

**CRITERIS ALIMENTARIS
PER A LA CONTRACTACIÓ
DE LA GESTIÓ DEL MENJADOR
DELS CENTRES EDUCATIUS**

INTRODUCCIÓ

Els criteris que es descriuen en aquest document són aplicables en l'àmbit territorial de Catalunya en la contractació dels serveis de restauració per a infants i joves dels centres educatius públics, privats i concertats i dels centres d'educació especial (CEE), així com dels casals d'estiu, campus esportius, etc.

En les licitacions públiques i concursos, els plecs de clàusules que fixen les condicions per a l'adquisició d'aliments o per a l'adjudicació de la gestió del servei de restauració i del servei de màquines expenedores d'aliments i de begudes, cal que incloguin clàusules específiques que garanteixen una alimentació saludable per a les persones usuàries del servei, d'acord amb les recomanacions que recull el present document, i cal que es valori la compra pública segons criteris de justícia social i sostenibilitat ambiental, tal i com s'indica a la RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

Els criteris que a continuació es proposen perquè s'incloguin en els plecs de clàusules s'extreuen tant de la [Llei 17/2011, de 5 de juliol](#), de seguretat alimentària i nutrició, com de la guia [L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020](#), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

CRITERIS OBLIGATORIS D'ADJUDICACIÓ

1. Criteris generals

- 1.1. Les empreses adjudicatàries es comprometen a presentar a la direcció del centre la **programació mensual** dels menús diaris organitzada per trams setmanals.
- 1.2. Les empreses adjudicatàries han de disposar de les **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- 1.3. Les empreses adjudicatàries han de fer arribar a les **famílies** o **tutors legals** i als **centres** la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.
- 1.4. Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica**.
- 1.5. Cal disposar d'un pla de reducció del **malbaratament alimentari**: la nova [Llei 3/2020](#), de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.
- 1.6. Cal disposar d'un pla de **reducció de residus**: el [Reial decret 210/2018](#), de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres.

2. Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús

- 2.1. Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.
- 2.2. S'hi han d'especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- 2.3. S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document [Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020](#).
- 2.4. Les freqüències dels aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.
- 2.5. Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.
- 2.6. Si el **primer plat** inclou **carn, peix o ou**, el segon ja no n'ha de dur.
- 2.7. Les freqüències dels aliments en els **segons plats** han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤ 6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

- 2.8. Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.
- 2.9. La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
- 2.10. Els **fregits** es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.
- 2.11. La freqüència recomanada dels **fregits en les guarnicions** és d'un màxim d'una vegada a la setmana.
- 2.12. A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).
- 2.13. A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- 2.14. Cal utilitzar sempre per amanir l'**oli d'oliva verge**.
- 2.15. En totes les coccions i en els fregits, l'**oli d'oliva verge** també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.
- 2.16. En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix **pa integral**.
- 2.17. L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.
- 2.18. La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.
- 2.19. En el cas dels **instituts** que només ofereixin el servei de menjador uns quants dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar conve-

nientment. Vegeu l'annex 10.1.3. de la guia [L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020.](#)

2.20. Menús especials

- **Malalties o trastorns:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la [Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició](#), menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiàquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.
- **Motius ètics o religiosos:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans (vegeu [Informe i posicionament sobre la dieta vegetariana i vegana en el context del servei de menjador escolar](#)).
- Quan les condicions organitzatives o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'han de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família, i han de ser d'ús exclusiu per a aquests àpats en el cas de les al·lèrgies i intoleràncies.
En canvi, en el cas de la celiàquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per a l'alumnat amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encruada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tingui menys de 20 ppm de gluten, llindar de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.

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
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
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	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	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 salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

3. Acompanyament de l'alumnat en el menjador

- 3.1. El **personal** ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida pel [Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural](#).
- 3.2. Cal garantir una **formació** en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.
- 3.3. Cal garantir que el menjador sigui un espai lliure de qualsevol tipus de **publicitat**. Podeu trobar-ne més informació a [Autorització de campanyes de promoció alimentària, educació nutricional o promoció de l'esport o activitat física en els centres educatius](#).

CRITERIS AVALUABLES D'ADJUDICACIÓ

1. Incloure en la programació **propostes gastronòmiques** relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes i torrons per Nadal, etc.) o propostes d'altres cultures (adaptades, si cal, amb productes del nostre entorn).
2. Diversificar el **tipus de peix** que s'inclou als menús, tant blanc com blau i, preferentment, que sigui de pesca sostenible¹ i de proximitat (evitant espècies que provenen de destinacions molt llunyanes, com per exemple el panga o la perca).
3. Les setmanes en què per motius de no se serveixi el menú els cinc dies, aplicar les recomanacions a la resta dels dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
4. Potenciar la incorporació d'aliments com la fruita, les hortalisses i el peix que siguin de **temporada**, de producció **local** i de venda de **proximitat**.
5. Considerar com un valor afegit la incorporació d'aliments de **producció ecològica** als menús escolars, sempre que siguin de temporada, de producció local i de venda de proximitat.
6. Disposar de l'**acreditació** conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense **gluten**. Es pot sol·licitar l'acreditació a l'[Associació Celíacs de Catalunya](#).

1. La pesca sostenible implica que es deixin suficients peixos al mar, que es respectin els hàbitats i que es garanteixi que les persones que depenen de la pesca puguin mantenir el seu mitjà de vida (font: [Marine Stewardship Council](#)). Per a més informació, podeu consultar el web de [SOS peix](#).

DOCUMENTACIÓ D'INTERÈS EN L'ÀMBIT DE L'ALIMENTACIÓ EN L'ENTORN ESCOLAR

Acompanyar els àpats dels infants

[Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies](#)

Pícnics escolars

[Sortim d'excursió amb l'escola. Consells per als pícnics de les sortides escolars](#)

Dinars de carmanyola

[Dinars de carmanyola per portar a l'escola. Edició 2020](#)

Esmorzars i berenars

[Millorem els esmorzars i els berenars dels infants](#)

Venda de productes en els centres

[Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes en els espais per a infants i joves de Catalunya](#)

[Recomanacions sobre l'oferta alimentària de les cantines dels centres docents de Catalunya](#)

Celebracions i festes als centres

[Celebracions amb menjar i begudes a les escoles](#)

[Festes divertides i saludables](#)

Primera infància

[Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància \(de 0 a 3 anys\)](#) (en procés d'actualització; propera publicació 2022)

MÉS INFORMACIÓ SOBRE L'ALIMENTACIÓ DELS INFANTS I JOVES

Per a més informació, podeu consultar el [Programa de revisió de menús escolars](#) (PReME) i les [publicacions](#) editades en relació amb l'alimentació dels infants i joves.

DOCUMENTS DE REFERÈNCIA

Agència de Salut Pública de Catalunya. L'alimentació saludable a l'etapa escolar. Barcelona, 2020 (pendent de publicar).

Agència de Salut Pública de Catalunya. Petits canvis per menjar millor. Barcelona; 2019.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Madrid; 2010.

Generalitat de Catalunya. Departament d'Acció Exterior, Relacions Institucionals i Transparència. Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible (2018). Mengem futur. Informe 1/2018. Barcelona.

Justícia Alimentària. Incorporació de criteris de sostenibilitat alimentària en la compra pública. Barcelona; 2018.

Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE, supl. en llengua catalana, núm. 160, de 6 de juliol de 2011).

Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris (DOGC núm. 8084, de 13 de març de 2020).

Manrubia I. La introducció de criteris de sostenibilitat en la gestió del servei de menjador escolar. Barcelona: Associació Entrepobles; 2012.

Naciones Unidas (2015): Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Resolución aprobada por la Asamblea General el 25 de septiembre de 2015 A/RES/70/1, 21 de octubre.

Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (DOUE de 22 de novembre de 2011).

Reglament d'execució (UE) 828/2014, de la Comissió, de 30 de juliol de 2014 (DOUE de 31 de juliol de 2014).

Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20) (BOE núm. 92, de 16 d'abril de 2018).

RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

VSF Justícia Alimentària Global. Criteris de justícia alimentària en la compra pública d'aliments. Guia per a administracions públiques. Barcelona; 2013.

Agència de Salut Pública de Catalunya
Agost del 2022