



CONSELL COMARCAL  
DE L'ALT EMPORDÀ

R/N:13/MJP/gt (Núm. Exp: 2026/460)

ASSUMPTE: Expedient relatiu a la licitació del servei de menjador escolar i monitoratge a la comarca de l'Alt Empordà pels cursos 2026-2027, 2027-2028, 2028-2029 i possibles pròrrogues pels cursos 2029-2030 i 2030-2031.

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ PER PROCEDIMENT OBERT DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LA COMARCA GESTIONATS PEL CONSELL COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ DES DEL CURS 2026-2027, EL CURS 2027-2028 I EL CURS 2028-2029 I DUES POSSIBLES PRÒRROGUES PELS CURSOS 2029-2030 I 2030-2031.**

**CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.**

**SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS**

**Clàusula 1. Objecte del contracte**

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei educatiu i social de menjador amb criteris de sostenibilitat dels centres escolars públics de la comarca gestionats pel Consell Comarcal de l'Alt Empordà, que inclou el servei de menjador pròpiament dit: l'àpat i complementàriament la vigilància dels usuaris del servei i les activitats que es duguin a terme en l'espai interlectiu de migdia per a tots els alumnes usuaris del servei de menjador, que comprèn des de la sortida de classe al migdia, fins l'entrada a les classes per la tarda. El màxim de temps entre la sessió del matí i la sessió de la tarda serà de dues hores i trenta minuts. En el cas d'una escola rural que només hi hagi una monitora, aquesta per a condicionar i netejar l'espai, una vegada acabi el servei amb l'alumnat, disposarà com a mínim de 30 minuts diaris.

El servei de menjador consistirà en la preparació i entrega dels dinars, transportats en línia calenta i en el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat durant tot el període interlectiu que dura el servei de menjador escolar. Tots els menús vindran de les cuines centrals de cada lot:

LOT 1

ESC Joaquim Vallmajó (Navata)

ESC Parc de les Aigües (Figueres)



LOT 2

ESC Jaume Vicens Vives (Roses)

ESC Joaquim Cusí i Fortunet (Figueres)

El nombre d'usuaris dels diferents centres educatius és la mitjana total d'alumnes usuaris del servei de menjador del curs 2025-2026, per la qual cosa el 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. (Annex 7 del PCAP)

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar l'equipament inicial dels estris d'office i del servei.

Les empreses que estiguin interessades en visitar les instal·lacions dels menjadors escolars objecte de la licitació, podran sol·licitar-ho contactant prèviament amb l'Àrea d'Educació del Consell Comarcal de l'Alt Empordà a través del correu electrònic [cultura@altemporda.cat](mailto:cultura@altemporda.cat).

## **CAPÍTOL II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.**

### **SECCIÓ 1. SERVEI DE MENJADOR**

#### **Clàusula 2. Propietat de l'adjudicatari.**

El material existent per realitzar el servei objecte d'aquest contracte (Annex 9 del PCAP) es posarà a disposició de l'adjudicatari, aquell que sigui propietat de l'escola, Departament d'Educació, Ajuntament i Consell Comarcal de l'Alt Empordà. El material que sigui propietat d'una empresa, diferent de l'adjudicatari no estarà a la seva disposició.

En cas d'haver d'adquirir nou material o reposar l'existent aquest serà aportat per l'adjudicatari, preferentment nou, o bé adquirit recentment pel mateix adjudicatari, sempre que es trobi en perfectes condicions, i així ho certifiqui un tècnic competent.

#### **Clàusula 3. Condicions del material.**

Qualsevol instal·lació o material ha de complir els requisits següents:



- a) Haver estat acceptat pels serveis tècnics comarcals: l'acceptació prèvia del material tindrà com a finalitat eliminar entre els equips disponibles i proposats per les empreses oferents els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei; per això, els licitadors han d'adjuntar a les seves ofertes la documentació de detall suficient del material proposat.
- b) Complir les normes generals específiques sobre ús, nivells de soroll, contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització necessària.
- c) Estar sempre en perfecte estat de neteja i conservació.

#### **Clàusula 4. Dotació del material**

1. La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya o de l'Ajuntament del municipi, segons s'escaigui. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre qui amb la demanda prèvia i justificada de la Comissió de Seguiment del menjador escolar, faci la sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Ensenyament de la Generalitat o a qui correspongui.
2. Els centres educatius disposen de l'utilatge (gots, plats, coberts, ...) relacionat a l'Annex 9. Correspondrà a l'empresa adjudicatària la seva reposició i ampliació si és necessari.
3. Els centres educatius disposen de la dotació d'office o cuina (segons siguin cuina in situ o transportats), com rentavaixelles, nevera/congelador, forn,... i de la resta de material que es relaciona en l'Annex 9 PCAP. Correspondrà al contractista la seva reposició, adquisició, reparació i ampliació. Això inclou.
  - Quan sigui necessària la compra d'electrodomèstics, aquests comptaran amb l'etiqueta energètica comunitària de classificació A o equivalent.
  - El material de parament (vaixel·la, estris, etc) s'haurà de reposar d'acord amb el nombre d'usuaris/torns, és per això que en el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa adjudicatària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació el servei.



- A l'escola Josep Peñuelas del Ríó a partir del curs 2026-2027 funcionarà com a cuina in situ. Per tant, s'haurà de fer una posada a punt d'aquesta cuina, contemplat a l'estudi de costos d'aquesta escola.
- A l'escola Jaume Vicens Vives de Roses, aquest estiu farà obres i s'haurà d'instal·lar maquinària nova, contemplat a l'estudi de costos,

4. Quan el material estigui en situació de reparació o de revisions, l'adjudicatari utilitzarà material de reserva propi que sigui similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats, i sempre després de notificar-ho al Consell Comarcal.

5. També correspondrà al 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, que no es relacioni en l'Annex 9 del PCAP.

6. Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part dels serveis tècnics municipals o comarcals. L'empresa, retirarà els elements o equipament que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantirà que es trobin en perfecte estat de neteja i conservació, i vetllarà pel compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, seguretat i senyalització.

7. 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.

8. Tot el material/equipament que es compri o repari en virtut d'aquest contracte quedarà a disposició del servei.

#### **Clàusula 5. Dotació d'espais i de material.**

La dotació de les cuines (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, campanes etc...) i de tota la resta de material necessari per a prestar correctament el servei, correspon a l'adjudicatari d'acord amb les disposicions tècniques sanitàries vigents, així com les instruccions que pertorqui i que formulin els òrgans competents del Departament de Sanitat o de l'Agència Catalana de la Salut.

A més dels espais propis de cuina i menjador, es podran utilitzar els altres espais que constin en el pla de funcionament de menjador de cada centre, com els lavabos, aules



complementàries, biblioteca, pati, etc. En tot cas l'ús d'aquests espais estarà condicionada al compliment de la normativa que preveu la NOFC (Normativa d'Organització i funcionament del Centre).

L'empresa adjudicatària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei, entrin dins les instal·lacions de cuina/office dels menjadors escolars.

La dotació de material per a les activitats que es realitzin durant el servei de menjador, correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sens perjudici del material cedit per part del propi centre educatiu i/o de AFA. L'esmentada dotació serà d'obligada reposició per trimestres.

#### **Clàusula 6. Usuaris de menjador**

L'empresa adjudicatària mitjançant la persona que coordina el menjador de cada escola ha de facilitar diàriament a la cuina que prepara els menús, abans de les 09:30h del matí, el nombre exacte d'alumnes usuaris, perquè es puguin preparar el nombre de menús transportats.

Els usuaris poden ser fixos o esporàdics. S'entendrà per usuari fix al menjador, aquell alumne que en gaudeixi 3 o més dies a la setmana.

També podran fer ús del servei de menjador el personal docent i no docent del centre escolar.

L'adjudicatari haurà de permetre que mares/pares representants del servei de menjador puguin tastar el menjar, prèvia autorització per part del Consell Comarcal i de les direccions de les escoles, amb caràcter general, una vegada/curs escolar, i un màxim de 2-3 persones. Sempre i quan no hi hagi situacions d'emergència sanitària que no ho facin possible.

L'empresa adjudicatària lliurarà en format digital i mensualment al Consell Comarcal de l'Alt Empordà una relació amb el nombre de menús servits en cada centre, segons model facilitat pel Consell Comarcal.

Si els comensals produeixen incidents o conductes contràries a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador s'aplicaran les mesures previstes en el Pla de Funcionament de menjador i en el seu defecte les que estableixi el centre educatiu.



### **Clàusula 7. Confecció dels menús.**

La confecció i el control dels menús han d'estar dissenyats i supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica que coneguin i segueixin les recomanacions nutricionals proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, i per la normativa vigent aplicable i tenint en compte les necessitats energètiques per a cada edat.

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal i als diferents centres educatius la proposta de planificació de menú mensual, amb prou antelació com per facilitar-ne la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes.

En la confecció i el control dels menús, també haurà de constar les Kcal de cadascun dels menús elaborats, a títol informatiu.

El pla de menús per a cada curs escolar es dividirà en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada cinc setmanes.

En els menús s'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn (castanyada, Nadal, dijous llarder, Sant Jordi i final de curs)

La documentació que fa referència als menús haurà de reflectir els següents criteris nutricionals, segons el Real Decret 315/2025 de 15 d'abril:

- L'oferta s'ha de basar fonamentalment en aliments frescos, de temporada i de canals curts de distribució.
- Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses han de ser de temporada segons els calendaris oficials.
- Com a mínim el 5% del cost total d'adquisició d'aliments ha de correspondre productes ecològics, o bé oferir almenys 2 plats principals ecològics al mes.
- S'ha de prioritzar la compra de productes de producció integrada i productes del mar amb certificacions de sostenibilitat.



- S'ha d'incloure el consum moderat de proteïna animal, prioritzant peix, ous, làctics i carns preferentment d'au i conill.

En els menús s'haurà de fer constar:

- Detalls dels plats: El nom de cada plat, amb el detall dels ingredients principals, sense fer servir el nom genèric del producte.
- La tècnica culinària utilitzada per a la elaboració, com ara forn, vapor, planxa, bullit, etc.
- En el menú es farà constar una llista completa dels al·lèrgens presents en cadascun dels plats del menú.
- Tipus aliment (per exemple: filet de lluç enlloc de peix).

És a dir, la redacció no podrà ser genèrica, sinó que haurà d'especificar els components concrets.

Cada menú estarà compost com a mínim, per un primer plat, un segon plat, postres i pa. Cal que s'ofereixi pa integral almenys dues vegades a la setmana.

La beguda que es servirà serà només aigua de l'aixeta i si no estigués en el tram de potabilitat marcat per sanitat s'oferirà aigua amb ampolla sense cost afegit pels usuaris.

Excepcionalment, previ requeriment del centre escolar amb cinc dies lectius d'antelació, l'adjudicatari prestarà el servei en la modalitat de pícnic sense cost afegit pels usuaris, sempre que les condicions de la cuina/office sigui viable.

S'hauran de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques, i per d'altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies, utilitzant productes substitutius, sempre que sigui possible, per tal que la derivació del menú no incorpori variacions molt significatives respecte el menú de la resta d'alumnes.

Els menús s'han de complimentar amb menús orientats per al sopar, perquè l'àpat del vespre sigui complementari al del migdia, seguint les recomanacions de les autoritats sanitàries.



## Els menús

L'adjudicatari, sense modificar el preu del menú, pot estimar les peticions dels usuaris per adaptar-se als costums culturals, o opcions familiar, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat. En aquests casos caldrà contemplar-ho, específicament, en el Pla de Funcionament de Menjador.

Els menús es faran públics i s'enviaran en format digital i mensualment, una setmana abans d'iniciar el mes, al Centre i al Consell Comarcal de l'Alt Empordà perquè si es creu convenient s'exposi en el panell d'anuncis, o bé es puguin consultar a la web del centre, del Consell Comarcal de l'Alt Empordà o de l'empresa adjudicatària.

Els menús podran ser objecte de revisió per part del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, el qual podrà demanar informes a especialistes en el tema. En tot cas, si des de la Comissió de Menjador, el Consell Comarcal de l'Alt Empordà o el Departament de Salut es demana una modificació de plats, aliments o proveïdors del pla de menús caldrà atendre-la en la major brevetat possible.

Les freqüències dels grups d'aliments serà la següent, segons el RD 315/2025:

- Primer Plat:
  - Hortalisses: 1 a 2 racions/setmana
  - Llegums: 1 a 2 racions/setmana
  - Arròs: 1 ració/setmana i almenys 4 vegades al mes ha de ser integral
  - Pasta: 1 ració/setmana i almenys 4 vegades al mes ha de ser integral
- Segon Plat:
  - Peix: 1 a 3 racions/setmana.
  - Ous: 1 a 2 racions/setmana
  - Carns: màxim 3 racions/setmana on com a màxim 1 ració/setmana de carn vermella i 2 racions/mes de carn processada.



- Proteïna vegetal: 1 a 5 racions/setmana
- Guarnicions:
  - De 3 a 4 racions/setmana d'amanida variada
  - De 1 a 2 racions/setmana d'hortalisses, patates
- postres:
  - Fruita: 4 a 5 racions/setmana
  - Altres com iogurt sense sucre, formatge fresc, quallada: màxim 1 ració/setmana

També cal tenir en compte:

- Donar prioritat a mètodes saludables com el forn, el vapor, bullir o la planxa, limitant els fregits i arrebossats.
- L'oli per amanir ha de ser d'oliva verge o verge extra i el de cuinar d'oliva verge o oli de gira-sol alt oleic.
- S'ha d'utilitzar sal iodada en quantitats reduïdes, prioritzant l'ús d'espècies.
- S'ha de limitar l'ús de potenciadors del gust o concentrats de brou i si es fan servir han de tenir un 25% menys de sal.

Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques específiques de cada edat. Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, cal tenir en compte les característiques individuals de cada alumne. S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Els menús del Centre d'Educació Especial Mare de Déu del Mont de Vilafant, s'hauran d'adequar a les necessitats dels alumnes en quant a forma de menjar, textures, etc.



Igualment, els menús dels alumnes de primer cicle d'educació infantil s'haurà d'adequar a les necessitats dels alumnes per la seva edat.

### **Clàusula 8. Elaboració dels menús.**

L'adjudicatari utilitzarà la cuina central relacionada en el lot pel qual es presenta, tal com consta en l'Annex 7 del PCAP, per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment amb les condicions higièniques, que dicti la normativa actual aplicable al trasllat d'aliments cuinats, als centres escolars de la resta de menjadors del lot com a centres receptors. El menjar s'ha de servir amb les condicions sanitàries garantides establertes per la línia calenta.

Per fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres que en disposin, s'ha de sol·licitar permís al Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

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 del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

En cas que hi hagi centres que disposin d'instal·lacions adequades de cuina al propi centre, i que comptin amb una mitjana diària superior als 90 comensals, l'empresa haurà de preveure tot allò que sigui necessari perquè els menús d'aquests centres s'elaborin en les instal·lacions pròpies.

### **Clàusula 9. Trasllet d'aliments**

L'adjudicatari es farà responsable del trasllat dels aliments dels menús des de la cuina central del lot fins als centres receptors del mateix lot. Caldrà que per transportar els aliments es faci en vehicles habilitats exclusivament per aquestes tasques que compleixin la legislació vigent. Ho haurà d'haver previst en l'estudi de costos d'amortització i inversions.

Caldrà recollir els contenidors isoterms i demés estris utilitzats pel transport dels menús el mateix dia de la prestació del servei.

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

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu, segons el



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 alimentari en establiments de comerç al detall.

### **Clàusula 10. Inspeccions i neteja de les instal·lacions.**

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de cuines, com del/s menjador/s pròpiament dits o altres espais cedits pel centre. Haurà de tenir a cada menjador escolar un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

L'adjudicatari haurà de mantenir, conservar i netejar durant tota la vigència del contracte:

- L'espai de cuina o office, els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora, inclosos els filtres.
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc)

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici i a l finalització el curs escolar.

Haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.

També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei, seguint els protocols normatius establerts.

Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i si s'escau, consensuat amb el responsable de l'equipament desratització, sempre que sigui necessari. En tot cas a inici de curs els espais han d'estar a punt un dia feiner abans de l'inici del curs.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà, durant tota la prestació del servei, realitzarà les inspeccions i actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon



funcionament del servei i vetllar pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquests plecs.

El Consell Comarcal, designarà al personal tècnic necessari per portar a terme les tasques de control i seguiment del servei. Durant el curs escolar, el personal tècnic del Consell Comarcal, farà visites de control "in situ" per verificar les condicions de qualitat del servei. Així mateix, si s'escau, sol·licitarà als organismes públics competents en matèria de salut pública, riscos laborals, educació, etc les actuacions que cregui necessàries per complementar les visites que hagi realitzat. Per a tal efecte l'adjudicatari donarà ordres al seu personal, per a que facilitin tota la informació i permetin l'accés del personal del Consell Comarcal de l'Alt Empordà a les instal·lacions de cada menjador.

El tècnics del Consell Comarcal emetran els corresponents informes tècnics sobre les condicions de cada visita, i les mesures que es derivin de cada un dels informes, que siguin competència de l'empresa adjudicatària hauran de ser assumides i resoltes per la pròpia empresa, i els compromisos adoptats per l'empresa hauran de ser informats per escrit al Consell Comarcal del Alt Empordà.

L'adjudicatari complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la recta interpretació d'aquest plec. En cas de dubte o discrepància, i sense perjudici de la seva obligació d'executar-les provisionalment, l'adjudicatari sotmetrà la diferència al criteri de l'òrgan comarcal competent, el qual resoldrà el que sigui més adequat a l'interès general.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà podrà realitzar durant el curs escolar enquestes per valorar el nivell de satisfacció dels usuaris del servei de menjador, i podrà passar els resultats a les direccions dels centres escolar i a les AFA. En aquestes enquestes es valoraran els diferents àmbits del menjador escolar. Els resultats obtinguts a les enquestes seran enregistrats en informes de valoració per part del Consell Comarcal i s'informarà oportunament l'adjudicatari. Aquest estarà obligat a donar compliment a les accions correctores que se'n derivin, informant per escrit al Consell Comarcal de la temporalitat de les mateixes.

L'adjudicatari resta obligat a subministrar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, en qualsevol moment, tota la informació que precisin en relació al contracte.

En cap cas, les actuacions inspectores i les peticions d'informació adreçades a l'adjudicatari seran considerades com una ingerència del Consell Comarcal del Alt Empordà



en l'execució del contracte, ni comportaran una participació del Consell Comarcal de l'Alt Empordà en la responsabilitat de l'adjudicatari.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà pot, si és el cas, aplicar el règim sancionador previst al Plec de Clàusules Administratives particulars.

### **Clàusula 11. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.**

L'adjudicatari ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària i en particular:

- Reglament (CE) 178/2002, de 28 de gener, pel qual estableix els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de la Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària (DOUE).
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE núm. 139 de data 30.04.2004)).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, relativa a la salut pública. (BOE núm. 276 de data 16.11.2009)
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentaria i nutrició. (BOE núm. 160 de data 06.07.2011)
- Reial decret 314/2016, de 29 de juliol, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, el Reial Decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i el Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà. (BOE núm. 183 de data 30.07.2016)
- 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. (BOE 305 de data 21.12.2022)



- Reglament (CE) 1169/2011, de data 25 d'octubre, relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor. I pel que es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel que es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu y del Consell, les Directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió. (DOUE núm. 304 de data 22.11.2011)
- Reial Decret 126/2015, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats als llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall. (BOE núm. 54 de data 04.03.2015)
- Reglament 1332/2008, de data 16 de desembre, sobre enzims alimentaris i pel que es modifiquen la Directiva 83/417/CEE del Consell, el Reglament (CE) núm. 1493/1993 del Consell, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consell i el Reglament (CE) núm. 258/97. (DOUE núm. 354, de data 31 de desembre de 2008). Versió consolidada 03/12/2012
- Reglament (CE) 1334/2008, de data 16 de desembre, sobre els aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzades en els aliments i pel qual es modifiquen el Reglament (CEE) núm. 1601/91 del Consell, els Reglaments (CE) núm. 2232/96 i (CE) núm. 110/2008 i la Directiva 2000/13/CE. (DOUE núm. 354 de data 31.12.2008)
- Reglament (CE) 1935/2004, de 27 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments i pel qual es deroguen les Directives 80/590/CEE i 89/109/CEE. (DOUE núm. 338 de data 13.11.2004). Versió consolidada en data 27/03/2021.
- Reglament d'Execució (UE) 828/2014, de la Comissió, de 30 de juliol de 2014, relatiu als requisits per a la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.



- Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. (DOUE núm. 139 de data 30.04.2004)
- Reglament 2017/625, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, y de les normes sobre salut y benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris. (DOUE 95 de data 07.04.2017)
- Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament, que deroga el Reial decret 140/2003 de 7 de febrer. (BOE núm. 9 de data 11.01.2023)
- Pla de vigilància de les aigües de consum humà de Catalunya.
- Llei 42/2010, de 30 de desembre, que modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Llei 3/2020 de l'11 de març de prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentaris (DOGC núm. 8084 de data 13.03.2020).
- Resolució aprovada per l'Assemblea General de les nacions Unides de 25 de setembre de 2015 A/RES/70/1 de 21 d'octubre.
- Reial Decret 210/2018 de 6 d'abril pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20) (BOE núm. 92 de data 16.04.2018)
- RESOLUCIÓ EMT/1710/2022 de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022 de mesures en relació amb contractes públics de subministrament de productes alimentaris de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris i de serveis de menjadors col·lectius. (DOGC 8682 de data 03.06.2022)
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.



- Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, relatiu a la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu y del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.
- Reglament (CE) 1333/2008, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris (DOUE núm. 354 de data 31.12.2008).
- Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, relatiu a la regularització i flexibilització de determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació. (BOE núm. 322, de data 10.12.2020). Actualitzada en data 02/07/2025
- Reglament (CE) 2073/2005, de 5 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables a productes alimentaris.
- Reial Decret 478/2007, de 13 d'abril, pel qual es modifica el Reial decret 308/1983, de 25 de gener, relatiu a la Reglamentació tècnica sanitària d'olis vegetals comestibles, en quant a les característiques fisicoquímiques de l'oli refinat de girasol. (BOE núm. 99 de data 25.04.2007)
- Ordre de data 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE núm. 26 de data 31.01.1989)
- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, relatiu a l'aprovació del text del Codi Alimentari Espanyol. (BOE núm. 248 de data 17.10.1967).

I també :

- Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen les normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.



- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Educació, o el que s'aprovi en substitució d'aquest.
- Acord GOV/128/2021, de 31 d'agost, de delegació de competències als consells comarcals i a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.
- La Resolució EDU/843/2023, de 9 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2023-2024.
- RESOLUCIÓ EMT/1710/2022 de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022 de mesures en relació amb contractes públics de subministrament de productes alimentaris de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris i de serveis de menjadors col·lectius.
- L'ordre del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar de cada curs escolar als centres educatius no universitaris de Catalunya.
- Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'autonomia dels centres educatius. (DOGC núm. 5686 de data 05.08.2010)

### **Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.**

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

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats en cada centre educatiu en tots els àpats que s'efectuïn i serà el corresponent, com a mínim, a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en lloc per separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.



Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre educatiu, la data i la hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18°C i pel termini de 10 dies.

L'adjudicatari haurà de presentar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà una memòria explicativa, dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicar les modificacions quan s'escaiguin.

### **Clàusula 13. Responsabilitat civil i patrimonial.**

L'adjudicatari assumirà tota la responsabilitat civil, patrimonial o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei de menjador.

### **Clàusula 14. Altres obligacions.**

L'adjudicatari està obligat a:

1. Assumir els costos de subministrament de telèfon, gas, aigua i electricitat, i de recollida de brossa, en el/s centre/s escolar/s i en la part proporcional que els correspongui per a la utilització de les instal·lacions cedides pel/s centre/s escolar/s. En cas que hi hagi algun menjador amb comptador individualitzat, l'adjudicatari es farà càrrec de totes les despeses directament.
2. Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei i comunicar-ho al Consell Comarcal de l'Alt Empordà.
3. No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra, sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal de l'Alt Empordà i el centre escolar afectat.
4. Mantenir les instal·lacions en ordre durant la prestació del servei.
5. 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, per culpa o negligència que els siguin imputables.

6. Comunicar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'adjudicatari i del seu representant, i també de la persona o persones que el substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

7. Fer un seguiment in situ, per part del personal responsable de l'empresa, dels menjadors escolars objecte d'aquest plec, i elaborar un informe d'incidències en la gestió del servei cada vegada que sigui necessari i mínim una vegada a final del curs escolar, que serà lliurat al Consell Comarcal de l'Alt Empordà a l'objecte que, si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

8. L'empresa ha de traslladar la informació sobre el menjador al Consell Comarcal de l'Alt Empordà puntualment. En el cas que tingui una inspecció sanitària del menjador escolar, haurà de passar una còpia de l'acta al Consell Comarcal en el termini de 24 hores.

9. Fer una sessió de presentació del servei de menjador a les famílies dels alumnes en el primer mes del curs escolar per informar i respondre als dubtes sobre el menjador que puguin tenir.

10. Cada inici de curs presentar la relació del personal de cada centre al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, així com comunicar-ne les modificacions quan s'escaigui.

11. L'adjudicatari presentarà mensualment els RNT del personal del servei.

12. Quan sigui requerida per part del Consell Comarcal, l'empresa adjudicatària presentarà factures de productes ecològics, de productes frescos i factures de productes de proximitat, en cas d'haver-los ofertat.

13. L'empresa adjudicatària presentarà, previ requeriment del Consell Comarcal, la documentació següent: rebut de pagament de les pòlisses de responsabilitat civil i accidents actualitzades, certificat de riscos laborals vigent, inventari de material, relació d'inversions i manteniments realitzats amb les factures corresponents, si s'escau.



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

15. En cap cas, l'empresa adjudicatària atindrà peticions dels centres on presta el servei sense el previ consentiment del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

## **SECCIÓ 2. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.**

### **Clàusula 15. Organització del servei.**

Caldrà que l'adjudicatari, conjuntament amb el Centre Escolar i el Consell Comarcal, elabori el Pla de Funcionament del Menjador a inici de cada curs que serà aprovat pel Consell Escolar del centre.

Comprendrà les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, amb la utilització en tot cas, de safades d'autoservei o plats segons l'ús habitual al centre fins al moment.
- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús i en el cas d'alumnes que pel motiu que sigui no assisteixin al servei, fer-ho palès al llistat d'assistències mensuals.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta, i que progressin cap a un comportament cada cop millor.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador i comunicar-ho al servei d'Educació del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, diferenciant entre alumnes fixos i alumnes esporàdics i segons els cicles d'ensenyament.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.



- A petició del centre educatiu amb alumnes de primer cicle d'educació infantil, oferir el servei dormitori per aquests alumnes.

En el cas que hi hagi més d'un monitor, un d'ells serà el responsable encarregat de tasques específiques que exercirà com a coordinador de monitors.

### **Clàusula 16. Proposta d'objectius a assolir en l'espai del migdia**

L'adjudicatari haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir al llarg del curs segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als àmbits següents:

Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

Higiènic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarquant valors com el respecte, la solidaritat, menjar correctament i amb actitud relaxada, etc.

D'educació mediambiental: Fomenta els hàbits i sensibilització mediambiental com el reciclatge, recollida selectiva, estalvi energètic

Paral·lelament, si s'escau, a petició del centre, s'ha d'establir una programació mensual d'activitats de lleure. Aquesta programació ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors: jocs de pati, ludoteca, etc sempre i quan quedin reflectides al Pla de Funcionament de menjador del Centre.

Els projectes s'han de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s, i adaptant-los a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del Centre i del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

Els adjudicataris hauran d'informar les famílies de l'evolució de cada nen/a pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim quadrimestral quan afecti comensals de més de sis anys. En el cas de comensal més petits,



la periodicitat la pot dictar la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s, encara que s'aconsella que sigui diàriament com posar-ho a l'agenda o tenir una llibreta viatgera.

L'adjudicatari assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers, tal i com s'especifica en la clàusula 13 del present plec.

### **SECCIÓ 3. PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS.**

#### **Clàusula 17. Personal de cuina, neteja i monitoratge**

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i neteja que vénen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de monitoratge que vénen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable.

La llengua vehicular per al monitoratge serà la llengua catalana. En l'alumnat recent arribat i amb desconeixement de la llengua es farà l'adaptació corresponent. En tot cas, serà el centre escolar qui indiqui si s'ha de fer altrament.

Tot el personal adscrit a l'execució del contracte haurà de disposar del certificat conformo no ha estat condemnat per delictes de naturalesa sexual, atès que en el present contracte hi ha un contacte directe entre el personal de l'empresa adjudicatària i els al·lumnats dels centres, que són menors d'edat.

Abans de l'inici de l'execució del servei s'haurà d'aportar la relació de treballadors destinats a l'execució del contracte i els corresponents certificats.

A més, cada vegada que es produeixi un canvi de personal, s'haurà d'aportar el certificat del nou personal que es destini al servei.

L'adjudicatari 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.



L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir i del tractament amable i educat del personal en relació al usuari i a la resta de persones implicades en el servei.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de l'Alt Empordà de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que es poguessin produir en qualsevol tipus d'instal·lació per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

### **1. Personal de cuina:**

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme el servei.

La supervisora de zona de l'empresa ha de dedicar com a mínim un dia cada dos setmanes a supervisar les tasques en l'espai de la cuina central del lot. Així mateix, ha de dedicar com a mínim un dia cada mes a supervisar les tasques en l'espai dels offices de les escoles del lot.

El personal de cuina i neteja ha de complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies.

L'adjudicatari proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària necessària per la correcta prestació del servei. En aquesta indumentària hi constarà el logo del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

### **2. Les dotacions de monitoratge per atendre els alumnes al servei de menjador s'han d'ajustar a les ràtios mínimes següents:**

L'empresa adjudicatària ha de revisar diàriament el nombre d'usuaris, amb la finalitat de complir la ràtio de monitoratge/usuaris establerta.

Les següents escoles disposaran sempre d'un monitor extra, a banda del resultat de la fórmula. Aquest personal ha estat inclòs en l'estudi de costos i segons aquest estudi, determinats centres, el preu de menjador no és superior al preu màxim establert pel Departament d'Educació i Formació Professional i d'altres el preu és superior:



- ESC Modesta Pous de Vilanant
- ESC Mn Josep M Albert de Cistella
- ESC Lluís Marià Vidal d'Agullana
- ESC Mont-Roig de Darnius
- ESC Santa Cecília de Boadella d'Empordà
- ESC Els Dòlmens de Capmany
- ESC Sant Sebastià de Sant Climent Sescebes
- ESC Antoni Balmanya i Ros d'Espolla
- ESC Les Salines de Maçanet de Cabrenys
- ESC Puig Esquers de Colera
- ESC Les Clisques de Port de la Selva
- ESC Sant Jaume de Porbou
- ESC Teresa de Pallejà de Fortià
- ESC Josep de Ribot i Olivas de Vilamalla
- ESC Garrigàs de Garrigàs
- ESC Vallgarriga de Sant Miquel de Fluvià
- ESC Puig Segalar de Viladamat
- ESC Els Valentins de Vilamacolum
- ESC Oliveres Mil·lenàries de Ventalló

A més de cobrir la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en previsió d'atendre baixes de personal dels serveis un pla per a cobrir les baixes de personal de forma immediata.



En funció de la tipologia d'alumnat usuària del servei i segons directrius del Departament d'Educació i Formació Professional, s'ha definit ràtios específiques de nombre de monitoratge d'acord amb la següent previsió:

1 monitor per com a màxim 8 alumnes al primer cicle d'educació infantil

1 monitor per com a màxim 15 alumnes al segon cicle d'educació infantil

1 monitor per com a màxim 25 alumnes a l'educació primària.

1 monitor per com a màxim 30 alumnes de secundària obligatòria

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

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent:

q= nombre comensals primer cicle educació infantil

n= nombre comensals segon cicle educació infantil

p= nombre comensals educació primària

y= nombre comensals educació secundària

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

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

En els centres d'educació especial, atesa la singularitat i la diferent tipologia d'alumnat que escolaritza cada centre, la ràtio de monitors es determina d'acord amb les seves necessitats. En qualsevol cas, serà de 4 alumnes per cada monitor.

Les hores necessàries de monitoratge per escola, segons la fórmula són (per exemple):



- Un menjador de 2,5 hores d'interlectiu al migdia amb 2 monitors seran 5 hores diàries, o sigui 25 hores setmanals.

- Un menjador de 2 hores d'interlectiu al migdia amb 2 monitors seran 4 hores diàries, o sigui 20 hores setmanals.

Per tant en l'exemple les hores del monitoratge complementari començarien a comptar a partir de les 25 hores i 20 hores setmanals, respectivament.

En cap cas l'adjudicatari podrà demanar una variació o modificació del preu/usuari adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal que s'estableixen en el present plec.

Donada la flexibilitat actual del horaris dels centres educatius, s'estableix que l'horari interlectiu del migdia, no ocuparà en cap cas, més de dues hores i trenta minuts de durada; que oscil·larà per al curs escolar 2026-2027, entre la franja de les 12 h a les 15:30h., sempre segons l'Ordre del Departament d'Educació que regula anualment el calendari escolar als centres docents no universitaris de Catalunya.

L'horari interlectiu del migdia de les escoles és tal i com s'indica a continuació

LOT 1		
NAVATA	ESC JOAQUIM VALLMAJÓ	2 hores i mitja
FIGUERES	ESC PARC DE LES AIGÜES	
VILAMALLA	ESC JOSEP DE RIBOT I OLIVAS	
JONQUERA, LA	ESC JOSEP PEÑUELAS DEL RIO	
CISTELLA	ESC MN. JOSEP MARIA ALBERT	
AGULLANA	ESC LLUÍS MARIÀ VIDAL	
BOADELLA D'EMPORDÀ	ESC SANTA CECÍLIA	
CAPMANY	ESC ELS DÒLMENS	
SANT CLIMENT SESCEBES	ESC SANT SEBASTIÀ	
ESPOLLA	ESC ANTONI BALMANYA I ROS	
GARRIGÀS	ESC GARRIGÀS	
SANT MIQUEL DE FLUVIÀ	ESC VALLGARRIGA	
VILAMACOLUM	ESC ELS VALENTINS	
MAÇANET DE CABRENYS	ESC LES SALINES	



FIGUERES	ESC ANICET DE PAGES	2 hores
VILAFANT	CEE MARE DE DÉU DEL MONT	1 hora i mitja

LOT 2		
CADAQUÉS	INS-ESC CARITAT SERINYANA	2 hores i mitja
GARRIGUELLA	ESC JOAQUIM GIFRE	
COLERA	ESC PUIG ESQUERS	
PORT DE LA SELVA, EL	ESC LES CLISQUES	
VILANANT	ESC MODESTA POUS	
FAR D'EMPORDÀ, EL	ESC EL FAR D'EMPORDÀ	
VILABERTRAN	ESC TORRE D'EN REIG	
VILADAMAT	ESC PUIG SEGALAR	
VENTALLÓ	ESC OLIVERES MIL·LENÀRIES	2 hores
ROSES	ESC JAUME VICENS VIVES	
FIGUERES	ESC JOAQUIM CUSÍ I FURTUNET	
PORTBOU	ESC SANT JAUME	
FIGUERES	INS-ESC JOSEP POUS I PAGÈS	
EMPURIABRAVA	INS-ESC EL BRUEL	
FORTIÀ	ESC TERESA DE PALLEJÀ	

En casos excepcionals, entre els quals es preveu expressament el període de jornada intensiva, després que les instruccions del Departament d'Educació i Formació Professional ho autoritzi, i acordar-ho la comissió de menjador de cada centre escolar, el servei es prestarà prèvia sol·licitud i autorització del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

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

En les sortides escolars el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador o altres tasques relacionades amb el mateix com ara la preparació d'activitats, elaboració d'informes, coordinacions, etc. En cap cas l'empresa adjudicatària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.



### **Clàusula 18. Idoneïtat dels monitors**

L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a general de monitors, les funcions del qual seran com a mínim les que constin en els Plecs Administratius i Tècnics de la licitació del Servei de Menjadors Escolars del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, així com les que determini la pròpia comissió de menjador del centre.

El/la coordinador/a de monitors/es ha de tenir formació en el sector alimentari, o en el sector del lleure o experiència mínima de 3 anys en menjadors infantil (P3, P4 i P5) i primària. Serà la pròpia empresa que formarà als coordinadors/es segons les necessitats de cada lloc de treball.

El personal que participi en les tasques de monitors del servei de menjador ha de tenir com a mínim el títol de monitor de menjador escolar impartit per una escola de formació homologada per la Generalitat de Catalunya.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà es reserva el dret de sol·licitar a l'adjudicatari còpia de les titulacions del personal contractat i informes sobre la idoneïtat dels monitors contractats.

En el cas que els monitors de menjador hagin obtingut la titulació amb anterioritat a cinc anys d'antiguitat, l'empresa s'haurà de fer una sessió de reciclatge per actualitzar els coneixements.

### **Clàusula 19. Gestió del personal.**

1. L'adjudicatari organitzarà, sota la seva responsabilitat, els sistemes de gestió de personal, prevenció de riscos laborals i d'organització del treball, de forma que en resulti la major eficàcia possible en la prestació del servei.

2. Sense perjudici del que s'ha previst en el paràgraf anterior, quan el contractista projecti la modificació de condicions substancials de la seva organització o dels seus sistemes de gestió, o quan es proposi estipular amb els seus treballadors convenis, pactes o contractes que fixin condicions retributives o de treball que difereixin de les considerades normals o habituals en el sector, ho haurà de comunicar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, almenys amb dues setmanes d'anticipació a la data prevista per a la seva signatura.

3. La funció del personal:



3.1.a) El personal d'atenció directe a l'alumnat s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda. En cap cas, netejarà l'espai o estris a l'hora que vigila i controla l'alumnat.

3.1.b) La coordinadora de menjador, diàriament, una vegada acabat el servei haurà d'entrar les assistències i/o absències dels usuaris de menjador en el programa de "Gestor d'Alumnes" del Consell Comarcal de l'Alt Empordà. Aquest Ens els facilitarà un codi per accedir al programa.

3.2 Les funcions del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge) seran les següents:

- 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 amb activitats interlectives, si s'escau.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària i el pla de funcionament.

3.3 Dins de l'equip de personal d'atenció directe, hi haurà un/a monitor/a que farà de coordinador/a. Les funcions seran les següents:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.



- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Informar les famílies de l'avaluació i l'evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar diàriament a la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei de menjador, en el cas que les incidències siguin greus o molt greus també s'haurà d'informar amb immediatesa via mail al Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

#### **Clàusula 20. Informació al Consell Comarcal de l'Alt Empordà.**

1. L'adjudicatari està obligat a presentar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, anualment i sempre que aquest ho sol·liciti, l'actualització de la plantilla de personal, amb determinació de la situació i condicions de cada treballador i la relació d'altres i baixes que s'hi produeixin.

2. El Consell Comarcal de l'Alt Empordà està facultat per exigir a l'adjudicatari, en tot moment i en qualsevol cas, amb temps suficient abans de la renovació anual del contracte, si escau, la justificació que ha complert totes les seves obligacions de caràcter fiscal, laboral i de la Seguretat Social per que fa als seus treballadors.

#### **Clàusula 21. Tracte amb els usuaris.**

El personal del servei mantindrà sempre un tracte correcte amb els usuaris.

1. L'adjudicatari serà responsable de la conducta dels seus treballadors i posarà remei de forma immediata a qualsevol mal comportament.

2. El Consell comunicarà les queixes rebudes a l'adjudicatari perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

#### **Clàusula 22. Direcció i inspecció.**

La direcció dels serveis compresos en el contracte correspondrà designar-la a l'adjudicatari. La inspecció tècnica, el cost de la qual anirà sempre a càrrec de l'adjudicatària quan sigui necessària com a conseqüència dels acords de la comissió de seguiment del servei de menjador escolar corresponent o per la reiteració de queixes dels usuaris, o resulti exigible



en compliment d'una disposició legal, pertocarà al Consell, que l'exercirà mitjançant facultatius o personal competent nomenats amb atribucions suficients per dictar les disposicions convenients perquè el servei es presti de la millor manera possible, encara que no figurin taxativament en els plecs de clàusules.

L'adjudicatari complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la recta interpretació d'aquest plec. En cas de dubte o discrepància, i sense perjudici de la seva obligació d'executar-les provisionalment, el contractista sotmetrà la diferència al criteri de l'òrgan comarcal competent, el qual resoldrà el que sigui més adequat a l'interès general.

### **Clàusula 23. Sistema de control.**

1. El Consell Comarcal de l'Alt Empordà exercirà un control estricte, de caràcter objectiu, sobre el compliment per l'adjudicatari de les obligacions concretes en relació amb la prestació dels serveis puntual i eficient. En tot cas, quan de l'exercici de la facultat del control, es derivi l'incompliment per l'empresa adjudicatària de qualsevol de les clàusules d'aquest plec, aquesta quedarà obligada al pagament de les despeses de control, amb independència de les sancions que puguin imposar-se.

2. El control consistirà en la valoració dels següents criteris:

- a) Control quantitatiu: Menús, utilitatge, ràtio monitoratge.
- b) Control qualitatiu: Menús, organització horària, organització administrativa.
- c) Organització tècnica, higiènica-sanitària, monitoratge.
- d) Control organitzatiu: personal, distribució de menjar, de material etc.
- e) Control dels criteris que ha ofert l'empresa en la licitació del lot.

### **Clàusula 24. Valoració dels resultats del control.**

A continuació es relaciona la puntuació segons quins siguin els resultats de la inspecció dels criteris de valoració (Vi).

Bo: 3 punts



CONSELL COMARCAL  
DE L'ALT EMPORDÀ

Regular: 2 punts

Dolent: 1 punt.

A fi d'estimar el coeficient Q de qualitat mitja setmanal (Qs), mensual (Qm), o anual (Qa), de les prestacions del servei, es considerarà l'expressió següent:

$Qs = \sum Vi/i$  (nombre de criteris que es valoren)

$Qm = \sum Qs / \text{nombre de setmanes lectives de cada mes}$

$Qa = \sum Qm / \text{nombre de dies lectius}$

Criteris objectius de valoració:

$Qs/Qm/Qa = 1 = \text{dolent}$

$Qs/Qm/Qa = 2 = \text{regular}$

$Qs/Qm/Qa = 3 = \text{bo}$

### **CAPÍTOL III. COMISSIÓ ENCARREGADA DEL SEGUIMENT DELS MENJADORS ESCOLARS.**

#### **SECCIÓ 1. COMISSIÓ ESCOLAR DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR.**

##### **Clàusula 25. Creació**

El/s centres/s que rebin el servei de menjador haurà/n de crear una comissió de seguiment del servei de menjador dintre del si del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'Autonomia de centres educatius

##### **Clàusula 26. Funcionament.**

El funcionament d'aquestes comissions de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels Consells Escolars, juntament amb el Consell Comarcal com a ens que ha contractat el servei.



La comissió de seguiment del menjador es reunirà tres vegades per curs escolar, coincidint amb els trimestres escolars. Tanmateix es podrà reunir cada vegada que sigui necessari i quan ho sol·liciti la Direcció del Centre, amb la deguda antelació.

### **Clàusula 27. Funcions.**

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions generals que hagi establert el present plec de condicions, el Consell Escolar i el Consell Comarcal.
- Col·laborar amb el coordinador de menjador en l'elaboració, si s'escau, d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu.
- Establir l'ús de diferents instal·lacions (biblioteca, sala informàtica, sala audiovisuals, etc.), segons les condicions genèriques que s'estableixen en aquest plec de clàusules.
- Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat de l'escola, l'AFA o del menjador.
- Esporàdicament, els membres de la comissió poden quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- Solucionar els conflictes respecte al menjador, segons el que preveu el Decret 102/2010 de 3 d'agost d'autonomia dels centres educatius.
- Proposar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules, el RRI del centre, i el pla de funcionament del menjador.
- Elevar propostes, tant al representant de l'equip directiu com al representant del pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar Municipal.
- Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.



- Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes.
- Fer una valoració de final de curs sobre el servei.
- La Comissió donarà compte al Consell Escolar del seguiment del servei de menjador, i si s'escau, n'informarà el Consell Escolar Municipal.

### **Clàusula 28. Composició.**

La Comissió de seguiment de menjador estarà formada pel director/a del centre, que la presideix, el/la Conseller/a Comarcal d'Educació, un representant de l'Ajuntament, el/la president/a de l'AFA, el/la Tècnic/a d'Educació del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, el/la inspector/a de serveis escolars del Consell Comarcal de l'Alt Empordà i si s'escau, un representant de l'empresa adjudicatària.

Figueres, a data de la signatura electrònica