Consell Comarcal de la Selva

PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE MENJADORS ESCOLARS EN CENTRES SENSE CUINA DE LLORET DE MAR I BLANES

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE 4
1.1 Objecte 4
1.2 Prestacions principals del contracte 4
1.2.1 Prestacions principals 4
1.2.2 Prestacions accessòries 5
1.3 Característiques del servei 5
1.4 Menjadors inclosos en l'objecte del contracte 5
2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI 6
3. TIPOLOGIA D'USUARIS DEL SERVEI 7
3.1 Usuaris fixos 7
3.2 Usuaris esporàdics 7
3.3 Personal docent i de serveis 8
4. PREU DEL CONTRACTE 8
4.1 Despeses a assumir per l'adjudicatari 8
4.2 Determinació dels preus 9
5. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ 9
5.1 Gestió i cobrament als usuaris fixos 9
5.2 Gestió i cobrament als usuaris esporàdics 10
5.3 Gestió de la morositat 10
5.4 Compte d'explotació i auditoria econòmica del servei Error! Bookmark not defined.
6. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT ADSCRITS AL SERVEI 11
6.1 Cessió d'ús a favor de l'empresa adjudicatària 11
6.2 Manteniment de les instal·lacions 11
6.3 Cànon per a la inversió en nous equipaments 12
6.4 Cànon per a material lúdic i educatiu 12
6.5 Neteja d'instal·lacions i d'equipaments 12

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

6.6 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària 13

7. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ 14

7.1 Programació del menú 14

7.2 Composició i freqüències dels productes 17

7.3 Temporalitat dels productes 20

7.4 Qualitat dels productes 21

7.5 Quantitat i gramatges dels menús 22

7.6 Formes de cocció 23

7.7 Modalitat d'elaboració del menú 23

8. COMPLIMENT NORMATIUS 24

8.1 Normativa higienicosanitària i autocontrols 24

8.2 Criteris ambientals 26

9. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SERVEI 28

9.1 Principis bàsics 28

9.2 Pla de funcionament 29

10. EL PERSONAL DEL SERVEI 30

10.1 Contractació del personal 30

10.2 Funcions del personal 31

10.3 Ràtio i horaris del personal 34

10.4 Formació del personal 36

11. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS 37

12. COMUNICACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI 37

12.1 Comunicació entre professionals i amb les famílies 37

12.2 Control i seguiment del servei 38

12.3 La comissió de menjador 39

13. ANNEX - CARACTERÍSTÍQUES CENTRES EDUCATIUS 41

LOT C (MONTSENY-GUILLERIES) Error! Bookmark not defined.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Objecte

L'objecte del contracte és la gestió indirecta, del servei educatiu i d'alimentació saludable dels menjadors de 3 escoles públiques de primària, i 1 Institut escola de la comarca, de les quals el Consell Comarcal de la Selva n'exerceix la competència per delegació del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, prevista a l'acord GOV/128/2021, de 31 d'agost, i modificacions GOV/172/2022, de 30 d'agost i GOV/80/2023, de 4 d'abril.

La prestació del servei educatiu i d'alimentació saludable dels menjadors escolars comprèn, a excepció d'aquells que especifiquin una altra cosa, l'àpat del migdia, l'atenció directa a l'alumnat i les actuacions educatives dels períodes de temps lliure anterior i posterior al dinar, que hauran d'estar d'acord amb els criteris del projecte educatiu del centre. Per tal de garantir la prestació amb garanties de qualitat, aquest servei es regeix pels principis organitzatius següents:

a. La promoció d'una alimentació saludable.
b. La programació de menús que tinguin en compte els aspectes nutricionals, l'ús de productes de producció agrària ecològica, de temporada i de proximitat segons l'entorn, el territori i els sistemes de producció.
c. El desenvolupament d'hàbits higiènics i alimentaris saludables.
d. El compromís del servei amb les directrius de qualitat i salut dels productes alimentaris.
e. El foment de les polítiques de contractació socialment responsable i de malbaratament alimentari.
f. La coherència pedagògica de les activitats amb el PEC, amb el PLC i en la programació general anual del centre.
g. El foment de la convivència i dels valors interculturals així com garantir l'ús de la llengua catalana com a llengua vehicular també d'aquest temps i espai educatiu.
h. El dret de les famílies a la informació i a la participació.

1.2 Prestacions principals del contracte

1.2.1 Prestacions principals

El servei a desenvolupar inclou les prestacions següents:

- Prestacions principals

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- Elaboració d'un menú saludable, equilibrat i adequat als grups d'edat a qui va dirigit, en una cuina externa, en modalitat de línia calenta i servir-lo de forma individualitzada a cada alumne.

- Acompanyament educatiu mitjançant monitoratge durant tota l'estona intel·lectiva del temps del migdia (des que s'acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, inclosa l'estona prèvia i posterior al mateix servei de menjador).

1.2.2 Prestacions accessòries

- Transport diari en les condicions higièniques sanitàries adients al servei.
- Neteja diària de les instal·lacions de cuina i menjador

1.3 Característiques del servei

Aquest servei es durà a terme durant els dies lectius del que queda de curs escolar 2026-2027, d'acord amb el calendari establert pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre.

De forma general, a efectes contractuals es considera finalitzat el curs escolar el 31 d'agost de 2027.

Les característiques inicials del servei, tals com el nombre de centres, les modalitats de, el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del qual es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària, etc., són les establertes a l'Annex d'aquest plec.

El nombre d'usuaris previstos per a cada centre que figura en aquest annex és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant els darrers cursos escolars. Per tant, el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

L'horari del servei de menjador per a les escoles i l'institut escola, es detalla per a cada centre a l'annex d'aquest plec.

El codi CPV del servei és 55523100-3 Serveis de menjador Escolar.

1.4 Menjadors inclosos en l'objecte del contracte

El contracte inclou la gestió dels menjadors d'1 institut escola i 3 escoles públiques de la comarca de la Selva i, per la qual cosa s'han establert 1 lot únic.

- Escola Esteve Carles (Lloret de Mar)
- Escola Carles Faust (Blanes)

- Institut escola Mossèn Joan Batlle (Blanes)
- Escola Joan Domènech i Moner (Lloret de Mar)

2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa contractista està obligada a l'execució del contracte subjecte a aquests plecs de prescripcions tècniques i les clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal de la Selva doni al contractista per interpretar-les, així com al compliment de les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social i laboral que estableixen el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat, i en particular les que estableix l'annex V de la LCSP.

També està obligada a complir les disposicions vigents en matèria fiscal i d'integració social de persones amb discapacitat.

El contractista serà el 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.

El contractista haurà d'obtenir tots els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.

El contractista haurà de signar l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

L'empresa contractista no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de cuina mentre es desenvolupa el servei.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

Segons el que s'estableix a l'article 296 de la Llei de Contractes del Sector Públic per als contractes de concessió de serveis, la subcontractació només podrà recaure en prestacions accessòries del contracte (no s'hi inclouen, doncs com a prestacions que es poden subcontractar, ni l'elaboració del menjar ni el monitoratge).

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres fins que no siguin els establerts al present plec de clàusules, sense l'autorització expressa del Consell Comarcal de la Selva.

El Consell Comarcal vetllarà per la qualitat del servei durant tota la durada del contracte i farà ús de les eines i inspeccions necessàries per comprovar que tots els aspectes recollits als plecs de clàusules administratives i tècniques es realitzin en els termes establerts.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

L'empresa adjudicatària assumirà la despesa dels subministraments necessaris per a la prestació del servei (aigua, gas o llum) en aquells centres que tinguin comptadors diferenciats o a l'espai de cuina-menjador o subministrament independent.

3. TIPOLOGIA D'USUARIS DEL SERVEI

3.1 Usuaris fixos

Segons allò que marca **la RESOLUCIÓ EDF/483/2026, de 20 de febrer, 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, per al curs escolar 2026-2027,** es considerarà usuari fix qualsevol alumne d'infantil i primària que faci ús del servei de menjador de manera habitual, com a mínim tres dies a la setmana i més de dos dies a la setmana pels alumnes de secundària.

Els alumnes fixos hauran de domiciliar el pagament del servei a través d'una entitat bancària.

A aquells usuaris fixos que gaudeixin d'un ajut individual de menjador se'ls domiciliarà el cobrament, previ descompte de l'import de l'ajut.

L'impagament de la quota mensual donarà lloc a la suspensió temporal dels drets de l'usuari i, conseqüentment, del dret de gaudir de les prestacions dels serveis descrits com usuari fix, si bé podrà adquirir els tiquets d'usuari esporàdic. Un cop regularitzada la situació, podrà tornar a gaudir de les prestacions del servei.

La reiteració en la devolució del rebut podrà comportar la pèrdua dels beneficis de la domiciliació, de forma que si es vol tornar a utilitzar el menjador, caldrà fer ús del sistema de compra de tiquets d'usuari esporàdic.

3.2 Usuaris esporàdics

Es consideraran esporàdics aquells usuaris que fan ús del servei de menjador de manera puntual.

Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Tots els usuaris, tant fixos com esporàdics, s'hauran de donar d'alta a l'aplicació digital facilitat per l'empresa responsable de la gestió del servei. L'usuari, per tal de fer ús del servei un dia concret, haurà de notificar-ho a través de l'aplicació digital segons les instruccions facilitades per l'empresa i amb el suport de l'administradora, si és necessari.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Com a norma general, aquesta notificació s'haurà de fer abans de 2/4 de 10 del matí. També es consideraran vàlids les compres de tiquets realitzades per aplicacions, web o altres mitjans proposats per l'adjudicatari.

3.3 Personal docent i de serveis

Podran ser usuaris del servei tot el personal docent i de serveis del centre. En aquests casos també caldrà domiciliar els rebuts o adquirir el corresponent tiquet d'usuari esporàdic a través de la mateixa aplicació.

4. PREU DEL CONTRACTE

4.1 Despeses a assumir per l'adjudicatari

El cost total del contracte i, per tant, els seus preus, seran els fixats a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei.

Amb aquest preu l'adjudicatari ha de cobrir les despeses que necessàriament ha de suportar per a la prestació del servei i que, de forma enunciativa i no limitativa, inclouen:

- Cost de la matèria primera. D'acord amb les condicions i especificitats descrites en aquest plec.
- Cost del personal de cuina i auxiliars.
- Cost del personal d'atenció a l'alumnat (Coordinador/a i monitoratge).
- Cost del personal d'administració del menjador.
- Cost del transport dels aliments (si s'escau) en els termes que estableix la normativa vigent.
- Cost dels subministraments (aigua, gas o electricitat)
- Cost de la neteja de la cuina i el menjador (recursos humans, productes necessaris i les neteges extraordinàries).
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Aportació o reposició i manteniment de la vaixella, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte seguint la normativa vigent i assolint com a mínim l'import establert per a cada lot. Tal com s'especifica a l'apartat 6.2 d'aquest plec de clàusules.
- Assegurances.
- Cànon a satisfer cap al Consell Comarcal per a inversió en material i equipament de la cuina-menjador en els termes establerts en aquests plecs.
- Cànon a satisfer cap al Consell Comarcal per a inversió en material lúdic en els termes establerts en aquests plecs.
- Cost del manteniment, reparacions i conservació de l'equipament de cuina.
- Despeses generals, que per la seva naturalesa, es considerin essencials per a la correcta prestació del servei (vestuari, EPI, etc.)
- Fotocòpies i altres despeses relacionades amb el funcionament, la comunicació amb les famílies...
- Cost de l'auditoria tècnica
- Cost de l'auditoria econòmica del servei

- Altres costos que per la seva naturalesa es considerin necessaris per a la correcta prestació del servei.

4.2 Determinació dels preus

A l'hora de determinar el preu del servei, l'adjudicatari, en la seva oferta, només haurà d'establir el preu per al comensal fix de les escoles, ja que el preu a pagar per al comensal esporàdic quedarà establert en aplicar un increment del 10% al preu adjudicat a l'alumne fix.

Pel que fa al preu del personal docent i no docent del centre, aquest queda establert en 5,15 euros per a tots els centres de la licitació (IVA inclòs). Aquest preu és el resultat de l'estudi de costos presentat per aquesta licitació excloent el cost del servei de monitoratge.

En cas que la normal activitat lectiva del centre escolar es vegi afectada per circumstàncies com vagues, aturades de país, situacions meteorològiques adverses, pandèmies, etc. i el servei de menjador no es pugui prestar amb normalitat, aquest no es cobrarà als usuaris que no assisteixin al centre i, per tant, no facin ús del servei de menjador. En aquests supòsits es consideraran faltes justificades de l'alumne.

5. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ.

5.1 Gestió i cobrament als usuaris fixos

L'empresa contractista es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts corresponents al servei de menjador escolar, així com de la gestió de les inscripcions, altes i baixes al servei, d'acord amb el reglament de menjador escolar aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

L'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament als usuaris del preu resultant de l'adjudicació, tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia, d'acord amb les absències justificades correctament i les dades que l'administradora de cada centre informi (l'import del rebut haurà de quedar desglossat en l'aplicació o pàgina web, per tal que les famílies puguin comprovar a què corresponen els imports cobrats per a cadascun dels seus fills/es). En aquest sentit, es considerarà com a absència correctament justificada aquella que s'hagi informat pels canals establerts abans de les 9.30 del matí del dia del servei.

El cobrament es farà per avançat, entre els dies 1 i 10 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències produïdes el mes anterior, si s'escau, sempre d'acord amb el reglament de menjador aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

Quan els usuaris siguin beneficiaris d'ajut de menjador escolar, l'empresa adjudicatària només cobrarà a l'alumne la diferència entre el preu del servei i l'ajut què té dret a percebre. En el cas que aquest ajut sigui per a la totalitat del preu del menjador, l'adjudicatari no podrà cobrar a l'alumne cap import.

El Consell Comarcal de la Selva abonarà a l'empresa concessionària l'import dels ajuts individuals de menjador corresponents a cada centre, amb la presentació prèvia de la certificació del nombre de comensals que han fet ús del servei. L'abonament de cada pagament es farà d'acord amb els abonaments que efectuï el Departament d'Educació al Consell Comarcal de la Selva en concepte d'ajuts individuals de menjador. De la mateixa manera, també s'abonaran els imports dels alumnes que hagin fet ús del servei i que tinguin la condició d'alumne gratuït segons què estableix el Decret 160/1996, de 14 de maig, en l'apartat a) de l'article 2.

L'adjudicatari haurà de conèixer amb prou antelació, els dies festius i no lectius del centre
educatiu, els dies d'excursions, colònies, sortides, etc. Prèviament programades, per tal de no cobrar el servei de menjador a l'alumnat que no hi assisteixi per aquests motius. La direcció del centre informarà l'empresa adjudicatària del calendari escolar segons s'indiqui al Pla de Funcionament del Menjador, així com dels canvis que es produeixin posteriorment.

5.2 Gestió i cobrament als usuaris esporàdics

L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema o plataforma telemàtica que permeti, com a mínim, la compra i el pagament de tiquets eventuals, així com la comunicació d'absències puntuals de l'alumne de forma telemàtica. Aquesta plataforma també haurà de poder garantir la consulta dels pagaments fets al llarg del curs, així com la consulta del menú que segueix l'usuari.

5.3 Gestió de la morositat

L'empresa assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

En aquest sentit, l'article 13 del Reglament de Menjador del Consell Comarcal de la Selva vigent, estableix que "*Les famílies que tinguin algun deute pendent pel concepte de menjador escolar amb l'empresa gestora del servei hauran de regularitzar el pagament del rebut pendent abans del dia 1 del mes següent. Per garantir l'eficiència del sistema, es controlarà estrictament el pagament i no s'admetran retorns no justificats de rebuts. Els usuaris que deixin d'abonar alguns dels rebuts hauran de regularitzar la seva situació i només podran quedar-se a menjador abonant cada dia l'import del menú com si fossin eventuals.*"

L'empresa es coordinarà amb el Consell Comarcal i informarà periòdicament de les actuacions dutes a terme en aquest camp. Si s'escau, el Consell Comarcal conjuntament amb la direcció del centre educatiu, pot proposar alternatives per a la gestió d'alguns impagats per atendre necessitats específiques.

La regulació de les baixes justificades i el retorn dels imports per aquest concepte es regularan d'acord amb el reglament de menjador escolar del Consell Comarcal de la Selva.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

6. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT ADSCRITS AL SERVEI

6.1 Cessió d'ús a favor de l'empresa adjudicatària

Per dur a terme la prestació del servei, i d'acord a la delegació de competències i l'autorització expressa dels Serveis Territorials del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (o dels ajuntaments en el cas de les llars d'infants), el Consell Comarcal de la Selva cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús de l'espai de menjador i cuina / office necessaris.

Igualment, es cedirà a l'empresa l'ús dels estris, mobiliari i altres dependències necessàries per al desenvolupament normal del servei de menjador escolar (lavabos, taules, cadires...)

La dotació de mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) anirà càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. 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, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de dotació, ampliació o reposició de mobiliari.

Pel que fa a la maquinària i altres instal·lacions adscrites al servei, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a la fitxa de cada centre de l'Annex d'aquest plec.

La cessió d'ús de les instal·lacions descrites anteriorment és per a tot el període de vigència de la contractació, però la seva utilització queda limitada als períodes d'activitat lectiva al centre escolar corresponent.

6.2 Manteniment de les instal·lacions

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, del mobiliari, equips, béns i estris, necessaris pel correcte desenvolupament de l'activitat, durant el temps que duri la concessió.

També anirà a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments, siguin quines siguin la causa i l'abast. En cas de qualsevol incidència, l'empresa haurà d'informar-ne al Consell Comarcal.

D'acord amb allò establert a l'estudi de costos de cada lot, l'empresa haurà de fer la inversió de l'import previst en l'annex 2 del PCAP, amb el concepte reposició parament, aquesta inversió serà en parament i menatge de cuina. Es realitzarà segons la priorització de necessitats detectades i consensuat amb el Consell Comarcal.

Al finalitzar el curs escolar, l'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i la relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

6.3 Cànon per a la inversió en nous equipaments

Donat que les instal·lacions tècniques de les cuines de les escoles són propietat del Consell Comarcal de la Selva, aquest serà l'encarregat de fer les inversions necessàries en aquestes instal·lacions per tal de reposar-les o millorar-les.

Per tal de poder sufragar aquestes inversions, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar-li al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,08 euros per alumne i dia.

El nombre total de menús servits es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà de justificar-los al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altres equipaments que cregui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa vigent. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Selva. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Qualsevol canvi que s'hagi de fer a les instal·lacions utilitzades requeriran l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Selva (i de l'ajuntament propietari de l'edifici en cas que es modifiquin part de les seves instal·lacions).

6.4 Cànon per a material lúdic i educatiu

Per tal de dotar de material lúdic i educatiu a les escoles durant l'horari de menjador, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,02 euros per alumne i dia.

El nombre total de menús servits es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà justificar-los al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

6.5 Neteja d'instal·lacions i d'equipaments

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment, la neteja i desinfecció permanent, durant tota la vigència del contracte, de:

L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos que s'utilitzen exclusivament pel servei de menjador escolar, si s'escau), els aparells que hi hagi, inclosa la campana extractora (filtres i els sistemes d'emergències).

L'espai de menjador (parets, terres, finestres tant de l'interior, com de l'exterior, etc.) i el mobiliari (taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

Correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions. Com a mínim, durant el curs escolar es realitzaran dues neteges a fons del material i les instal·lacions del servei, incloent, si s'escau les cortines, les rajoles de cuina/office i

menjador. A l'inici del curs escolar l'empresa presentarà una planificació d'aquestes neteges, i a final de curs un breu informe conforme s'han realitzat.

L'empresa elaborarà, per a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat, que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Igualment, l'empresa 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 establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les normatives de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola.

L'empresa també serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin durant la prestació del servei.

Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres, que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

6.6 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la reposició, adquisició, reparació, i/o instal·lació del següents equipaments i materials:

- Els bujols per separar les diferents fraccions de residus generals, la seva senyalització i informació, que en tot cas seran amb tapa d'acció a pedal.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, peücs, bobines de paper de mans, paper de vàter, detergents, etc.)
- Els dispensadors de paper i sabó de les dependències del menjador i cuina que facin ús l'alumnat i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa concessionària només efectuarà la reposició dins la franja horària del servei.
- El vestuari i els equips de protecció individuals (EPI'S) de tot el personal afecte al servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar, l'equip de control del clor de l'aigua i l'equip de control dels compostos polars de l'oli de fregir. En el cas de les llars d'infants, aquest material també anirà a càrrec de l'empresa concessionària, i per tant, també l'haurà de subministrar en el cas que sigui necessari.
- El material de parament (vaixella, coberteria, etc.), així com els estris de cuina s'hauran de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris. En el cas que aquest

sigui superior a l'inicial, l'empresa concessionària haurà de completar la vaixella necessària per a la correcta prestació del servei.

- També s'hauran d'assumir aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini
determinat.

- A l'inici i final de curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer l'inventari del material i equipament de la cuina i menjador. L'inventari final es lliurarà al Consell Comarcal de la Selva i a la direcció del centre, en format digital abans del 30 de juliol.

7. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ.

7.1 Programació del menú

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Es confeccionaran d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Alhora aquest hauran d'estar subjectes al Pla de seguretat alimentària de Catalunya que és el marc de referència per a les accions públiques de l'Administració de la Generalitat i dels ens locals en matèria de seguretat alimentària. A més l'empresa licitadora també haurà d'elaborar un protocol de seguretat alimentària i d'atenció a l'alumnat amb al·lèrgies per a cada centre educatiu. Aquest s'haurà d'incorporar dins el Pla de Funcionament de cada menjador.

Tots els menús hauran d'estar programats i supervisats per un/a dietista acreditada en nutrició humana i dietètica, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.

En la difusió dels menús acordats hi haurà de figurar el número de col·legiat/da del/la responsable de la programació del menú. En el cas que una empresa tingui adjudicat més d'un lot, aquesta haurà d'adequar un menú per a cada lot si la demanda ho requereix.

Aquesta planificació també es podrà consensuar amb els diferents sectors implicats en el menjador escolar (dietista, cuiner/a, monitoratge, equip directiu, Comissió de famílies, Consell Comarcal...)

L'empresa concessionària presentarà de forma anticipada, 2 mesos abans de l'inici del curs escolar, una proposta orientativa del menú per tot el curs. D'aquesta manera se'n facilitarà la coordinació dels diferents actors. També de forma trimestral s'anticiparà la proposta de menús per tal de poder-lo validar entre tots els agents implicats.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Durant el desenvolupament del curs, l'empresa presentarà mensualment al Consell Comarcal de la Selva, en format digital, la proposta de programació dels menús (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials, així com els de les llars d'infants), per tal que aquest hi doni el vistiplau.

Les propostes de les diferents programacions s'hauran de fer arribar un mes abans de la seva publicació. Una vegada supervisades i autoritzades, les programacions dels menús definitius la mateixa empresa s'haurà de responsabilitzar de publicar-la correctament al web del Consell Comarcal de la Selva deu dies abans de vèncer el mes anterior.

Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents:

- Menú estàndard.
- Menús adaptats a trastorns/malalties alimentàries o a aspectes culturals, com:
    - Tota mena d'intoleràncies i al·lèrgies.
    - Diabetis.
    - Adequació del menú per trastorns d'adaptació (TA).
    - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
    - Dieta vegetariana o vegana
    - Règim / dieta hipocalòrica
    - Per motius ètics o religiosos.
    - Oví lactovegetarià
    - Triturats per a llar d'infants
    - Triturats especials
    - Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal.

Caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme (per exemple, si l'alumne és intolerant a la lactosa, el dia que hi hagi làctic en el menú escolar, aquest haurà de poder optar a una versió sense lactosa o de liquat vegetal)

L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies / intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'empresa concessionària el seu control i acreditació.

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

- La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.

- La redacció haurà de ser clara i tan detallada com sigui possible. Els dibuixos i les imatges que poden acompanyar la difusió d'aquest menú no n'han de dificultar la comprensió, no han de poder generar confusions ni males interpretacions, tampoc podran incloure publicitat ni marques d'aliments. Caldrà especificar:

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb
  patata, en lloc de verdura).
- La cocció utilitzada (ex. planxa, bullit, etc.).
- El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).

- Haurà de quedar visualment identificat el producte fresc i de proximitat.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte ecològic.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte integral.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte quan aquest sigui un precuinat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa densos o massa lleugers i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
- S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn i de la realitat del centre educatiu.
- Caldrà que en la programació també s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, en la programació mensual del dinar s'hi haurà de proposar una alternativa per l'àpat del vespre.
- El calendari mensual haurà de contemplar els dies de festivitats locals i compensar la dieta segons les recomanacions establertes als dies restants, prioritzant els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
- En aquest document també hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom del dietista amb el nombre de col·legiada pertinent, així com el nom de l'empresa que l'ha revisat.

El Consell Comarcal podrà no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments i productes que proposi l'empresa en l'elaboració dels menús.

No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En les situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'haurà de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar al centre educatiu, així com a les famílies, si és possible abans de servir l'àpat. Els canvis no poden afectar la qualitat ni la quantitat de les racions.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

7.2 Composició i freqüències dels productes

Es considera que l'alimentació és molt més que un procés per obtenir els nutrients que necessita el nostre organisme. L'alimentació ens permet, a més, plaer, relacions afectives, comunicació social, cultural, religiosa... Tot plegat repercutint en el benestar integral de la persona.

Per aquest motiu, a l'hora de planificar els menús, l'empresa concessionària haurà de tenir en compte tant els criteris de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, com la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, sobretot pel què fa a les freqüències:

De forma més concreta, però, caldrà seguir les següents pautes extensives i limitatives a l'hora de planificar el menú:

- Per la seva qualitat nutricional, el concessionari haurà de tendir a augmentar la presència de llegums en els menús, amb un mínim de 6 vegades al mes, en primers i 6 vegades al mes en segons plats.
- S'hauran de limitar els aliments precuinats a un màxim de dues vegades al mes (comptant primers i segons plats)
- S'hauran de limitar els fregits a un cop per setmana.
- No es podran servir més de 6 dies de carn al mes en els segons plats, i caldrà seguir les següents limitacions:
    - Carn vermella (vedella, porc, bou, xai, cavall, etc.): de 0 a 1 cop per setmana, amb un màxim de dues vegades al mes.
    - Carn blanca (pollastre, conill, gall d'indi, etc.): d'1 a 2 cops per setmana
    - Carn processada: màxim 2 vegades al mes (els preparats carnis poden contenir un màxim de sulfits de 10 mg/kg de producte)
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon plat ja no n'ha de dur.

- D'acord amb la Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya (DOGC 430 de 6 de juny de 2017) no es podrà incloure ni panga, ni tilàpia a les propostes de menús. El Consell Comarcal de la Selva fa extensiva la limitació també a:

    - Peix: Tonyina vermella, peix espasa o emperador, tauró (açó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu i perca.
    - Carns processades derivades de carns separades mecànicament.
    - Olis: Oli de palma en qualsevol dels productes utilitzats, ni l'oli de gira-sol per amanir o fregir.
    - Arrebossats amb un percentatge inferior al 60% del producte principal
    - Bunyols o croquetes amb un percentatge inferior al 10% del producte que el defineix.
    - Barretes o similars amb menys del 50% del producte principal.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar

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

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

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

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

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- Es reservarà com a màxim un dia a la setmana per a les postres làcties, que de forma preferent, haurà de ser iogurt natural sense sucre ni edulcorants.

- Es tendirà a l'oferiment de fruita fresca a les postres, que haurà de servir-se un mínim de 4 dies a la setmana. Cada dia de la setmana s'oferirà un tipus de fruita diferent i de temporada. S'haurà d'oferir una varietat mínima de 10 fruites diferents durant tot el curs escolar. A cada proposta de menú mensual caldrà que quedin identificades les varietats de fruites que se serviran aquell mes.

- La fruita fresca no podrà ser sempre una peça de fruita, sinó que de tant en tant es farà una preparació amb fruita fresca. S'incorporarà almenys un cop al mes una preparació de fruita fresca. (Rodanxes de taronja, macedònia, llesques de poma amb llimona i canyella...) per tal d'evitar la monotonia i millorar-ne el grau d'acceptació.

- Caldrà garantir la presència de guarnicions d'hortalisses crues (Amanida) un mínim de tres dies a la setmana. S'haurà de garantir la varietat d'enciams i fulles verdes. Quedaran identificades en el menú setmanal almenys 4 varietats de fulles verdes al mes.

- Les setmanes en què, per motius de festivitats, no se serveixi el menú els cinc dies a la setmana, 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 cada àpat es garantirà la presència de pa de productors del municipi, i caldrà que hi hagi diàriament l'opció de pa integral.

- S'haurà de potenciar la utilització de varietats integrals de pasta o arròs. Com a mínim se servirà un cop al mes tant arròs integral com pasta integral.

- S'haurà de tendir a reduir la utilització dels productes congelats en l'elaboració dels menús.

L'empresa concessionària haurà de tenir disponibles per al Consell Comarcal, centre escolar i famílies tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients, fitxes tècniques dels productes, al·lèrgens...) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador també haurà de poder informar dels al·lergògens que puguin causar els productes fets servir, i que són de declaració obligatòria.

Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.

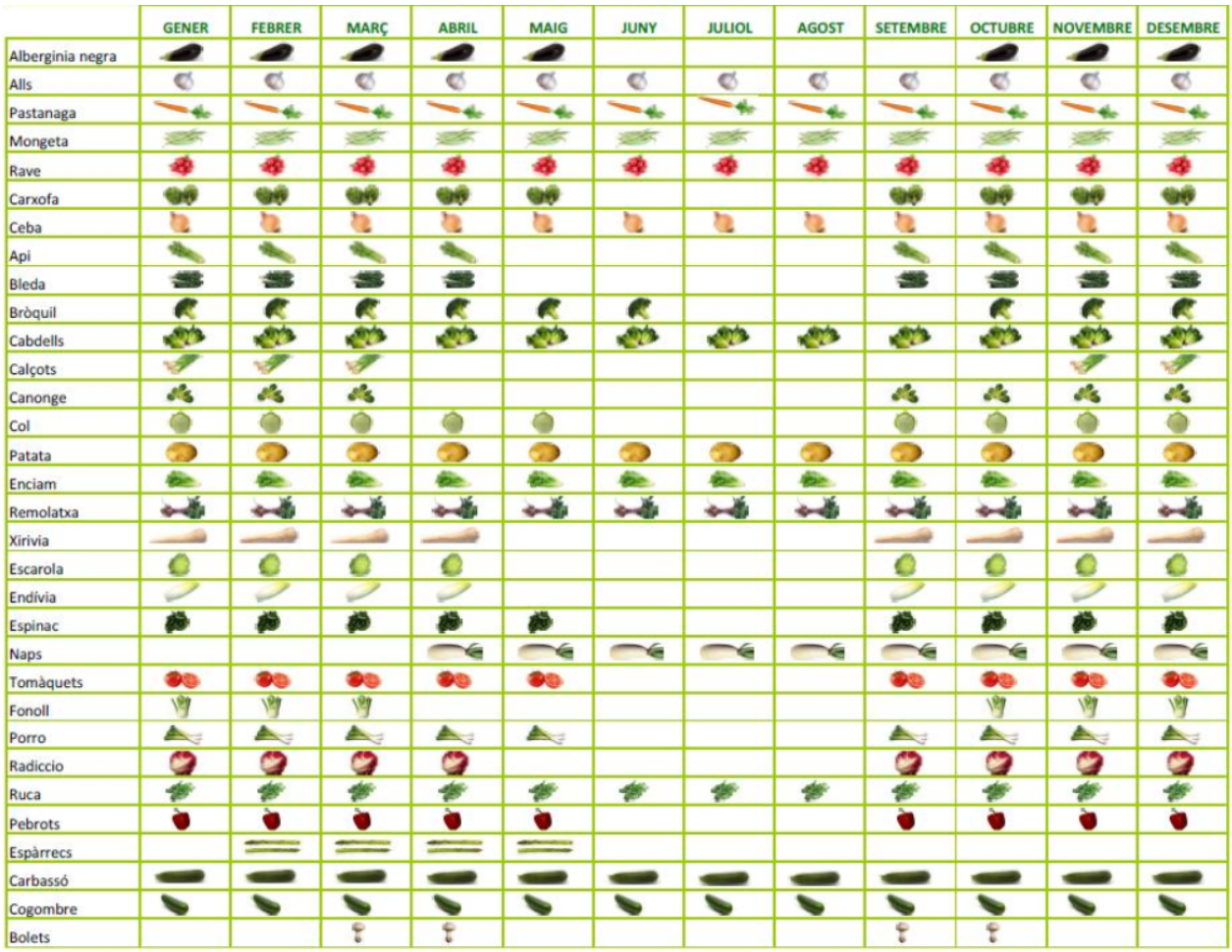
La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

7.3 Temporalitat dels productes

En el menú de cada dia s'haurà de garantir la presència d'hortalisses o verdures fresques de forma diària. Les verdures, fruites i hortalisses s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i es potenciaran les de producció local i de proximitat.

La temporalitat de la verdura i la fruita es guiarà per les taules següents:

CALENDARI DE VERDURES DE TEMPORADA A CATALUNYA



La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

		GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Alvocat						●	●	●	●	●	●	●	●
Aranja		●	●	●	●						●	●	●
Cireres					●	●	●	●	●	●			
Coco		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Codony		●	●	●							●	●	●
Pera							●	●	●	●	●	●	●
Physalis		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pinya		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Plàtan		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poma		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pruna						●	●	●	●	●			
Raïm		●						●	●	●	●	●	●
Llima		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Llimona		●											
Fruites tropicals	Papaya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Rambutan						●	●	●	●	●	●	
	Magostan	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Mango Avió	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maduixes		●	●	●	●	●	●						
Mango							●	●	●	●	●	●	
Mandarines		●	●	●	●						●	●	●
Melons						●	●	●	●	●	●		
Kiwi		●	●	●	●					●	●	●	●
Taronja		●	●	●	●						●	●	●

CALENDARI DE FRUITES DE TEMPORADA A CATALUNYA

7.4 Qualitat dels productes

La matèria primera que s'haurà de fer servir en l'elaboració dels menús haurà de ser, en tot moment, l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin usar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

En el moment de fer ús dels aliments s'haurà de tenir en compte l'estat de l'embolcall per tal d'assegurar que el producte s'ha mantingut en condicions òptimes de conservació i que cap resta d'aquest s'hagi pogut mesclar entre l'aliment.

El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol moment, la llista de proveïdors homologats, especificant el producte que subministren, els albarans dels productes subministrats i totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i les dels plats elaborats, així com qualsevol altra documentació que li sigui útil per a la supervisió del servei.

S'haurà de tendir a la introducció d'aliments de producció integrada o ecològics en les programacions dels menús escolars. Es defineix com a aliment de producció integrada aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals, asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el Decret

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

241/2002,de 8 d'octubre(DOGC núm. 3744, de 21.10.2002) pels quals es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

Es defineix com a producte ecològic aquell aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents. Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

7.5 Quantitat i gramatges dels menús

Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, seguint les recomanacions proposades des de l'Agència Catalana de Salut Pública, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys, de 7 a 12 anys i de 13 a 15 anys:

		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Productes Làctics	**Iogurt natural (Sense sucre)**	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (ració)	10 g	15 g	20 g	20 g
Cereals, llegums i tubercles	**Llegums (plat principal)**	30-50 g	50-60 g	60-80 g	80-100 g
	Llegums (guarnició)	15-20 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g
	Patates (plat principal)	150-200 g	200-250 g	250-300 g	250-300 g
	Patates (guarnició)	80-90 g	90-100 g	100-150 g	150-200 g
	Arròs, pasta, quinoa...(plat principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arròs, pasta, quinoa...(sopa)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Arròs, pasta, quinoa...(guarnició)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Pa (acompanyament	30 g	30 g	30 g	30 g
Verdura/hortalises	**Plat principal**	100-120 g	120-150 g	150-200 g	200-250 g
	Guarnició	50-60 g	60-100 g	100-120 g	120-150 g
Carns, aus, peix i ous	**Carn (filet)**	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	Pollastre,conill,costelles xai o	50-65 g	75-100 g	115-140	115-140

	porc (pes brut)			g	g
	Carn picada (mandonguilles, hamburgueses.)	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	Carn picada (per arròs, pasta...)	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	Pollastre guisat o rostit	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	Peix (filet)	50-60 g	70-90 g	100-130 g	100-130 g
	Ous	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Arrebossats	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	Processats (bunyols, croquetes...)	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
Fruita	**Fruita fresca**	90-120 g	120-150 g	150-200 g	175-250 g

Malgrat aquesta taula, caldrà tenir en compte l'apetència de cada infant, així com preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir només del primer plat.

7.6 Formes de cocció

És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, vapor, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.

En el cas dels fregits s'utilitzarà oli d'oliva; si no és possible, oli de gira-sol alto oleic, que ha de tenir una proporció d'oleic superior al 70%. Se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25% dels compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.

S'usarà oli d'oliva verge extra per amanir.

D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà fe servir sal iodada amb moderació.

7.7 Modalitat d'elaboració del menú

En el cas d'aquesta, **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI EDUCATIU I D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE A L'ESPAI DEL MIGDIA DELS CENTRES EDUCATIUS DE LA COMARCA DE LA SELVA** el tipus d'elaboració del menjar que cal dur-hi a terme, és:

- Centres amb sistema de menjar "transportat".

  En aquest cas, el sistema d'elaboració i subministrament ha de ser línia calenta i d'acord amb els requisits especificats a les presents prescripcions tècniques. La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent (incloent-hi el trasllat i el vehicle utilitzat, si s'escau). S'haurà de garantir en tot moment la temperatura

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors usats per al trasllat.

Les dietes especials fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals tapats i estancs. Aquests hauran d'estar degudament etiquetades per evitar errors. S'haurà d'establir un circuit i un protocol d'actuació per a cada escola per tal d'assegurar la traçabilitat del menú i els diferents filtres que aquest passarà abans que el plat arribi al seu comensal.

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

8. COMPLIMENT NORMATIUS.

8.1 Normativa higienicosanitària i autocontrols

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

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

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables (l'aplicació d'aquest Pla correspon a l'ajuntament)
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar correctament. En el cas que aquests controls es facin per part d'algun altre organisme o administració, l'empresa haurà de fer-ne seguiment, control i registre per complir amb les mesures requerides.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa concessionària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65ºC; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8ºC o 4ºC si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a – 18ºC). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

No està permès l'ús de guants de làtex.

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

Pel que fa a les mostres testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernils, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant, les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

L'empresa haurà de proporcionar, a càrrec seu, els menús addicionals necessaris per poder efectuar la recollida del plat testimoni. Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2, 3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides hauran de correspondre a un mínim d'una ració (± 150 gr.) s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), han d'estar convenientment formades en manipulació d'aliments per part de l'empresa de forma continuada.

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

L'empresa també haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats. Aquestes hauran d'incloure una anàlisi

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

microbiològica i fisicoquímic per verificar el correcte estat de manteniment i neteja de les instal·lacions per part d'aquestes empreses. Caldrà que hi consti l'analítica mínima d'una superfície, un utensili i un aliment. En aquest, com a mínim, caldrà que hi figuri el recompte de microorganismes i entero bactèris. El resultat d'aquests informes, s'hauran de fer arribar al Consell Comarcal abans del 15 de febrer del mateix curs escolar.

8.2 Criteris ambientals

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua
Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització de l'aigua, incorporant, sempre que sigui
Possible, mecanismes per minimitzar el seu consum.

Energia
Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució
Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient, prioritzant l'adquisició de productes de proximitat (circuit curt).

Paper d'empresa
Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor. Els productes de paper tals com bobines de paper de cuina i eixugamans, tovallons de paper... que s'utilitzin per dur a terme el servei, seran fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.

Estris de cuina
Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts...) que siguin reutilitzables (que es

puguin rentar). En cas que en dies esporàdics no es pugui disposar d'estris reutilitzables, caldrà emprar estris compostables de forma obligatòria. El material haurà de portar el distintiu corresponent.



Envasos i embalatges
Els envasos i embalatges fets servir no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de
les persones o per al medi ambient. S'haurà de procurar que tots els envasos dels diferents productes utilitzats puguin ser reciclables.

Detergents
Entenem per "detergent", tota substància o preparat que contingui sabó o altres tensioactius i que es faci servir en processos de rentada i de neteja. Els detergents podran adoptar qualsevol forma (Líquid, pols, pasta, pastilla, formes modelables, etc.) i ser comercialitzats per a l'ús domèstic, institucional o industrial.
Aquells detergents destinats a la neteja de mans roba hauran de garantir estan lliures de fosfats, ser biodegradables i respectuosos amb el medi ambient i la salut de les persones que l'utilitzin amb aquest distintiu:

Les indicacions en els producte usats hauran de tenir l'etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el distintiu de garantia de qualitat ambiental conforme compleixen amb els requisits. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiquin els requisits exigits i els certificats sol·licitats.



Residus
Disposar d'un pla de reducció de residus, segons el Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril.

- Minimització de residus.
- Minimització del malbaratament del menjar.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- Aplicació de criteris de prevenció de residus tals com evitar ús d'envasos d'un sòl ús, de
- plàstic, o innecessaris, etc.
- Utilització d'envasos de gran format.
- Recollida segregada.
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva
- correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització,
- reciclat o valoració.
- Disposar de contenidors amb tapa i pedal, diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions
- que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria
- orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
- El monitoratge vetllarà per instar els usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats
- segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)
- El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
- Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels
- residus.

9. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SERVEI

9.1 Principis bàsics

Els principis bàsics a tenir en compte durant tota la prestació del servei de menjador escolar són els següents:

- Proporcionar als infants un menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com en relació amb criteris higiènics i sensorials, en un espai acollidor.
- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, així com l'autonomia dels infants.
- Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats, amb coordinació amb la família i l'escola.
- Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals sobre l'alimentació.

L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, així com del material i equipament de què disposi. Es podran proposar canvis organitzatius, de mutu acord amb la comunitat educativa i el Consell Comarcal de la Selva, amb la finalitat de millorar el servei, que quedaran reflectits en el Pla de Funcionament del Menjador.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Aquest lot haurà de disposar, com a mínim d'una persona responsable per dur a terme la coordinació general i la supervisió dels diferents menjadors escolars objecte de licitació (en tot cas, tindrà consideració de personal propi i no subrogable), que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal de cada escola (els coordinadors/es de monitors/es, la resta del monitoratge, el personal de cuina i ASN) amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei, el compliment dels acords que figuren en plec de clàusules així com a les millores compromeses, sens perjudici d'altres suports per part de l'empresa que es considerin necessaris.

9.2 Pla de funcionament.

L'empresa adjudicatària haurà de definir un Pla de Funcionament de Menjador que s'adeqüi i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius.

La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, l'educació per al consum i l'educació per a la salut. És per això que serà supervisat per la direcció del centre i la comissió de menjador, si s'escau.

El Pla de Funcionament del Menjador s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar:

- Modalitat de gestió del servei i elaboració del menjar. Tipus de dietes especials. Dos models de menú mensual, un per temporada d'estiu i un per temporada d'hivern.
- Horari d'atenció al centre
- Calendari de prestació del servei, inclosos els dies lectius del centre i els dies de sortides educatives corresponents a cada curs en què no es farà ús del servei.
- La recepció dels aliments. (Freqüències, circuit...)
- La previsió de rutes de repartiment i els vehicles adscrits, si s'escau. Caldrà indicar els itineraris i els temps de durada previstos, indicant també l'aproximació de l'hora d'arribada a cada centre escolar.
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per portar a terme l'activitat del menjador.
- Capacitat màxima del nombre d'usuaris, el nombre de torns, etc.
- Gestió del personal adscrit al servei, que reculli la informació pel que fa a l'organització dels recursos humans i el sistema de coordinació i seguiment amb l'escola.
- Pla anual de formació continuada adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.
- El personal necessari per a la correcta prestació del servei, en funció de la previsió d'usuaris.
- Previsió d'informació a les famílies: De quina manera i amb quina freqüència s'informarà les famílies usuàries del servei.
- Possibles canvis en els menús.
- Proposta d'activitats i retorn de les tasques desenvolupades.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- Informes individuals. El model d'informe que es lliurarà a les famílies per al seguiment de la utilització del servei de menjador per part de l'alumnat i periodicitat.
- Mecanismes per atendre correctament la substitució del personal (borsa de personal propi de l'empresa, borsa de currículums de l'empresa, circuit per tramitar altes/baixes contractuals amb menys de 24 hores, etc.)
- El preu del servei dels diferents usuaris, les modalitats de pagament i el control d'usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei. Les propostes pedagògiques proposades, en la mesura que sigui possible, hauran d'estar lligades als projectes comunitaris del municipi així com al projecte educatiu de centre.
- Planificació de la neteja dels espais utilitzats.
- El tractament dels residus del menjador i cuina escolar.
- Com i qui realitzarà el parament de la taula i l'emplatat.
- Especificar quins mecanismes es faran servir per proveir i identificar els menús especials.
- Programació de les activitats de lleure que es portin a terme i els espais que es faran servir per a aquest fi, en consonància amb el Pla Educatiu de Centre
- Normativa de menjador del Consell Comarcal de la Selva.
- Els protocols d'incidències, en cas d'accidents o d'administració de medicaments.
- El pla d'evacuació i emergència del centre.
- Les normes de convivència i el protocol a seguir, lligades a les NOFC (Normes d'Organització i Funcionament del Centre).
- Les funcions i els membres de la comissió de menjador, si escau.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

L'empresa licitadora haurà de presentar una proposta del Pla de Funcionament del Menjador per tal de consensuar-lo amb els diferents agents educatius que intervenen. Aquest pla caldrà que quedi aprovat pel Consell Escolar del centre i autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. L'empresa haurà de publicar el PFM aprovat a l'apartat web habilitat del Consell Comarcal de la Selva. Aquesta proposta d'organització del servei diari haurà de tenir en compte tots aquests aspectes reflectits en el PFM.

10. EL PERSONAL DEL SERVEI.

10.1 Contractació del personal.

El personal adscrit al servei de menjador escolar serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal de la Selva, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors que han prestat el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya, el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

La relació concreta de personal de cada centre, en la data de licitació, consta a l'Annex d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària 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, així com els danys que pugui produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin.

Caldrà que la persona que s'incorpori per primera vegada en aquell centre, es presenti a la direcció del centre abans d'iniciar la seva jornada laboral. L'empresa garantirà la formació d'aquest personal, introduint els diferents aspectes del pla de funcionament del centre.

L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari i els EPI's necessaris per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció i resta de la comunitat educativa.

Durant el servei de menjador escolar, l'empresa concessionària posarà a disposició del seu personal, un telèfon mòbil que permeti gestionar les necessitats i incidències del servei, serà disponible tant pel personal de cuina, com de menjador.

Tot el personal haurà de conèixer el protocol d'actuació que hi hagi establert en cas d'accidents, d'evacuació o confinament.

L'empresa adjudicatària acreditarà davant del Consell Comarcal que tots els monitors i altre personal - si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa davant el Consell Comarcal. És responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

L'empresa concessionària, a través del seu personal, assistirà, si així es considera necessari, a les reunions que realitza el centre amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar del funcionament del menjador. Així mateix, la comissió de menjador podrà sol·licitar per causa justificada la presència d'algun membre del personal que ofereix el servei de menjador.

Qualsevol possible modificació haurà de ser acordada prèviament amb la direcció del centre i el Consell Comarcal.

Per cada perfil professional especificat en el punt 10.2, es concretarà la data de l'inici del servei.

10.2 Funcions del personal

Les funcions del personal adscrit al servei de menjador escolar són, en cada cas, les següents:

Personal d'administració:

- Portar el control diari de les assistències de tots els usuaris de servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels usuaris eventuals, siguin fixos o esporàdics.
- Comunicar diàriament al cuiner/a del centre o a la cuina central el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar l'imprès d'inscripció, guiatge en la compra de tiquets, si s'escau, acompanyament d'accés a l'app, etc.
- Gestionar el procés d'inscripció dels usuaris per al curs següent i durant tot l'any, d'acord amb la normativa que es generi des del Consell Comarcal.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària en coordinació amb el Consell Comarcal.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- Donar suport a la tramitació dels ajuts de menjador.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins a l'últim dia lectiu.

Monitoratge

- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats interl·lectives que s'hagin programat. Tenir una actitud activa i propositiva en la dinamització de l'espai de lleure.
- Vetllar pel bon estat físic i emocional de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Tenir cura de crear un ambient i entorn agradable a l'espai de menjador.
- Informar a la persona responsable de la coordinació del servei de menjador i al tutor/a de l'alumne/a d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup (petits cops, problemes de comportament, etc.), segons el que es descrit al Pla de Funcionament del Centre.
- En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu fins al centre on hi ha ubicat el menjador escolar per gaudir del servei.
- Altres funcions que indiqui l'empresa o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins a l'últim dia lectiu.

Coordinació de l'equip de monitoratge.

- Organitzar l'equip de monitoratge (incloent-hi el monitoratge que dona suport a alumnes NESE i altres necessitats específiques, si s'escau), establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment, cada figura de monitor tindrà assignat un grup d'alumnes.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar i procurar pel desenvolupament de les activitats interl·lectives que s'hagin programat. Cal assegurar que tot el monitoratge té una actitud activa i procura pel bon desenvolupament de les activitats programades.
- Vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Podrà proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Serà la persona responsable de comunicar a la direcció del centre aquelles incidències que s'hagin pogut produir durant el servei de menjador. Vetllarà perquè se segueixi correctament el protocol de gestió d'incidències descrit al pla de funcionament del menjador.
- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal de qualsevol incidència en la maquinària, parament o d'altres elements imprescindibles pel correcte funcionament del servei. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es detecti la incidència, amb la finalitat d'agilitzar el procés de reparació, substitució o subministrament.
- Ser la persona referent i fer d'interlocutor/a entre el centre i l'empresa adjudicatària. Haurà de ser present a totes les comissions de menjador convocades per la direcció de l'escola.
- Altres funcions que indiqui l'empresa o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins a l'últim dia lectiu.

Personal de cuina/office i ASN

- Cuinar i rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En cas de menjadors sense cuina in situ, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja, incloent la neteja diària d'aquests espais.
- Retirar els residus generats, segons els criteris de selecció fixats.
- Portar a terme tots els registres i controls sanitaris obligatoris, i aquells que li encomani l'empresa concessionària, el Consell Comarcal de la Selva i el Departament d'Educació i/o Sanitat.
- Vetllar perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no conformitat" del proveïdor per tal que l'empresa faci el tràmits pertinents per resoldre-ho.
- Comunicar a la persona responsable (Coordinació i supervisió) i a la direcció del centre de qualsevol incidència que es detecti que afecti el bon funcionament del servei. (falta de subministrament de productes, falta de material , avaria de la maquinària, etc.)
- Altres funcions que indiqui l'empresa o especifiqui el pla de funcionament.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa. La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, dos dies abans del inici de curs i fins l'últim dia lectiu.

Responsable de direcció de l'empresa (Supervisor/a)

- Organitzar i coordinar les reunions amb les famílies.
- Actuar com interlocutor entre l'escola, les famílies, el personal del servei i el Consell Comarcal.
- Assistir a les comissions de menjador.
- Coordinació general del servei.
- Dur a terme o derivar les tasques a la seva empresa en la gestió i administració del servei. (girar rebuts, comptabilitat, etc.)
- Coordinar la gestió laboral del personal adscrit al servei.
- Garantir la introducció de les dades i documentació requerida per part del Consell Comarcal de la Selva (Ràtio d'alumnes, assegurances, PFM, menús, actualització web...)
- Altres tasques relacionades amb la coordinació general del servei.
- Comunicar al Consell Comarcal tots aquells aspectes que se li han traslladat des de la coordinació, des del personal de cuina i/o la direcció del centre educatiu.

10.3 Ràtio i horaris del personal

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

Les ràtios de monitoratge que s'hauran de seguir als menjadors de les escoles són les que es detallen a la resolució RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, el Departament d'Educació, que estableix la ràtio mínima de personal durant l'horari de prestació del servei segons la relació següent:

- 1 monitor cada 15 alumnes al segon cicle d'educació infantil.
- 1 monitor cada 25 alumnes a educació primària.
- 1 monitor cada 30 alumnes a educació secundària obligatòria.

L'empresa adjudicatària haurà de revisar i informar diàriament a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva, abans de les 17 hores i mitjançant correu electrònic, del nombre d'usuaris reals i el nombre de monitors/es que han supervisat el servei, amb la finalitat de comprovar la ràtio de monitoratge establerta.

El personal d'atenció directe a l'alumnat estarà contractat, com a mínim, l'horari interl·lectiu del migdia, que pot ser diferent en cada centre.

L'empresa adjudicatària haurà de cobrir, de forma immediata i amb personal qualificat, qualsevol cas d'absència del personal adscrit al servei. Qualsevol canvi o incorporació de personal caldrà comunicar-ho prèviament, mitjançant correu electrònic, a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva i informar a la direcció del centre.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Igualment, en els casos en què l'augment del nombre d'usuaris inscrits al servei requereixi la incorporació d'un nou monitoratge per no sobrepassar la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de cobrir aquesta plaça de forma automàtica amb personal qualificat.

Pel que fa al càlcul de la ràtio, i calcular el nombre total de monitors que han d'atendre el servei en cada centre escolar es tindrà en compte la ràtio fixada per cadascuna de les tipologies d'alumnat, de manera independent. Per fer el càlcul de monitoratge s'aplicarà la fórmula següent:

(usuaris/es EI/15)+ (usuaris/es EP/25)+(usuaris/es ESO/30) = Nombre de monitors/res[1]

1-El nombre total de monitors durant el servei, serà el nombre enter superior al resultat de l'operació. Exemple en un centre amb 55 usuaris d'educació infantil i 80 d'educació primària, (50/15)+(70/25)=6,10, per tant, la ràtio en aquest centre serà de 7 monitors/es.

Els centres amb una mitjana d'usuaris igual o superior a 200 alumnes hauran de tenir la persona responsable de la coordinació deslliurada de les tasques de monitoratge i, per tant, no serà responsable de cap grup. Haurà d'atendre les tasques encomanades en el punt 10.2 d'aquest plec de clàusules.

Per comptabilitzar l'equip de monitoratge, es tenen en compte els monitors contractats en l'horari del servei (més la persona responsable de coordinació en aquells centres amb menys de 200 usuaris), exceptuant-se per aquest còmput el personal de cuina i els auxiliars de servei de neteja. També se n'exceptua el monitoratge per atendre alumnat NESE i altres necessitats específiques, en aquells centres on estigui autoritzat.

Ràtio del personal de cuina/office i ASN

Els diferents centres eduactius tenen establert els horaris del personal ASN a la fitxa de cada centre (Annex d'aquest plec).

La jornada laboral del personal de cuina s'adequarà a les necessitats específiques de cada centre escolar (nombre de torns, espais de menjador a utilitzar i usuaris), per la qual cosa es podrà modificar la distribució horària per a la millora del servei i d'acord amb el pla de funcionament.

Ràtio del personal d'administració

Els horaris del personal d'administració de cada escola són fixes i estan especificats en la fitxa de cada centre a l'Annex d'aquest plec. A l'hora d'establir-los s'han tingut en compte les característiques concretes de cada centre i el seu volum d'usuaris, sense quedar-ne establerta una ràtio general.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

10.4 Formació del personal

Formació bàsica

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa concessionària haurà de garantir que tot el personal disposa de la formació adequada per al seu lloc de treball.

En el cas del monitoratge d'atenció a l'alumnat caldrà disposar de la titulació i formació necessària per al correcte desenvolupament de les activitats.

En el cas de la figura de coordinador/a de menjador, caldrà assegurar que disposi de la formació i experiència necessària en la gestió d'equips.

En relació amb el personal de cuina (cuiner/a, ASN, etc.), serà obligatori que totes les persones que, d'una forma o altra, hagin de manipular aliments acreditin formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

Pla de Formació contínua

Amb la finalitat que el personal adscrit al servei es vagi formant de forma contínua, l'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors.

Per això, anualment haurà de presentar al Consell Comarcal el pla de formació per a cada curs escolar, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme. Aquest pla haurà d'incloure els temes que es tractaran, les dates i les hores per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.
Aquest pla formatiu no podrà ser inferior a 15 hores anuals a cada lot.

Abans de l'inici del curs escolar, es farà una presentació a tot el personal dels menjadors escolar, tant de monitoratge com de cuina, del pla anual de formació, dels aspectes organitzatius previstos per al nou curs, del Pla de Funcionament de Menjador i de qualsevol altra novetat rellevant i necessària per al desenvolupament correcte del servei.

S'haurà de garantir que tot el personal contractat té la formació adient pel domini de la llengua catalana, d'acord amb l'Estatut d'Autonomia de Catalunya que determina, en l'article 6, que la llengua pròpia de Catalunya és el català i que és també la llengua normalment emprada com a vehicular i d'aprenentatge en l'ensenyament.
Caldrà assegurar que durant el desenvolupament del servei s'usa la llengua catalana com a llengua vehicular i de socialització entre l'alumnat, el professorat i el mateix equip de treballadors/es.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

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

L'empresa concessionària haurà d'elaborar una proposta de programació que s'adeqüi al projecte educatiu del cada centre, amb la finalitat que durant l'espai del menjador es doni continuïtat a la pràctica pedagògica dels centres escolars. La proposta haurà d'especificar com a mínim els objectius didàctics que es vulguin assolir, els continguts i la forma d'avaluació d'aquests.

La proposta de programació definitiva s'haurà d'incorporar al Pla de funcionament del menjador de cada centre, i haurà d'incloure, com a mínim, els àmbits següents:

a. Alimentari: S'intentarà que, de manera lúdica i amena, els infants assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
b. Higiènic i sanitari: L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
c. D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental, tals com la recollida selectiva, estalvi energètic, procurar la mínima generació de residus, etc.
d. De relació social: L'espai de menjador hauria de servir per treballar la relació de grup, el respecte, la solidaritat, responsabilitzar-se de certs càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb una actitud relaxada.

Paral·lelament el projecte haurà d'establir una programació mensual d'activitats de lleure i de tallers que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte. És recomanable la participació i implicació dels alumnes en els espais de debat, avaluació i decisió de la programació a desenvolupar.

L'empresa haurà de presentar la proposta de programació pedagògica i d'activitats, abans del 30 de setembre de cada curs escolar, al Consell Comarcal de la Selva.

Igualment, caldrà que abans del 30 de juliol presenti la memòria tècnica del servei, una vegada acabat el curs escolar. (els apartats mínims exigits, es detallen en el punt 12.4)

12. COMUNICACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI.

12.1 Comunicació entre professionals i amb les famílies.

La importància del servei educatiu dels menjadors escolars requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei, els centres docents i les famílies usuàries del servei. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i executar un pla de comunicació on constin, com a mínim, els aspectes següents:

Inici del servei: L'empresa adjudicatària farà una presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball en començar l'execució del servei.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Reunions informatives a les famílies: L'empresa es compromet a assistir a les sessions de presentació del servei a les famílies, quan el centre escolar o Consell Comarcal ho requereixin. Així com participar en jornades de portes obertes o similars, que ha de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador.

Reunions de seguiment de la comissió de menjador: L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocada, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la comissió de seguiment de menjador, la direcció de l'escola o consell comarcal. Les noves propostes o directrius adoptades seran degudament comunicades al personal del servei per la seva execució dins el termini i en la forma escaient., sens perjudici que també caldrà que quedin incorporades en el Pla de funcionament.

Comunicació amb les famílies: Caldrà que l'empresa adjudicatària defineixi els dies, horari i personal que realitzarà l'atenció a les famílies (bàsicament a través de la figura de l'administrador/a); també caldrà definir altres canals de comunicació pel seguiment ordinari del servei i per a situacions excepcionals (per exemple: canvis de menús, canvis en el personal de monitoratge, accident o malaltia de l'usuari). També cal preveure quina informació contindrà la Fitxa de seguiment o avaluació trimestral dels usuaris del menjador per lliurar a les famílies, si així ho preveu el Pla de Funcionament.

Com a mínim durant el primer trimestre de curs, el personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies dels alumnes de I·3 de l'evolució del servei. El segon i tercer trimestre per als alumnes de I·3, i la resta d'alumnes d'educació infantil, es donarà la informació de forma trimestral com a mínim. Pel que fa a l'educació primària, s'entregarà a les famílies un informe trimestral de l'evolució de l'alumne al servei. Aquests informes podran ser en format digital, i seran lliurats als centres per tal que facin arribar a les tutories dels alumnes, així com les seves famílies, adaptant-los a les particularitats de cada centre escolar. No obstant això, si es produeix alguna incidència rellevant, s'informarà el mateix dia a la família.

L'empresa adjudicatària resta obligada a fer difusió a les famílies, de forma periòdica, de les activitats que es desenvolupen durant l'horari de migdia. Aquesta difusió es podrà fer a través de xarxes socials, publicacions web, correus electrònics, etc.

12.2 Control i seguiment del servei

El Consell Comarcal, a través de la persona responsable del contracte o de les persones en qui delegui, tant sigui d'ordre intern o a través d'experts externs, exercirà el control i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En aquesta línia, el Consell Comarcal farà el seguiment necessari per a garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte, duent a terme les actuacions al seu abast per a assegurar el correcte compliment del servei. Si escau, emetrà informes o expedients de penalitats d'acord amb les infraccions previstes al PCAP.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Aquesta supervisió es podrà fer de forma rutinària i planificada per part del Consell Comarcal o bé partir d'una queixa concreta rebuda per fonts com l'escola, l'associació de mares i pares, una família usuària del servei, etc.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, de forma general, sense avís previ. Si en el marc d'aquesta tasca, un membre del Consell Comarcal, equip directiu o docent romangui al centre durant l'horari del servei de menjador amb l'objectiu de supervisar el funcionament del servei, l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost.

12.3 La comissió de menjador

El Consell Escolar de cada centre crearà la comissió de menjador i en designarà els membres. Estarà formada per la direcció del centre o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi, un representant de l'AMPA, un representant de l'empresa adjudicatària, el coordinador/a del servei, un representant del Consell Comarcal, i si s'escau, un representant de l'ajuntament.

La Comissió de menjador és l'òrgan que defineix el model de menjador del centre que ha d'estar d'acord amb el Projecte Educatiu del Centre i vetlla pel seu bon funcionament. La Comissió de menjador garanteix la participació i la informació de les famílies d'alumnes en tot el relatiu al menjador escolar.

La periodicitat de les reunions la determinarà el Consell Escolar, essent recomanable pel bon funcionament del menjador realitzar una comissió per trimestre escolar, amb el mínim d'una reunió per curs. La convocatòria de les reunions a tots els seus membres anirà a càrrec de la direcció del centre.

Les funcions d'aquesta comissió seran les de realitzar una valoració general del servei i fer proposta de millores per millorar-ne el funcionament, tant de la part de menús com de la d'activitats. A més, la comissió vetllarà pel compliment normatiu i proporcionarà propostes per a la resolució d'incidències que es produeixin al servei de menjador.

Esporàdicament qualsevol membre de la comissió podrà quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament, tastar el menjar, i poder valorar el servei en general. En cap cas podrà interactuar o ajudar al monitoratge, ni fer-ne cap valoració durant el servei de menjador (l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost).

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar com més aviat millor.

12.4 Memòria tècnica del servei

Per tal de donar compliment a tots aquells aspectes recollits en aquest plec de prescripcions tècniques, caldrà que els licitadors presentin una memòria tècnica del servei desenvolupat a les escoles (no inclou les llars d'infants) amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. Aquesta memòria caldrà presentar-la abans del 30 de juliol.

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- Totes les tipologies de menús elaborats durant el curs escolar de setembre a juny.
- Incidències o modificacions en l'horari, menús servits o calendari establerts.
- Indicar possibles canvis ocasionats durant la realització del servei. Quadre resum dels canvis de monitoratge, modificació d'horaris del personal, etc.
- Resum de l'organització interna del servei i de les activitats lúdiques i pedagògiques desenvolupades.
- Calendari organitzatiu, difusió entre la comunitat educativa i material gràfic del desenvolupament de les activitats lúdiques.
- Valoració dels objectius assolits segons el Pla de Funcionament del Menjador.
- Quadre resum de la mitjana d'usuaris i monitoratge.
- Proposta de millores per al curs vinent.

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Consell Comarcal de la Selva

13. ANNEX - CARACTERÍSTÍQUES DELS CENTRES EDUCATIUS

LOT-TRANSPORTAT-2027

ESCOLA CARLES FAUST			
Codi del centre	17000470	RSIPAC	50.00099/CAT
Adreça:	Ptge. Vila de Lloret, 5		
CP i Municipi	17300	Blanes	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Transportat des d'una cuina central		
Hores de personal d'ASN:	3 hores i 30 minuts / dia		
Hores de personal d'administració al centre:	1 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2026-2027)		
Infantil: 27	**Primària: 85**	**TOTAL: 112**

OBSERVACIONS:

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI

Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Coeficient Jornada temps parcial	Salari brut anual
***0579**	12/09/2012	Monitor/a	300	0,34	7.239,72 €
***7997**	02/02/2018	Monitor/a	300	0,34	7.239,72 €
***1518**	28/11/2023	Coordinador/a	300	1,00	10.607,76 €
***9158**	04/10/2022	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***5939**	16/09/2024	Coordinador/a	300	0,46	10.607,76 €
***4552**	09/09/2024	ASL(Catering)	389	0,42	8.788,68 €
***7912**	08/11/2024	Monitor/a	389	0,31	6.743,28 €
***0364**	29/10/2025	Monitor/a	510	0,34	fi de contracte
***8584**	02/12/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €

Consell Comarcal de la Selva

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	**MATERIAL I MAQUINARI**	**QUANTITAT**
CARLES FAUST - BLANES	**Frigorífic** amb congelador inferior combi línia blanca	1
	Armari calent amb 2 portes corredisses	1
	Rentavaixella porta abatible	1
	Suport per a rentavaixella	1
	Safates rentavaixella	4
	Purificador d'aigua	1
	Taula neutra 180 cm	1
	Taula neutra 200 cm amb un estant i 1 calaix	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 1 sina embotida, sobre moble.	1
	Aixeta amb mànec de colze.	1
	Columna d'aigua amb aixeta de dutxa dirigible	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Carro de servei inox amb 3 prestatges	2
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	1
	Contenidor escombraries 120 l	1
	Prestatge paret 200 cm d'acer inoxidable	2
	Prestatge paret 200 cm d'acer inoxidable a base de tubs	1
	Armari bufet baix doble porta corredissa	1
	Estanteria galvanitzada 4 estants 2,00 m	1
	Escalfador d'aigua elèctric	1
	Atrapa insectes elèctric	1
	Taquilla	3
	Parament divers	

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Consell Comarcal de la Selva

ESCOLA ESTEVE CARLES			
Codi del centre	17007828	RSIPAC	50.00142/CAT
Adreça:	C/ de l'oliva,4		
CP i Municipi	17310	Lloret de Mar	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Transportat des d'una cuina central		
Hores personal ASN	5 hores i 30 minuts / dia		
Hores de personal d'administració al centre:	1 hora i 30 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2026-2027)		
Infantil: 36	**Primària: 124**	**TOTAL: 160**

OBSERVACIONS:

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI

Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Coeficient jornada parcial	Salari brut anual
***4977**	24/02/2014	Coordinador/a	300	0,59	13.459,80 €
***4497**	12/09/2019	ASL(Catering)	300	0,63	12.939,12 €
***2972**	14/09/2020	Monitor/a	300	0,34	7.239,72 €
***1121**	14/09/2020	Monitor/a	200	0,34	7.239,72 €
***5579**	13/10/2021	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***6402**	18/09/2023	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***6618**	23/01/2024	Monitor/a	389	0,31	6.743,28 €
***5750**	09/09/2024	Monitor/a	389	0,31	6.743,28 €
***5817**	24/09/2024	Monitor/a	389	0,31	6.743,28 €
***5386**	05/11/2025	Monitor/a	510	0,34	fi contracte
***1753**	11/12/2025	ASL(Catering)	300	0,44	8.882,52 €

(1) Segons la información facilitada per l'empresa aquest monitor está actualmente en excèdencia.

Consell Comarcal de la Selva

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	**MATERIAL I MAQUINARI**	**QUANTITAT**
ESTEVE CARLES - LLORET	**Armari** calent amb dues portes corredisses	1
	Frigorífic Combi Beko línia blanca	1
	Congelador arcó petit 0,50 cm	1
	Rentavaixella porta abatible Zanussi	1
	Suport per a rentavaixella	1
	Safata rentavaixella	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb escorredor i 2 sines embotides	1
	Aixeta monocomandament	1
	Aixeta auxiliar pica	1
	Taula neutra 200 cm amb un estant i 1 calaix	1
	Dispensador sabó	2
	Contenidor escombraries 100 l,	2
	Carro servei alumini 3 estants	1
	Armari tipus oficina, 1 porta	1
	Armari superior melamina 2 portes	3
	Armari vaixella INOX 2 portes corredisses	1
	Escalfador d'aigua	1
	Parament divers	

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Consell Comarcal de la Selva

INSTITUT ESCOLA MOSSEN JOAN BATLLE			
Codi del centre	17004657	RSIPAC	50.00310/CAT
Adreça:	c/ Lope de Vega, 1		
CP i Municipi	17300	Blanes	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Transportat des d'una cuina central		
Hores personal ASN	3 hores i 30 minuts / dia		
Hores de personal d'administració al centre:	1 hora / dia		

	NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2025-2026)		
Infantil: 57	**Primària: 81**	**ESO: 27**	**TOTAL: 166**

OBSERVACIONS:

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI

Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Coeficient jornada laboral	Salari brut anual
***0565**	15/09/2003	Coordinador/a	300	0,34	7.991,28 €
***4108**	14/10/2013	Monitor/a	300	0,34	7.239,72 €
***7079**	01/10/2008	ASL(Catering)	300	0,63	12.939,12 €
***3259**	26/10/2022	Monitor/a	300	0,34	7.239,72 €
***4769**	18/09/2023	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***8152**	16/10/2023	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***3203**	09/09/2024	Coordinador/a	389	0,61	13.720,92 €
***3904**	21/01/2025	Monitor/a	389	0,34	7.239,72 €
***8122**	15/09/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €
***0591**	06/10/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €
***2137**	18/12/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €
***8481**	08/05/2026	Monitor/a	300	0,34	7.991,28 €

Consell Comarcal de la Selva

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	**MATERIAL I MAQUINARI**	**QUANTITAT**
MOSSEN JOAN BATLLE - BLANES	**Campana** extractora central	1
	Armari calent amb dues portes corredisses	1
	Frigorífic Combi amb congelador inferior de 3 calaixos	1
	Congelador arcó de 2 portes corredisses	1
	Tren rentat amb:	
	Rentavaixella de capota Silanos Romag	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida amb escorreplats,	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1
	Taula neutra escorreplats per a safates	1
	Descalcificador aigua-Pur	1
	Safata rentavaixella	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble de 6 m amb 2 sines embotides, escorreplats, suport per safates i taula de treball amb 1 estant i 2 calaixos,	1
	Aixeta auxiliar d'aigua purificada	1
	Aixeta tipus monocomandament	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Taula neutra 200 cm amb 1 estant	1
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	2
	Carro servei inox 3 estants	2
	Armari alt inox amb 2 portes abatible	1
	Prestatge inox 2 m	2
	Prestatge inox a base de tubs 2 m	
	Estanteria alumini i PVC 1,5 m 4 prestatges	3
	Escalfador d'aigua elèctric	1
	Atrapa insectes elèctric	2
	Parament divers	

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador

Consell Comarcal de la Selva

ESCOLA JOAN DOMÈNECH I MONER			
Codi del centre	17011078	RSIPAC	
Adreça:	Av. de Càndida Masgrau i Campeny, 11		
CP i Municipi	17310	Lloret de Mar	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Transportat des d'una cuina central		
Hores personal ASN	2 hores / dia		
Hores de personal d'administració al centre:	0,5 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2026-2027)		
Infantil: 52	**Primària: 25**	**TOTAL: 77**

OBSERVACIONS:

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI

Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Coeficient Jornada laboral	Salari brut anual
***5754**	17/09/2024	Monitor/a	389	0,31	6.400,32 €
***2755**	16/09/2024	Coordinador/a	389	0,50	11.413,44 €
***4505**	22/09/2025	Monitor/a	300	0,31	6.400,32 €
***6570**	29/09/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €
***9505**	29/09/2025	Monitor/a	300	0,34	7.015,92 €
***0258**	02/02/2026	Monitor/a	510	0,34	fi contracte

Consell Comarcal de la Selva

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	**MATERIAL I MAQUINARI**	**QUANTITAT**
MOSSEN JOAN BATLLE - BLANES	**Campana** extractora central	1
	Armari calent amb dues portes corredisses	1
	Frigorífic Combi amb congelador inferior de 3 calaixos	1
	Congelador arcó de 2 portes corredisses	1
	Tren rentat amb:	
	Rentavaixella de capota Silanos Romag	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida amb escorreplats,	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1
	Taula neutra escorreplats per a safates	1
	Descalcificador aigua-Pur	1
	Safata rentavaixella	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble de 6 m amb 2 sines embotides, escorreplats, suport per safates i taula de treball amb 1 estant i 2 calaixos,	1
	Aixeta auxiliar d'aigua purificada	1
	Aixeta tipus monocomandament	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Taula neutra 200 cm amb 1 estant	1
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	2
	Carro servei inox 3 estants	2
	Armari alt inox amb 2 portes abatible	1
	Prestatge inox 2 m	2
	Prestatge inox a base de tubs 2 m	
	Estanteria alumini i PVC 1,5 m 4 prestatges	3
	Escalfador d'aigua elèctric	1
	Atrapa insectes elèctric	2
	Parament divers	

Passeig de Sant Salvador, 25 – 27
17430 Santa Coloma de Farners
Tel.: 972 84 21 61 Fax: 972 84 08 04
comarca@selva.cat

La data del document és la més recent de les signatures dels signants.
Número d'expedient: 2026/00013252L
Codi Segur de Verificació (CSV): 16524214512216614240
https://seu.selva.cat/verificador