

PLEC DE CLAUSULES TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR A L'ESCOLA 21 D'ABRIL DE L'ALDEA, CURS 2026-2027 I PRORROGABLE

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, així com la neteja de les instal·lacions de cuina, menjador i estris.

Aquest servei es durà a terme durant els dies lectius d'acord amb l'ordre que publicarà el Departament d'Educació i Formació Professional en el qual s'estableix el calendari escolar del curs 2026-2027 per als centre educatius no universitaris de Catalunya i s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin als centres escolars.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2026-2027, 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 del servei.

Clàusula 2. Ubicació del centre

- ESCOLA 21 D'ABRIL

Ubicació: Carrer Narcís Monturiol, s/núm. de l'Aldea

Clàusula 3. Característiques del servei

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar i amb l'horari de menjador que el centre estableixi. El servei s'haurà d'ajustar als dies de lliure disposició i a les festivitats locals del centre educatiu i a l'horari de menjador de l'escola.

La previsió del horari de menjador a les escoles serà el següent:

- L'Escola 21 d'abril és de les 12:30 a les 15:00 hores durant el període que fan jornada partida. L'horari intensiu és de 13:00 hores fins les 15:00 hores.

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador (monitor/a) s'incorporarà al centre assignat.

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.



Els alumnes sense dret a servei de menjador gratuït, que poden ser fixes o esporàdics, hauran de pagar el preu del servei directament al Consell Comarcal, el qual gestionarà el cobrament als usuaris d'acord amb el sistema que estableixi.

El contractista ha de lliurar mensualment al Consell Comarcal la relació dels alumnes on hi consti el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei.

Per al càlcul de dotacions de personal d'acompanyament es tindrà en compte la ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor segons el que marca el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

La dotació de personal per a l'atenció de l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Ensenyament	Ràtio	Factor
Educació infantil segon cicle	1/15	0,067
Educació primària	1/25	0,040

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

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

y=nombre de comensals d'educació primària

$$\text{Nombre monitors} = n \times 0,067 + y \times 0,040$$

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

Clàusula 4. Dotació de material

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

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.

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 5. Programació de menús

L'empresa adjudicatària presentarà al Consell Comarcal del Baix Ebre la programació mensual dels menús diaris per trams setmanals, la composició dels quals ha de ser d'un àpat complet i equilibrat.



L'empresa adjudicatària han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones.

Quatre setmanes abans de l'inici de cada mes l'empresa concessionària estarà obligada a presentar els menús al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal del Baix Ebre, per tal que es puguin revisar i fer les modificacions que considerin oportunes. Un cop obtingut el vistiplau, l'empresa trametrà el menú definitiu al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària ha de fer arribar al centre i al consell comarcal la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.

Per tal de l'elaboració dels menús escolars s'ha de tenir en compte el Reial Decret 315/2025, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludables i sostenible en centres educatius.

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).

Clàusula 6. Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador

1. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta, on l'empresa adjudicatària elaborarà el menjar a les instal·lacions pròpies i el subministrarà posteriorment al menjador del centre educatiu amb els mitjans adequats. En cas que durant la vigència del contracte l'empresa adjudicatària proposi un canvi en la línia d'elaboració dels menús per línia freda, previ acord amb el Consell Comarcal, aquesta hauria de dotar al centre del material necessari per a la correcta prestació del servei sempre que el centre disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària.

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



3. La programació de menús mensuals, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents adaptades a l'estació (tardor-hivern i primavera-estiu) tenint en compte les fruites, hortalisses i pesca de temporada segons l'Annex 1. Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data, haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

4. S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document *Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020*.

5. Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana; arròs, 1 vegada/setmana i pasta, 1 vegada/setmana.

6. Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser: peixos, 1-3 vegades/setmana; ous, 1-2 vegades/setmana; carns, màxim tres racions a la setmana (màxim una ració de carn vermella a la setmana i màxim dues racions de carn processada al mes) i plats de base dels quals siguin aliments que aportin proteïna d'origen vegetal, 1-5 racions/setmana.

S'ha de prioritzar el peix blau i blanc de forma alterna i es poden incloure crustacis i mol·luscos.

7. Les freqüències de guarnicions han de ser: amanides variades, 3-4 racions/setmana i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums), 1-2 racions/setmana.

8. Les freqüències de postres han de ser: fruites fresques, 4-5 racions/setmana i altres postres (preferentment iogurt i quallada sense sucre afegit, formatge fresc) màxim una vegada a la setmana.

9. Cal que s'incloguin almenys 4 vegades al mes arròs o pasta integral i almenys dues vegades a la setmana s'ha d'oferir pa integral.

10. El consum de plats precuinats, com ara pizzes, canelons, croquetes, crestes, peixos o carns arrebossades, anàlegs vegetals, entre d'altres, s'ha de limitar com a màxim una ració al mes.

11. A cada àpat s'ha de prioritzar el producte fresc, com ara les amanides i la guarnició de verdura fresca, enfront d'altres formes de presentació.

12. Cal utilitzar per amanir l'oli d'oliva verge o verge extra. En les coccions i en els fregits l'oli d'oliva també és el més recomanable, si no s'utilitza aquest cal que sigui oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.

13. L'aigua és la única beguda, s'ha de garantir la presència d'aigua de consum com a única beguda i s'haurà de distribuir mitjançant gerres o altres estris.



14. Els menús podran ser revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

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

16. S'ha d'utilitzar sal iodada i se n'ha de reduir la quantitat afegida en les preparacions, i s'ha de substituir per l'ús d'espècies com a alternativa.

17. 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 https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_e_tapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

18. S'ha de donar prioritat a utilitzar les tècniques culinàries més saludables com ara coure al forn i al vapor, bullir, coure a la planxa i fer sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com ara fregir, arrebossar i fer preparacions amb altres salses. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

19. L'empresa adjudicatària ha de disposar de menús especials per a l'alumnat amb diagnòstic mèdic d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o altres malalties que ho exigeixin, i que mitjançant el certificat mèdic corresponent acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut. També s'ha de disposar de menús especials per a l'alumnat que ho requereixi, per motius ètics o religiosos.

20. L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan 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 petició del centre escolar, es podrà servir pícnic per a les sortides escolars i es tindran en compte els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos el preu del menú no variarà.

Clàusula 7. Funcions del personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador

El personal d'acompanyament a l'alumnat al menjador haurà de romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en el temps anterior i posterior, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions bàsiques del personal d'acompanyament a l'alumnat del menjador a l'escola són les següents:

- La vigilància i cura de l'alumnat usuari del servei de menjador des de la finalització de l'horari lectiu del migdia fins l'inici de l'horari lectiu de la tarda.



- Vetllar pel bon funcionament del menjador, organitzant, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edats, 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.
- Preparar les taules i el parament del menjador tenint en compte els alumnes usuaris del servei de menjador escolar, així com la neteja si s'escau.
- Servir el menjar, ajudar als infants en l'acte del menjar, recollir i netejar les taules un cop finalitzat el servei de menjador.
- Durant el temps de l'àpat s'ha de fomentar els hàbits alimentaris saludables, utilització correcta dels estris per menjar i vetllar per tal que els/les alumnes facin un ús correcte del parament del menjador.
- Fomentar els hàbits higiènics dels alumnes en la franja del menjador escolar.
- Fomentar els hàbits de reciclatge i l'educació mediambiental entre els/les alumnes.
- Tenir cura dels infants en l'espai del pati, proposant i participant de les activitats de lleure per a l'estona d'esbarjo.
- El personal d'acompanyament de l'alumnat al menjador, durant aquesta franja, hauran d'anar amb un uniforme adequat a les seves funcions i tenint en compte el seu lloc de treball, segons marca la normativa de salut.
- Tot el personal haurà de romandre al centre el temps que sigui necessari per a l'acompliment correcte de les tasques que li són pròpies.
- El personal d'acompanyament de l'alumnat al menjador en l'aplicació de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, que estableix els requisits d'accés i d'exercici de llocs de treball que impliquen contracte habitual amb menors, hauran d'estar en possessió del certificat de delictes de naturalesa sexual.

Clàusula 8. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària esta obligada a:

- Prestar el servei d'acompanyament de l'alumnat al menjador segons el que consta en aquest plec.
- Dotar de personal per atendre els alumnes al servei de menjador escolar tenint en compte les ràtios que estableix el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya cada curs escolar.



- El centre ha de comptar amb un número mínim de dues persones per atendre directament als usuaris i usuàries del menjador, independentment del nombre de comensals i de l'etapa educativa.

A partir d'aquest número mínim, les dotacions de personal per atendre l'alumnat al servei de menjador s'atendran a les ràtios indicades, tenint en compte l'alumnat fix i esporàdic.

- Complir amb el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural pel qual es regeix aquest contracte.
- Oferir un uniforme adequat a tot el personal del menjador així com el material de seguretat personal i d'higiene si s'escau.
- Comptar amb recursos humans suficients per cobrir amb caràcter immediat les necessitats de personal d'aquest servei en els casos de malalties, baixes, absentisme, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal 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.
- L'adjudicatari haurà d'estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial. També serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableix per al personal que dugui a terme els serveis, d'acord amb les disposicions dels convenis i les ordenances de treball que hi siguin aplicables.
- L'adjudicatari estarà obligat al compliment de la normativa higiènica sanitària.

Clàusula 9. Responsabilitat civil

El contractista haurà de tenir contractada i vigent una assegurança, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivada dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient prestació del servei.

Tortosa, maig de 2026



ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA





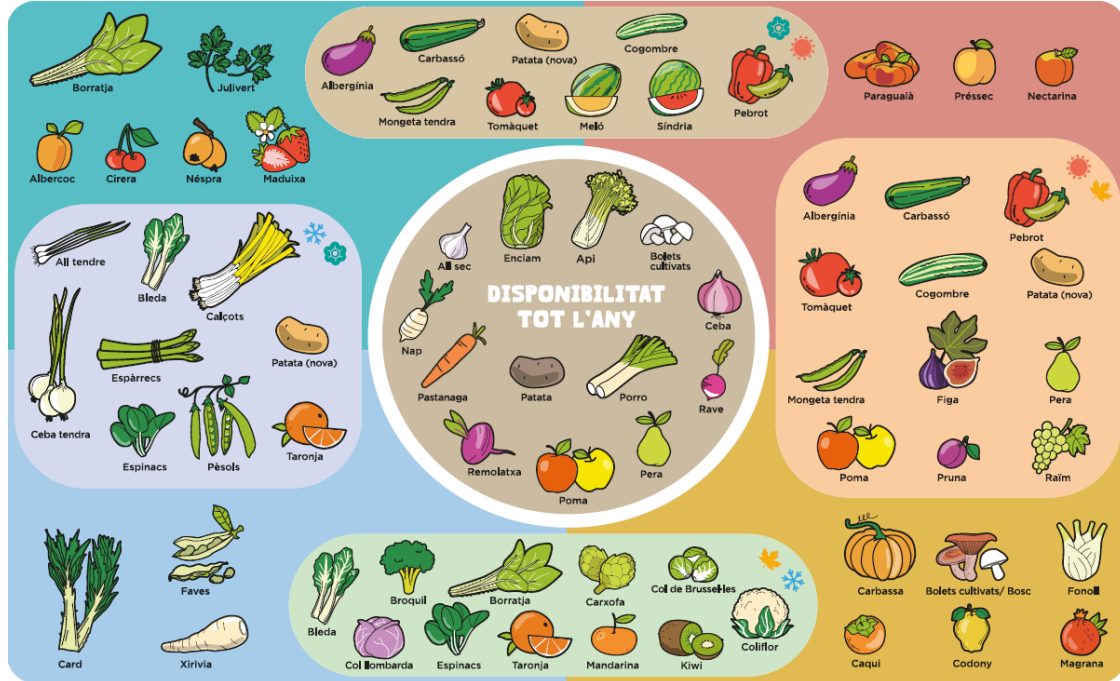
Gaudim menjant sa i sostenible

CALENDARI DE TEMPORADA DE CATALUNYA

PRIMAVERA

En aquest calendari es detallen les fruites i hortalisses produïdes a Catalunya durant els mesos de setembre a juny, així com les que estan disponibles tot l'any. Inclou també aquells productes que es produeixen en quantitats suficients per abastir els menjadors escolars. És una proposta orientativa, perquè en els diferents territoris poden cultivar-se productes diferents i amb variabilitat estacional o deguda a possibles incidències climàtiques. Per a més informació consultar:

ESTIU



HIVERN



Generalitat de Catalunya

Programa Escolar de Fruites, Hortalisses i Col·lecció de la Unió Europea, amb ajuda econòmica de la Unió.

TARDOR

