

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ PEL PROCEDIMENT OBERT SIMPLICAT ABREUJAT, DEL SERVEI D'AUDITORIES EXTERNES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR I MONITORATGE ALS CENTRES DOCENTS PÚBLICS GESTIONATS PEL CONSELL COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ QUE FIGUREN A L'ANNEX 1, DURANT ELS ANYS 2024, 2025 i 2026.

ÍNDEX

PRIMERA. OBJECTE DEL CONTRACTE.....2

SEGONA. CONTINGUT I CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....2

TERCERA. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....7

QUARTA. CONTROL I SEGUIMENT DE LES PRESTACIONS DEL SERVEI.....8

ANNEX 1: RELACIÓ CENTRES, HORARI I TIPOLOGIA DE SERVEI.....10



PRIMERA. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i les característiques de les prestacions del servei d'auditories externes dels menjadors escolars gestionats pel Consell Comarcal del Baix Empordà que figuren a l'**Annex 1**, per als anys 2024, 2025 i 2026.

L'objecte del contracte és el que es detalla a la clàusula primera del Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i que consisteix en l'avaluació i el control del compliment dels contractes formalitzats amb les empreses adjudicatàries del servei escolar de menjador i monitoratge, tant pel que fa a les condicions del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) d'aquests contractes, com a l'oferta presentada per les empreses.

El contracte del servei d'auditories s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, al PCAP i annexos, i a l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària.

SEGONA. CONTINGUT, CALENDARI I CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE LES PRESTACIONS DEL SERVEI

2.1 El servei d'auditories externes objecte del contracte ha de cobrir les prestacions següents:

- 2.1.1** Valoració, *in situ*, del compliment de l'oferta i execució del contracte per part de les empreses adjudicatàries del servei escolar de menjador i monitoratge en el termes previstos en aquest plec.
- 2.1.2** Mostreig microbiològic d'aliments llestos per al consum (crus i cuits), superfícies i estris/aparells.

Aquestes dues prestacions s'hauran de recollir en un informe d'auditoria complet que l'empresa haurà de lliurar al Consell Comarcal, amb suport documental i fotogràfic, de cadascuna de les visites que es portin a terme, inclosos els resultats dels mostrejos analítics.



2.1.1 Valoració, *in situ*, del compliment de l'oferta i execució del contracte per part de les empreses adjudicatàries del servei escolar de menjador i monitoratge

En cada auditoria caldrà analitzar i objectivar el següent:

- ✓ Menús i matèries primeres utilitzades.
- ✓ Higiene i, estat de les instal·lacions i material, de cuina i menjador. Seguiment de les Actes de Salut que s'hagin portat a terme.
- ✓ Personal: prestació del servei d'acord amb els paràmetres establerts als plecs. (manipulació, vestimenta, tracte a l'alumnat/resta de personal del servei i del centre/famílies, nombre de persones, seguiment de la ràtio de monitoratge i de les jornades del personal de cuina i administració, formació i projecte activitats).
- ✓ Altres que pugui aportar l'empresa.

Menús i matèries primeres utilitzades

S'haurà de comprovar que el menú segueix la programació fixada o bé que si hi ha canvis, aquests estan justificats i s'han informat correctament a través dels canals establerts. També caldrà revisar que les matèries primeres que es fan servir compleixen els diversos requisits definits en els plecs i en l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària del servei escolar de menjador (actualment els de la clàusula tercera del PPT del contracte de serveis de menjador, i en especial, l'apartat 17).

Higiene i, estat de les instal·lacions i material de cuina i menjador

Pel que fa a aquest punt, caldrà auditar el que recullen, en especial, les actuals clàusules segona i sisena del PPT del contracte de serveis del menjador escolar.

Es verificarà que es porten a terme els registres i autocontrols exigits pel Departament de Salut, així com l'estat del material utilitzat (plats, gots, etc.), i el funcionament i manteniment dels aparells de cuina (forns, rentaplats, etc.). També es comprovarà l'estat de neteja i desinfecció de les instal·lacions i del material/aparells (terres, estris, forn, taula calenta, etc.) que hi ha.

Pel que fa a les actes de Salut, es verificarà si n'hi ha, si presenten No Conformitats (NC) que ha de corregir l'empresa de serveis, i si aquestes s'han esmenat dins del termini establert.



Personal: prestació del servei d'acord amb els paràmetres fixats als plecs del contracte de serveis de menjador i monitoratge

Es revisarà que tant el personal de cuina com el de monitoratge desenvolupa correctament les funcions especificades en el PPT dels contractes de menjador i monitoratge (actual clàusula vuitena) i que disposa dels mecanismes per fer-ho: la idoneïtat de la roba de treball, el compliment dels horaris i de les ràtio (actual clàusula novena), així com la formació i el projecte d'activitats de l'espai del migdia (actual clàusula desena).

Es controlarà especialment que la persona manipuladora no tingui talls ens mans i braços sense protegir, que estigui refredada, que no porti els cabells recollits (gorra), etc.

Finalment, també es vigilarà la comunicació i el tracte amb l'alumnat i la resta de l'equip, així com la relació amb el centre i les famílies usuàries del servei.

2.1.2 Mostreig microbiològic d'aliments llestos per al consum, superfícies i estris/aparells.

- L'empresa adjudicatària haurà de recollir i analitzar microbiològicament un mínim de 3 mostres/centre/auditoria:
 - o 2 mostres d'aliment/plat llest per al consum (un de cru i un de cuit).
 - o 1 mostra de superfície estri o aparell de conservació o manipulació d'aliments (taules de tall, escumadora, interior nevera, etc.).
- La decisió de quins aliments/plats, superfícies i aparells/estris s'analitzaran es deixa a criteri de l'empresa adjudicatària, però en tot cas haurà de tenir en compte que siguin aquells que suposin més risc higienicosanitari.

Tot i això, en situacions específiques, el Consell Comarcal podrà decidir quina mostra s'ha d'analitzar. Ho farà per necessitat interna del servei o per recomanació/assessorament de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

- Les analítiques tant d'aliments com de superfícies/estris/aparells hauran de determinar la detecció de *Listeria monocytogenes*, d'acord amb la normativa vigent.



- Es valorarà que el nombre total de mostres analitzades sigui superior al mínim establert en aquest Plec.

Així mateix, i amb la finalitat que serveixi d'ajuda i d'orientació per avaluar la higiene i la seguretat del menjar servit, també es valorarà que s'ofereixi l'anàlisi d'altres paràmetres diferents a la detecció de *Listeria monocytogenes*.

2.2 Calendari i nombre mínim d'auditories in situ

- L'empresa adjudicatària, abans d'iniciar l'execució del contracte, haurà de presentar un calendari que reculli la programació de totes les visites als diferents menjadors escolars dels centres docents de l'Annex 1.
- La mitjana d'auditories/escola i any serà de dues. A excepció del 2024 que només se'n portarà a terme una/centre. Per tant, per a l'any 2024 seran 37 auditories, una per centre i, per als anys 2025 i 2026, 74 auditories, dues per centre i any.

Les auditories de l'any 2024 es consideraran inicials i s'hauran de portar a terme una vegada formalitzat el contracte (previsió mes de març) i fins al mes de novembre. La resta d'auditories, a banda de comprovar el seguiment dels contractes de les empreses de menjador i monitoratge, també hauran de ser de seguiment de les visites anteriors per verificar, si escau, que s'han corregit les no conformitats detectades en les auditories realitzades.



ANY	NOMBRE D'AUDITORIES/CENTRE	PERÍODE PER PORTAR A TERME LES AUDITORIES
2024	1	Entre els mesos de març i novembre, excepte segona quinzena de juny, juliol, agost i primera quinzena de setembre.
2025	2	Entre els mesos de gener i novembre, excepte segona quinzena de juny, juliol, agost i primera quinzena de setembre.
2026	2	Entre els mesos de gener i novembre, excepte segona quinzena de juny, juliol, agost i primera quinzena de setembre.

- En l'horari de les visites s'haurà de tenir en compte la jornada del servei escolar de menjador de cada centre docent. Aquest també queda especificat a l'Annex 1.
- El Consell Comarcal podrà sol·licitar la modificació del nombre de visites per escola i l'horari o dates d'aquestes, en el cas que ho consideri necessari per a la bona prestació del servei o per requisit del servei contractat.

2.3 Redacció i presentació dels informes de les auditories

- L'empresa haurà de redactar i lliurar al Consell Comarcal del Baix Empordà un informe individual per a cada visita que es porti a terme. Aquest haurà d'incloure el resultat analític de les mostres que s'hagin recollit.
- L'estructura de l'informe haurà de tenir en compte, com a mínim, el següent:
 - ✓ Encapçalament amb les dades generals de la visita (nom del centre, dia, hora, personal tècnic que ha portat a terme l'auditoria...).
 - ✓ Punts auditats i anàlisi de cada punt
 - ✓ Conclusions
 - ✓ Quadre resum de les deficiències detectades per apartats, especificant el grau de gravetat, la urgència en la correcció i, si escau, una proposta de millora.
 - ✓ Suport d'imatges i/o documents de la visita.
- La redacció de l'informe ha de ser clara i objectiva. No es poden incloure



comentaris subjectius.

- Els informes de les auditories s'hauran d'entregar en format digital en el termini màxim de tres setmanes posterior a cada visita. Aquests s'hauran de lliurar seguint el calendari establert.

2.4 Per a l'execució i correcte funcionament del servei d'auditories, el Consell Comarcal facilitarà a l'empresa adjudicatària la documentació necessària de la licitació del servei escolar de menjador i monitoratge i de les ofertes presentades per les empreses que presten el servei.

TERCERA. OBLIGACIONS GENERALS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- El nombre de persones per prestar el servei el definirà la mateixa empresa tenint en compte els requisits i terminis establerts en el PPT. Aquest serà el suficient per tal de garantir el bon desenvolupament del contracte.
- Les despeses de desplaçament per portar a terme les visites, la recollida i el material necessari per a la presa de mostres, així com la manutenció, i la resta de despeses que es puguin derivar de la prestació del servei d'auditories, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- El personal dependrà exclusivament de l'empresa sense cap vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització de les persones treballadores a la Seguretat Social. En tot cas, l'empresa està obligada al compliment de la normativa laboral.
- Realitzarà aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar la qualitat de la prestació del servei.
- Haurà de ser personal tècnic titulat i amb experiència acreditada en la prestació de serveis similars a l'objecte d'aquesta licitació.
- L'empresa adjudicatària designarà una persona que actuarà com a interlocutor únic amb el Consell Comarcal. Aquesta persona, quan se li requereixi, haurà



d'assistir a les reunions que convoqui el Consell.

- El Consell Comarcal, si ho considera oportú, podrà sol·licitar a l'empresa licitadora l'aportació de documentació sobre la formació d'aquest personal.
- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat usuari del servei, familiars, direcció de centre, Consell Comarcal, etc.

Serà responsable davant del Consell Comarcal de les faltes comeses pel seu personal i estarà obligada a reparar els perjudicis causats. L'empresa adjudicatària haurà de substituir el personal quan es constati que no actua correctament i així ho demani el Consell Comarcal. Aquesta substitució no ha de tenir cap cost per al Consell Comarcal.

- Tenint en compte que part de l'actuació d'aquest servei es desenvolupa dins del recinte escolar en horari lectiu, caldrà que el personal adscrit a l'execució del contracte disposi del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica de protecció jurídica del menor.

El representant legal de l'empresa adjudicatària haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit. Aquesta declaració també s'haurà de presentar sempre que s'incorpori al servei nou personal.

- En la documentació i els instruments de comunicació, així com en les relacions i les actuacions entre l'empresa adjudicatària i les persones destinatàries, s'haurà de fer servei el català.

QUARTA. CONTROL I SEGUIMENT DE LES PRESTACIONS DEL SERVEI D'AUDITORIA

- El Consell Comarcal, a través del personal que determini, exercirà el control,



de caràcter objectiu, de les prestacions que ha de portar a terme l'empresa auditora.

- Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei de qualsevol de les prestacions exigides a la clàusula segona d'aquest Plec .
- El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que pugui realitzar el Consell Comarcal, d'allò que li interessi vigilar especialment, o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta del centre, de la família d'un persona usuària del servei o d'un ajuntament, entre d'altres.
- La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme sense avís previ.
- L'empresa contractista facilitarà les inspeccions tècniques que el Consell Comarcal demani i modificarà aquells aspectes que s'hagin d'esmenar en la data exigida per l'administració.
- El Consell Comarcal podrà demanar tota aquella informació/documentació que consideri necessària per al seguiment d'aquest servei.

Aprovat per decret de presidència 2024-0096 de data 8 de febrer de 2024.



ANNEX 1 RELACIÓ CENTRES, HORARI I TIPOLOGIA SERVEI

CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
ESCOLA LA BRANCA	C. de Tor, 1	17136	Albons	Càtering	12:30 - 15:00
ESCOLA L'OLIVAR VELL (Esclanyà)	C. Font Martina, 3	17213	Begur	Càtering	14:00 - 16:00
ESCOLA DOCTOR ARRUGA (Begur)	C. del Pavelló, 1	17255		Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA EL RAJARET	C. Ponç Hug, 12	17141	Bellcaire d'Empordà	Càtering	11-12 12:00-14:00 Inf. Prim. 12:30 - 15:00
ESCOLA EMPORDANET	Av. Sant Francesc, 23	17100	Bisbal d'Empordà, La	Càtering	12:30 - 15:00
ESCOLA JOAN MARGARIT	C. Del morró, 37	17100		Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA MAS CLARÀ	Av. Mas Clarà, s. núm.	17100		Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA EL RODONELL	C. Major, 10	17121	Corçà	Càtering	12:30 - 15:00

Codi Validació: A235R3RFQ3KTZLPLKTD07F6GG
Verificació: <https://batemporda.es/verificacio/bat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 10 de 14



CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
ESCOLA LES GAVARRES (Cruïlles)	C. Raval, 8	17116	Cruïlles, Monells i St. Sadurní de l'Heura	Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA LA PEDRA DRETA (St. Sadurní de l'Heura)	Av. Catalunya, 2	17118		Càterin	12:30 - 15:00
ESCOLA FORALLAC (Vulpellac)	C. Miquel de Sarriera, 3	17111	Forallac	Càterin	12:30 - 15:00
ESCOLA TORRES JONAMA	C. Torres Jonama, 9	17253	Mont-ras	Cuina	Infantil 12:00 - 15:00 Primària 13:00 - 15:00
ESCOLA PI VERD	C. Vicenç Roure i Armada, 12	17200	Palafrugell	Cuina	13:00 - 15:00
ESCOLA BARCELÓ I MATAS	C. Pals, 75	17200		Càterin	13:00 - 15:00
ESCOLA CARRILET	Pl. Narcisa Oliver i deulofeu s/n	17200		Cuina	13:00 - 15:00
ESCOLA TORRES JONAMA	C. Escoles, 10	17200		Càterin	12:30 - 15:00
ESCOLA QUERMANY	C. Aniceta Figueras, 14	17256	Pals	Càterin	12:30 - 15:00
ESCOLA PEDRA BLANCA	Av. Sant Francesc d'Assis, s. núm.	17120	Pera, La	Càterin	12:30 - 15:00

Codi Validació: A235R3RFQ3KTZLPKLTOD7FSGG
Verificació: <https://baixemporda.es/verificacio-ca/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 11 de 14



CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
ESCOLA PORTITXOL (Estartit, l')	C. Roca Maura, 15	17258	Torroella de Montgrí- l'Estartit	Càterring	13:00 - 15:00
ESCOLA PUIG RODÓ	Crta. de Torroella, s. núm.	17140	Ullà	Càterring	12:30 - 15:00
ESCOLA L'ESTANY	C. Tramuntana, 19	17114	Ullastret	Càterring	12:30 - 15:00
INST. ESC. FRANCESC CAMBÓ I BATLLE	C. Del Pedró, 1	17142	Verges	Cuina	12:30 - 15:00

CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
CEE ELS ÀNGELS	C. Almogàvers, s.núm.	17230	Palamós	Cuina	13:00 - 14:30



CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
ESCOLA ELS ESTANYS (Platja d'Aro)	C. Josep M. Vila, 5	17250	Castell - Platja d'Aro	Cuina	14:00 - 16:00
ESCOLA FANALS D'ARO (Platja d'Aro)	C. Josep M. Vila, 7	17250		Càterring	14:00 - 16:00
ESCOLA VALL D'ARO (Castell d'Aro)	C. Rosa Sensat, s. núm.	17249		Càterring	14:00 -16:00
ESCOLA PERE ROSSELLÓ (Calonge)	Pl. de les Escoles, 1	17251	Calonge i St. Antoni	Cuina	12:30 - 15:00
LLAR D'INFATS EL GINJOLER (St. Antoni)	C. Mascarell, 1	17252		Cuina	11:30
ESCOLA LA SÍNIA (St. Antoni)	C. Gavina, 51	17252		Càterring	12:30 - 15:00
ESCOLA LLEVANTÍ DE MAR (St. Antoni)	C. Mestra Numància, 3	17252		Càterring	12:30 - 15:00

Codi Validació: A235R3RFQ3KTZLPLKTD07EGGG
Verificació: <https://baixemporda.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 13 de 14



CENTRE	ADREÇA	CP	MUNICIPI	MODALITAT D'ELABORACIÓ DELS MENÚS	HORARI SERVEI MENJADOR
ESCOLA LA VILA	C. Foment, 18-20	17230	Palamós	Cuina	12:00 - 14:30
INSTITUT ESCOLA VILA-ROMÀ	C. Riera, 29-31	17230		Cuina	Inf.-Prim. 12:30 -14:30 ESO 12:45-14:00
ESCOLA PEDRALTA	Av. de l'Església, 4	17246	Sta. Cristina d'Aro	Càterring	14:00 - 16:00
ESCOLA ARDENYA	C. Pere Pascual, 9-27	17220	St. Feliu de Guíxols	Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA GAZIEL	C. de Santa Magdalena	17220		Cuina	12:30 - 15:00
ESCOLA BALDIRI REIXACH	C. Coruña, s. núm.	17200		Càterring	12:30 - 15:00
ESCOLA VALL- LLOBREGA	C. Rei Lotari, 13	17253	Vall- Llobrega	Càterring	I1-I2 - 12:30-13:30 Inf.-Prim. 14:00-16:00

Codi Validació: A235R3RFQ3KTZLPLKTD7EGGG
Verificació: <https://baixemporda.es/verificacio-ca/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 14 de 14

