



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES
DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR PER L'ESCOLA ESPLUGA DE
SERRA, CURS 2026-2027**

Pressupost de licitació: 28.552,76€ Iva inclòs al tipus del 10%





DISPOSICIONS TÈCNIQUES

Condicions generals

En general cal dir que l'empresa adjudicatària del servei assumeix la realització del servei al menjador del Centre, sota la seva responsabilitat, risc i ventura i pel preu total ofertat, sempre donant compliment a les especificacions establertes en aquest document de prescripcions tècniques i amb respecte a les millores que puguin ésser incloses.

Ha de contrastar tota la informació i obtenir la addicional que puguin necessitar. Per tant la falta d'informació mai serà acceptada per augmentar el preu total ofertat.

Material adscrit al servei

L'empresa adjudicatària del servei està obligat a reposar tot el material fungible (vaixel·la, estris de cuina com ara paelles, olles i altres relacionats) necessari per l'execució del servei de menjador i com a mínim el material que s'especifica com a material de l'empresa.

Condicions de les instal·lacions i del material.

Qualsevol instal·lació o material ha de complir els requisits següents:

a) Complir les normes generals específiques sobre ús, nivells de soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització necessària perquè puguin ser acceptats; el nivell de contaminació serà sempre el més baix possible.

b) Estar sempre en perfecte estat de neteja i conservació.

Gestió del material.

1. Quan el material estigui en situació de reparació o de revisions, l'empresa adjudicatària del servei utilitzarà material de reserva propi que sigui similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats, i sempre després de notificar-ho al Consell.
2. La gestió del material, tant econòmica com tècnica, serà de total responsabilitat de l'entitat adjudicatària del servei. És de responsabilitat de l'empresa adjudicatària el bon ús del material.
3. El Consell Comarcal podrà demanar un pla de manteniment que garanteixi que el material estigui sempre en condicions de funcionament i que compleixi les normes establertes en aquest document.





Dotació d'espais i de material.

La dotació de les cuines (rentavaixelles, escalfaplots, frigorífics, electrodomèstics, utillatge, etc...), i de tota la resta de material necessari per a prestar correctament el servei és propietat del centre (Departament d'Educació).

El Departament de Sanitat o de l'Agència Catalana de la Salut podran inspeccionar aquest material i decidir, si fos necessari, quina actuació s'haurà de duu a terme. Aquesta serà responsabilitat del propietari del centre.

En el cas que la deficiència esdevingui d'un mal ús del material, la responsabilitat tècnica i econòmica serà de l'adjudicatari del servei.

En cas d'averia del material necessari per cobrir les necessitats del servei de menjador al llarg del curs escolar serà a càrrec del propietari i també la compra de nou material, si la reparació no és viable.

Al finalitzar el contracte de serveis, el material del centre ha de quedar en el mateix estat que a l'inici de la contractació.

A més dels espais propis de cuina i menjador, es podran utilitzar els altres espais que constin en el pla de funcionament de menjador de cada centre com els lavabos, pati,.. En tot cas l'ús d'aquests espais estarà condicionada al compliment de la normativa que preveu la NOFC (Normativa d'Organització i funcionament del Centre).

Prestació del servei

La prestació del servei s'haurà de duu a terme a les instal·lacions de cuina del centre.

La distribució del menjar entre l'alumnat ha d'anar a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei. Amb aquest efecte, ha de tenir els menús ja elaborats, com a mínim, mitja hora abans de l'inici del servei de menjador.

Per tal de conservar la temperatura, ha de distribuir la quantitat de menjar en els recipients escaients, d'acord amb la quantitat de comensals i amb les xifres que li ha de lliurar els usuaris del servei del Consell Comarcal del Pallars Jussà.

L'empresa adjudicatària del servei ha de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors.

L'horari de prestació del servei serà de 13:00h a 14:00h.

Els dies de jornada intensiva el centre no es disposarà de servei de menjador escolar.





Menús

La confecció dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació.

El pla de menús per a cada curs escolar es dividirà en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel què fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada quatre setmanes.

En la redacció dels menús caldrà especificar:

- Ingredients que conformen el plat (p.e. mongeta tendra en patata enlloc de verdura)
- Cocció utilitzada (p.e. forn, bullit...)
- Tipus aliment (p.e. filet de lluç enlloc de peix)

Cada menú ha d'estar compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda. La beguda ha de ser aigua, aquesta ha d'estar a la temperatura l'adequada segons l'estació de l'any, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.

En relació a la beguda cal dir que l'article 26 de la LBRL explicita que un servei bàsic es l'abastiment domiciliari d'aigua potable. En el cas que l'aigua de l'aixeta no estigüés en el tram de potabilitat marcat per sanitat s'oferirà aigua amb ampolla.

En el cas de sortida escolar i si el Centre ho demana a l'empresa adjudicatària del servei, aquest restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

A part del menú bàsic, l'empresa adjudicatària del servei haurà de preveure menús especials per a casos específics, indisposicions esporàdiques, per d'altres casos mèdics com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic.

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir menús especials, sense modificar el preu, respectar les creences religioses, o opcions familiar, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat.

Mensualment s'enviarà la relació dels menús programats al consell comarcal, al centre educatiu i als usuaris del servei de menjador.





Cal comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats, per motiu dels quals no s'hagi pogut servir el menú previst (tallades de llum, inclemències meteorològiques, etc.).

Elaboració de Menús

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de comprar productes alimentaris de proximitat per a l'elaboració dels menús. El Consell Comarcal podrà demanar les factures per a corroborar el seu compliment.

La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

Els menús s'hauran d'elaborar a les instal·lacions de cuina del centre.

Inspeccions i neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i el manteniment correcte de la cuina i del menjador.

Haurà de tenir pel menjador escolar un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

El Consell Comarcal, durant tota la prestació del servei, realitzarà les inspeccions i actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment de les tècniques.

El Consell Comarcal, portarà a terme tasques de control i seguiment del servei. Durant el curs escolar, el personal tècnic del Consell Comarcal, farà visites de control "in situ" per verificar les condicions de qualitat del servei. Així mateix, si s'escau, sol·licitarà als organismes públics competents en matèria de salut pública, riscos laborals, educació... les actuacions que cregui necessàries per complementar les visites que hagi realitzat.

Per a tal efecte l'empresa adjudicatària del servei donarà ordres al seu personal, per que facilitin tota la informació i permetin l'accés del personal del Consell Comarcal a les instal·lacions de cada menjador.

El tècnics del Consell Comarcal emetran els corresponents informes tècnics sobre les condicions de cada visita, i les mesures que es derivin de cada un dels informes, que siguin competència de l'empresa adjudicatària, hauran de ser assumides i resoltes per l'empresa, i els compromisos adoptats hauran de ser informat per escrit al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària del servei complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la correcta interpretació d'aquest document de condicions tècniques.





El Consell Comarcal, podrà realitzar durant el curs escolar enquestes per valorar el nivell de satisfacció dels usuaris del servei de menjador, i podrà passar els resultats a les direccions dels centres escolar i a les AMPA/AFA.

En aquestes enquestes es valora els diferents àmbits que componen el menjador escolar. Els resultats obtinguts en les enquestes seran enregistrats en informes de valoració per part del Consell Comarcal i s'informarà oportunament a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària resta obligada a subministrar al Consell Comarcal, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb la concessió.

En cap cas, les actuacions inspectores i les peticions d'informació dirigides a l'empresa adjudicatària seran considerades com una ingerència del Consell Comarcal en l'execució del contracte, ni comportaran una participació del Consell Comarcal en la responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

El Consell Comarcal pot, si és el cas, aplicar el règim sancionador previst en la normativa vigent.

Compliment de la Normativa Higienica-sanitària

L'empresa adjudicatària del servei ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària en particular:

Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual estableix els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de la seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentaria (DOUE).

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE).

Llei 18 de 2009, de 22 d'octubre, relativa a la salut pública.

Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentaria i nutrició.

Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de data 12.01.2001).

Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, que estableix els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de data 21.02.2003).

Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.





Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per preparar i conservar les maioneses d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuren l'ou com ingredient.

Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducces.

Reial decret 2483/1986, de 4 de novembre, pel qual s'aprova a la reglamentació tècnica sanitària (RTS), sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris de temperatura regulada.

I també en matèria de salut :

Llei 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament del tabac.

Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària del servei haurà de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent, en tot el procés d'elaboració del menjar, fins el seu consum al/s centre/s receptor/s, aplicant per a tal fi, els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

El Consell Comarcal podrà demanar una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

Responsabilitat Civil i Patronal

L'empresa adjudicatària del servei assumirà tota la responsabilitat derivada de la naturalesa del contracte del servei de menjador, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària del servei haurà de subscriure per tota la vigència del contracte, i presentar al Consell, una assegurança del risc derivat del servei educatiu de menjador, que inclogui el servei de menjador, la vigilància i les activitats intel·lectuals, per un capital assegurat mínim de 100.000€/anuals, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts pels usuaris del servei, per qualsevol causa, de la qual en donarà una còpia a la Secretaria del Consell.

Altres Obligacions

L'empresa adjudicatària del servei està obligat a:

1- No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per elles mateixes, sense l'autorització prèvia del centre escolar.

2- Mantenir les instal·lacions en ordre durant la prestació del servei.





3- Comunicar al Consell Comarcal del Pallars Jussà, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa adjudicatària del servei, i també de la persona o persones que el substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

4-Traslladar la informació sobre el menjador al Consell Comarcal puntualment. En el cas que tingui una inspecció sanitària del menjador escolar, haurà de passar una còpia de l'acta al Consell Comarcal.

5- Presentar al Consell Comarcal la següent documentació:

- La documentació acreditativa de la salubritat de les instal·lacions: actes d'inspecció, etc..
- Les factures de les comandes dels productes de proximitat de la comarca, així com un llistat dels productors que els hi subministren.
- El rebut d'autònom o el TC2 personal contractat si s'escau.

6- Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació o, si escau, la modalitat de contracte.

7.- L'empresa adjudicatària del servei s'obliga a adequar la seva activitat, en el marc de la seva relació contractual amb el Consell Comarcal del Pallars Jussà, als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, d'imparcialitat i d'integritat, d'objectivitat i de transparència. En particular, s'obliga a:

- ✓ Facilitar al Consell Comarcal del Pallars Jussà la informació establerta per la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i qualsevol d'altra que li sigui requerida d'acord amb la normativa vigent.
- ✓ Comunicar al Consell Comarcal del Pallars Jussà les possibles situacions de conflicte d'interessos o d'altres anàlogues de les què tingui coneixement que afectin, directa o indirectament, a la present contractació i puguin posar en risc l'interès públic.

Per conflicte d'interessos s'entén qualsevol situació en la què el personal al servei de l'òrgan de contractació, que a més participi en el desenvolupament del procediment de licitació o pugui influir en el seu resultat, tingui directa o indirectament un interès financer, econòmic o personal que pugui semblar que compromet la seva imparcialitat i independència en el context de dit procediment de licitació.





- ✓ No celebrar cap acord amb altres operadors econòmics que, en el marc de la present contractació, no respectin els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, abstenint-se de realitzar cap pràctica col·lusòria.
- ✓ Abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta que afecti o pugui afectar la relació contractual en els termes previstos en el Codi Penal vigent en cada moment.

8.- A facilitar tota la documentació que li sigui requerida en relació amb els seus subministradors en els termes de l'article 217 LCSP.

9.- Disposar de tot el personal contractat la següent documentació:

- ✓ Certificat de penals.
- ✓ Títol de manipulador d'aliments: sol el personal amb contacte alimentari.

Gestió del Personal

- 1- Personal de cuina
- 2- Monitor/a

L'empresa adjudicatària del servei comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

El número de monitors quedarà determinat segons la ràtio mínima establerta amb el número d'alumnes total, d'acord amb les directrius establertes pel Departament d'Educació.

En cas de que hi hagi nens/nenes amb dificultats especials, l'empresa haurà de portar a terme el servei de monitoratge, d'acord amb les directrius establertes pel Departament d'Educació.

Els monitors hauran d'acompanyar als nens/es fins que agafin el transport escolar. Concretament hauran d'ajudar-los a pujar als vehicles, controlant en tot moment l'operació de sortida de l'escola i entrada als vehicles de transport escolar.

La funció del personal:

1. El personal d'atenció directa als infants s'encarregarà de la vigilància i control dels alumnes usuaris de menjador, durant el període de temps comprès entre el final de l'horari escolar del matí i el començament de l'horari de tarda.





2. Les funcions del personal d'atenció directa (monitoratge) seran les següents.

- Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar amb activitats intel·lectuals.
- Altres que indiqui el gestor del servei i el pla de funcionament.

Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzar per a les seves diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.

Comunicar al Centre, i famílies si s'escau, les incidències que es puguin produir durant el servei, referent als alumnes usuaris del menjador. En cas que aquestes incidències siguin greus o molt greus, s'hauran d'informar al Consell Comarcal.

Informació al Consell.

1. L'empresa adjudicatària del servei està obligat a presentar al Consell, anualment i sempre que aquest ho sol·liciti, l'actualització de la plantilla de personal, amb determinació de la situació i condicions de cada treballador i la relació d'altres i baixes que s'hi produeixin.

2. El Consell està facultat per exigir a l'empresa adjudicatària del servei, en tot moment i en qualsevol cas amb temps suficient abans de la renovació anual del contracte, si escau, la justificació que ha complert totes les seves obligacions de caràcter fiscal, laboral i de la Seguretat Social per que fa als seus treballadors.

3.- Totes aquelles comunicacions que aquest document prevegi en altres apartats, sense perjudici de les que l'empresa adjudicatària del servei vulgui implementar.

Tracte amb els usuaris.

El personal del servei mantindrà un tracte correcte amb els usuaris.

1. L'empresa adjudicatària del servei serà responsable del capteniment dels seus treballadors i posarà remei de forma immediata a qualsevol mal comportament.

2. El Consell comunicarà les queixes rebudes al gestor del servei perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

Sistema de control.





1. El Consell exercirà un control estricte, de caràcter objectiu, sobre el compliment per l'empresa adjudicatària del servei de les obligacions concretes en relació amb la prestació dels serveis puntual i eficient.
2. El control consistirà en la valoració dels següents criteris:
 - a. Control quantitatiu: Menús, utilitatge, ràtio monitoratge.
 - b. Control qualitatiu: Menús, organització horària, organització administrativa.
 - c. Organització tècnica, higiènica-sanitària, monitoratge.
 - d. Control organitzatiu: personal, distribució de menjar, material etc.

Comissió de seguiment

A fi de vetllar pel compliment dels compromisos establerts, s'acorda constituir una comissió de seguiment.

El Consell Escolar de l'escola podrà crear una comissió de Seguiment del funcionament del menjador. Aquesta comissió es reunirà com a mínim dues vegades a l'any, tot i que podrà ser convocada prèvia petició motivada de qualsevol dels membres. La convocatòria serà efectuada pel president de la comissió amb una antelació mínima de set dies.

Tremp, Pallars Jussà, a data de la signatura electrònica

Germán Palacin Fornons
Serveis Tècnics
Consell Comarcal del Pallars Jussà

