



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques A L'ADJUDICACIÓ, DEL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS, MODALITAT CÀTERING, DEL MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA ANTONI NAT, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT AMB DIVERSOS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.

1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El contracte consisteix en el subministrament de menús del menjador escolar opcional de l'Escola Antoni Nat de Benissanet, d'acord amb el calendari i l'horari de funcionament del centre educatiu i durant tots els dies lectius del curs 2026-2027, amb la possibilitat de pròrroga per als cursos 2027-2028 i 2028-2029.

La gestió i el cobrament del servei de menjador tenen caràcter municipal, essent competència de l'Ajuntament de Benissanet.

El centre facilitarà al contractista els serveis d'aigua, gas, climatització i subministrament elèctric en la mesura necessària per a la correcta prestació del servei.

El servei es prestarà obligatòriament en la modalitat de menú transportat al mateix centre (càtering), i l'empresa adjudicatària haurà de fer arribar els menús fins a l'interior del menjador del centre, així com disposar de personal propi per a l'emplatat dels menús.

El nombre definitiu d'alumnes usuaris del menjador escolar serà comunicat a l'empresa adjudicatària a l'inici de cada curs, tan bon punt el centre en disposi de la informació.

Tindran dret a utilitzar el servei de menjador els alumnes del centre, així com el personal docent i el personal d'administració i serveis autoritzat. Tant els alumnes com el personal autoritzat abonaran directament el preu del servei a l'Ajuntament de Benissanet.

1. Pel que fa als serveis, instal·lacions i elements disponibles, cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles són: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.
 - El menjador disposa de taules i cadires suficients per a la correcta prestació del servei, així com d'altres mitjans materials necessaris, com ara rentaplats, microones, nevera, coberts, gerres, gots i material divers de cuina. També disposa de materials i estris de neteja adequats per garantir les condicions higièniques òptimes. A l'Annex 3 s'adjunta l'inventari detallat de tot el material existent al menjador de l'Escola Antoni Nat de Benissanet.
 - El servei de menjador es prestarà de dilluns a divendres, durant els dies lectius establerts en el calendari escolar del centre.
 - Les instal·lacions del menjador, per les seves dimensions, no admeten ampliacions, i no és viable ni s'accepta el sistema de menús basat en congelació o refrigeració.

2. Control de Qualitat dels menús.

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals establerts pel Departament d'Educació i el Departament de Salut.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a la direcció del centre i a l'Ajuntament de Benissanet la programació mensual dels menús, estructurada per setmanes o quinzenes, amb una antelació mínima de dues setmanes a l'inici de cada mes per a la seva revisió. Aquesta



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

programació haurà d'incloure la composició dels plats, el seu valor nutricional, el sistema d'elaboració i haurà de garantir l'equilibri nutricional, la varietat, la qualitat i una presentació adequada, configurant un àpat complet i saludable.

Així mateix, l'empresa haurà de:

- Realitzar una tramesa trimestral a la comissió corresponent dels resultats de les anàlisis sanitàries (bacteriològiques) dels aliments servits, emeses per un laboratori homologat.
- Conservar mostres dels aliments subministrats durant un període mínim de 72 hores.
- Elaborar un informe, com a mínim trimestral, sobre l'evolució dels hàbits alimentaris dels alumnes usuaris del servei.
- Disposar i aplicar un protocol d'actuació que garanteixi la qualitat i seguretat en els processos de manipulació dels aliments.

Els menús podran ser modificats de manera excepcional, amb una antelació mínima d'un dia, sempre que es justifiqui adequadament el motiu.

Els menús hauran d'estar adaptats a l'edat dels alumnes i s'hauran de preveure menús especials per a necessitats específiques (celiaquia, diabetis, al·lèrgies o altres), prèvia sol·licitud de les famílies amb informe mèdic acreditatiu i autorització de l'Ajuntament de Benissanet. En cas que l'empresa no pugui atendre algun d'aquests menús, ho haurà d'indicar expressament en la seva oferta.

Cada menú estarà compost per primer plat, segon plat, postres, pa i aigua com a beguda. S'haurà de garantir la possibilitat de repetir el primer i segon plat, així com les postres.

Criteris de composició dels menús:

Els menús hauran de seguir criteris de varietat i equilibri:

- Els primers plats alternaran aliments com pasta, arròs, verdures, llegums i patates.
- Els segons plats combinaran carn, peix i ous, sempre acompanyats de guarnicions variades (verdures, hortalisses o patates).
- Es prioritzarà l'ús de productes de temporada.
- Les postres seran preferentment fruita fresca, limitant els lactis ensucrats i altres productes amb alt contingut en sucres i greixos.

La freqüència de les postres serà:

- 4 dies a la setmana: fruita fresca.
- 1 dia a la setmana: postres lactis.

Els productes de brioixeria industrial i pastisseria es limitaran a ocasions especials.

Requisits nutricionals:

Els menús hauran d'aportar aproximadament el 35% de les necessitats energètiques diàries.

El perfil nutricional haurà de complir els següents criteris:

- Greixos: 30-35% de l'energia total.
- Proteïnes: 12-15% de l'energia total.
- Hidrats de carboni: percentatge restant, prioritzant els complexos (cereals, llegums, verdures, etc.).



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

Pel que fa als lípids:

- Els greixos saturats no superaran el 10% de l'energia total.
- Es prioritzarà l'ús d'oli d'oliva verge extra i, de manera ocasional, altres olis vegetals.

Altres criteris nutricionals:

- Es fomentarà el consum de carns blanques i magres (pollastre, gall dindi, porc magre), limitant el consum de carn vermella.
- La carn de vedella es podrà incloure almenys un cop al mes.
- Els preparats càrnics (hamburgueses, salsitxes, etc.) es limitaran a un màxim de dues vegades al mes.
- Es limitarà el contingut de sal i d'aliments amb alt contingut en greixos i sucres.
- L'aigua serà la beguda habitual.
- El pa formarà part del menú diari, promovent l'ús de varietats integrals almenys dues vegades per setmana.

En cap cas els sucus o la fruita en almívar substituiran la fruita fresca com a postres habitual.

Finalment, els menús es dissenyaran de manera que no es repeteixin plats dins d'una mateixa setmana, garantint varietat tant en els aliments com en les tècniques culinàries (bullits, planxa, forn, estofats, etc.) i una presentació atractiva.

3. Manteniment.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, un cop finalitzat el servei diari de menjador, realitzar les tasques de recollida i gestió dels residus generats, incloent el trasllat dels recipients de brossa del menjador fins al punt del recinte que es determini per a la seva recollida, així com la seva posterior devolució al lloc de dipòsit corresponent.

Així mateix, l'empresa haurà de garantir el correcte manteniment, ordre i neteja dels espais utilitzats, així com dels estris i materials emprats en la prestació del servei.

En finalitzar el servei, ja sigui per períodes de vacances o per la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de deixar les instal·lacions, equipaments, materials i estris del menjador en perfecte estat de conservació, neteja i funcionament, d'acord amb les indicacions de la direcció del centre educatiu i de l'Ajuntament de Benissanet. En aquest sentit, si es trenca qualsevol electrodomèstic que estigui escrit a l'inventari de l'annex 3, serà l'empresa adjudicatària qui l'haurà de canviar.

4. Personal.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar del personal necessari i adequat per a la correcta execució del contracte durant tot el període de prestació del servei.

En concret, haurà de comptar amb:

- Personal qualificat per a la preparació dels menús en les instal·lacions pròpies de l'empresa.
- Personal encarregat del transport dels aliments fins al menjador de l'Escola Antoni Nat de Benissanet, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària i de seguretat alimentària.
- Personal propi per a les tasques d'emplatat i servei dels menús al menjador del centre.



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

Així mateix, l'Ajuntament disposarà de manera permanent d'una persona encarregada de donar suport en les tasques d'emplantat i servei dels menús. Aquesta persona no serà prevista en la ràtio de nombre d'alumnes per monitor d'acord amb la Resolució EDF/483/2026 i, si hi ha canvis en els pròxims anys, aquesta persona no es comptabilitzarà en la ràtio de monitors.

Tot el personal haurà de disposar de la formació necessària en matèria d'higiene i manipulació d'aliments, així com complir la normativa vigent en matèria laboral, de prevenció de riscos i de seguretat alimentària.

L'empresa serà responsable de la correcta organització del personal i de garantir en tot moment la continuïtat i qualitat del servei.

2. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

a) L'empresa adjudicatària haurà de constituir i mantenir vigent durant tota la durada del contracte una pòlissa d'assegurança que cobreixi els riscos derivats de la prestació del servei, incloent la cobertura de possibles intoxicacions alimentàries i accidents per un import mínim de 1.500.000 euros, així com la cobertura dels desperfectes ocasionats a les instal·lacions del centre pel mateix import. Igualment, la pòlissa haurà d'incloure un capital assegurat mínim de 300.000 euros per als casos de robatori i incendi.

Aquesta assegurança haurà de cobrir tots els usuaris del servei, així com les possibles responsabilitats subsidiàries que es puguin imputar a l'Ajuntament de Benissanet. En cas que, durant l'execució del contracte, es produeixi qualsevol tipus de dany o accident sobre persones o béns, l'empresa adjudicatària en serà l'única responsable, tant de forma directa com subsidiària, assumint íntegrament els danys i perjudicis ocasionats i deixant indemne l'Ajuntament de Benissanet.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'Ajuntament de Benissanet una còpia de la pòlissa d'assegurança en vigor, així com els justificants acreditatius del pagament de les primes durant tota la vigència del contracte. La pòlissa haurà d'estar contractada amb una companyia asseguradora de reconeguda solvència, degudament inscrita en el registre administratiu corresponent.

b) L'adjudicatari haurà de justificar anualment la vigència de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya, així com acreditar la seva condició d'empresa de restauració, documentació que haurà de ser presentada davant l'Ajuntament de Benissanet.

c) L'Ajuntament de Benissanet podrà resoldre el contracte en cas que, durant dos dies hàbils consecutius, s'interrompi la prestació del servei per part de l'adjudicatari, excepte en situacions de força major. En cas de vaga, l'empresa adjudicatària es compromet a adoptar les mesures necessàries per garantir la continuïtat i correcta prestació del servei. Igualment, l'adjudicatari haurà de trobar-se en disposició d'iniciar la prestació del servei abans de l'inici del curs escolar corresponent.

d) Les instal·lacions del menjador es troben ubicades dins de l'edifici escolar de l'Escola Antoni Nat de Benissanet, i qualsevol desperfecte ocasionat per l'empresa adjudicatària haurà de ser reparat o assumit econòmicament per aquesta. A la finalització del contracte, les instal·lacions hauran de retornar-se en perfecte estat de conservació i funcionament, d'acord amb les indicacions de l'Ajuntament de Benissanet.



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

e) Obligacions durant l'execució del servei

L'adjudicatari haurà de donar compliment a les obligacions generals durant l'execució del servei, i en particular a les següents:

1. Donar compliment a les instruccions que, en interpretació del contracte, li adreci l'Ajuntament de Benissanet, ja sigui per iniciativa pròpia o a proposta de la Comissió de Seguiment.
2. Mantenir en tot moment nets i en perfecte estat d'ús els locals, les instal·lacions i els materials utilitzats, amb la finalitat de garantir una correcta prestació del servei.
3. Permetre que els serveis de l'Ajuntament de Benissanet, els òrgans comarcals competents o els membres de la Comissió de Seguiment puguin inspeccionar en qualsevol moment l'estat de conservació de les instal·lacions, així com fer ús del servei de menjador per tal d'avaluar la qualitat del servei prestat. Igualment, els inspectors del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya podran inspeccionar el servei en qualsevol moment.
4. Les actes derivades de les inspeccions hauran de ser trameses immediatament per l'empresa a l'Ajuntament de Benissanet, juntament amb el compromís de corregir les possibles mancances o deficiències detectades.
5. L'empresa adjudicatària haurà d'esmenar amb caràcter urgent qualsevol deficiència detectada, abans que es pugui iniciar, si escau, qualsevol expedient disciplinari.

3. *CONDICIONS LABORALS.*

a) En cas d'accident o qualsevol perjudici que puguin patir els treballadors amb motiu de l'exercici de les seves funcions, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa vigent en matèria laboral i de prevenció de riscos laborals, assumint-ne íntegrament la responsabilitat, sense que això repercuteixi en cap cas en l'Ajuntament de Benissanet ni en les condicions de prestació del servei.

b) Serà obligació de l'empresa adjudicatària dotar i uniformar el personal durant les hores de prestació del servei, assumint totes les despeses que se'n derivin.

c) L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys que el seu personal pugui causar al mobiliari, instal·lacions o equipaments del centre, els quals hauran de ser indemnitzats o reposats per l'empresa, segons determini l'Ajuntament de Benissanet. Igualment, l'empresa serà responsable de les sostraccions o pèrdues de qualsevol material, valor o efecte imputable al seu personal.

4. *VIGILÀNCIA DEL SERVEI.*

Correspon a l'Ajuntament de Benissanet vetllar pel correcte funcionament del servei de menjador escolar i podrà inspeccionar la cuina i les instal·lacions de l'empresa adjudicatària durant tota la vigència del contracte, amb preavís o sense. En aquest sentit, l'ens contractant exercirà les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte.

Sense perjudici de possibles formes de col·laboració amb altres administracions competents en matèria educativa o sanitària, l'exercici d'aquestes facultats d'inspecció i vigilància serà dut a terme pel personal laboral o funcionari designat per l'Ajuntament de Benissanet, i l'empresa adjudicatària haurà de posar a la seva disposició tots els mitjans i elements necessaris per al correcte exercici de les seves funcions.



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

Així mateix, la Comissió de Seguiment també estarà facultada per vetllar pel correcte funcionament del servei, podent requerir a l'empresa tota la informació que consideri necessària i realitzar les inspeccions que siguin oportunes.

Igualment, els inspectors del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya podran dur a terme les inspeccions que corresponguin. En aquest cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a trametre a l'Ajuntament de Benissanet còpia de l'acta resultant de la inspecció en un termini màxim de 48 hores des de la seva realització.

Les funcions de la Comissió de Seguiment es regularan al Reglament de Règim Intern, que haurà de ser acceptat per l'empresa adjudicatària. En aquest reglament s'estableix que la Comissió estarà constituïda per un representant de l'Ajuntament de Benissanet, la coordinació del servei de monitors, l'empresa adjudicatària i la direcció de l'Escola Antoni Nat de Benissanet.