelona.

### **Clàusula 12.- Riscos laborals**

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 656/2017, de 23 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves Instruccions Tècniques Complementàries MIE APQ-0 a 10; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitari per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius, modificat parcialment pel Reial Decret 349/1993, de 5 de març.

### **Clàusula 13. Control de qualitat dels aliments.**

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

L'adjudicatària haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

### **Clàusula 14. Personal de cuina.**

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de complir les normes d'higiene establertes.

2.- L'adjudicatària ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors i treballadores. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

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

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que han prestat el servei amb l'empresa Fundació Cassià Just (Cuina Justa).

5.- L'adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

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

7.- El Centre farà 2 torns de menjador entre les 12:30 h i les 14:30 hores. L'empresa adjudicatària ha de garantir la gestió d'aquests torns. A més, hi ha alumnes que, per la seva condició, serà convenient que dinin al seu espai d'aula. Això fa que des del servei es garanteixi l'arribada del menjar a les aules a través d'uns carros que té l'escola, a l'hora convinguda prèviament.

8.- Per necessitats de servei i, tenint en compte l'horari intensiu que tenim al Centre s'implementarà un servei de carmanyoles al servei del professionals per a dies concrets.

#### **Clàusula 15.** Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) 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.

b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.

c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona i el coneixement de la Direcció.

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

f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

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

h) Designar una persona representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la Comissió de Seguiment del servei d'alimentació del centre.

## **COMISSIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ**

### **Clàusula 16. Objecte i funcions**

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia. L'avaluació del servei tindrà en compte el funcionament del mateix, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilatge, la ràtio de monitoratge, la formació del personal i la proposta pedagògica. La seva composició serà acordada en el sí del Consell Escolar

2.- La Comissió té les facultats següents:

- a) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.
- b) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- c) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.
- d) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- e) Traslladar la informació als col·lectius que representen els seus diferents membres.
- f) Elaborar les directrius per al funcionament del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia d'acord amb les disposicions generals que hagi dictat el Consell Escolar.
- g) Col·laborar amb la persona coordinadora del servei en l'elaboració d'una proposta de caire lúdica i educatiu.
- h) Esporàdicament, supervisió in situ del servei d'alimentació i monitoratge del temps educatiu de migdia per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- i) Fer un inventari de l'utilatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

## **SERVEI DE GESTIÓ**

### **Clàusula 17. Objecte i funcions**

L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema de control dels menús servits diàriament, el funcionament del qual se'n donarà compte a la direcció del centre.

## **ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE**

### INVENTARI CUINA

Fregidora – 1

Marmita – 1

Forn – 2

Rentavaixelles – 1

Frigorífics – 2

Congelador – 1

Escalfa plats – 1

Bàscula aliments – 1

Carros càtering – 5

Olles, paelles, coberts, plats, gots, estris per cuinar...

## ANNEX II

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents:



### 3.3. FREQUÈNCIES D'ALIMENTS I DE TÈCNIQUES CULINÀRIES RECOMANADES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

S'ha de procurar que en la programació de menús de cinc dies del menjador escolar es compleixin les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
<b>PRIMERS PLATS</b>	
Hortalisses <sup>1</sup>	1-2
Llegums <sup>2</sup>	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs <sup>3</sup>	1
Pasta <sup>3</sup>	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>	
<b>SEGONS PLATS</b>	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca)</i>	5
Carns <sup>4</sup>	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos <sup>5</sup>	1
Ous	1
<b>GUARNICIONS</b>	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	1-2

POSTRES	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1

  

TÈCNiques CULINÀRIES	
Preuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu...)	≤ 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.

<sup>1</sup> No inclou les patates.

<sup>2</sup> Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).

<sup>3</sup> Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

<sup>4</sup> 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 el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

<sup>5</sup> És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o lucí en els menús per a infants menors de deu anys. Cal limitar el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants i adolescents de 10 a 14 anys.

Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveixi el menú els cinc 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.

En el cas dels instituts que només ofereixin el servei part dels dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'adaptaran convenientment.

## **ANNEX III Requisits mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat**

### **PRODUCTES QUÍMICS**

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

### **EMBALATGES**

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.

### **BOSES D'ESCOMBRARIES**

- La matèria primera emprada ha de ser preferentment, de plàstic reciclat
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

### **PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA**

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No usar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

### **ALTRES**

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues
- Prohibició d'utilització de serradures.

## ANNEX IV - DEFINICIONS

a) Aliment o producte alimentari: qualsevol substància o producte destinats a ésser ingerits pels éssers humans o amb probabilitat raonable d'ésser-ho, tant si han estat transformats totalment o parcialment com si no, incloent-hi l'aigua i la resta de begudes i els xiclets, i excloent-ne els pinsos, els animals vius, llevat que estiguin preparats per a ésser comercialitzats per a consum humà, les plantes abans de la collita, els medicaments, els cosmètics, el tabac i els productes del tabac, les substàncies estupefaents o psicotròpiques i els residus i contaminants.

b) Bioresidu: el residu biodegradable de jardins i parcs, residus alimentaris i de cuina procedents de llars, oficines, restaurants, majoristes, menjadors, serveis de restauració col·lectiva i establiments de consum al detall, i residus comparables procedents de plantes de transformació d'aliments.

c) Cadena alimentària: el conjunt d'activitats que duen a terme els agents als quals és aplicable aquesta llei que intervenen en la producció, la transformació, la distribució i el consum d'aliments.

d) Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

e) Malbaratament alimentari: els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, que es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.

f) Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

g) Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà

que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

h) Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 Del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

i) Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

j) Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a 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 (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

k) Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

l) Rezept tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

m) Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fóra del municipi de residència i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà en entre les 12.30 i les 14.30 hores (2h) el dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals. També compren la preparació, neteja i tancament corresponents.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica  
Director/a del CEE Vil·la Joana