



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CENTRES DOCENTS PÚBLICS DEPENDENTS DEL DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

1. OBJECTE

1. L'objecte del contracte és la gestió mitjançant contracte de gestió del servei escolar de menjador amb caràcter preceptiu, opcional i de l'alumnat beneficiari de beques de necessitats socioeconòmiques als centres docents públics següents amb les dues modalitats de prestació següents:

1. Cuina al centre

Escola Mossèn Josep Arques de Cervera

Escola l'Estel de Sant Guim de Freixenet

Escola Jaume Balmes de Cervera

Institut La Segarra de Cervera

Escola Les Savines de Cervera

Escola Ramon Estadella de Guissona

2. Amb servei de càterring amb línia calenta

Escola Sanaüja de Sanaüja

Escola de Les Pallargues

Institut Antoni Torroja de Cervera

Escola Vall Dondara

Amb subjecció a les condicions següents i la legislació vigent:

- a) El calendari lectiu als instituts d'ensenyament secundari, als efectes del servei de menjador és de tres dies a la setmana (dilluns, dimarts i dijous) i a les escoles, cinc dies setmanals. Caldrà tenir en compte que els horaris dels instituts podrien variar si aquests demanessin jornada compactada. Actualment l'Institut Antoni Torroja de Cervera té horari lectiu compactat i ofereix el servei de menjador diari a tots els alumnes lliures i becats per necessitats socials.





- b) El servei de menjador haurà d'adequar-se als horaris previstos en cada centre en funció del seu horari lectiu.
- c) En cas que algun centre canviï el seu model de cuina, i passi de càterring a cuina al mateix centre, l'empresa haurà d'adaptar-se a la nova situació i oferir el nou servei amb el corresponent equipament, maquinària i instal·lacions d'acord conjuntament amb la direcció del centre escolar i el Consell Comarca de la Segarra.

- L'adjudicatari haurà de presentar les relacions següents de preus:

Relació núm. 1:

Preu del menú amb beguda embotellada (ambientalment eficaç), pa, postres, despeses de gestió de la cuina, vigilància i coordinació del servei de menjador així com la neteja integral del menjador, cuina, mobiliari, vidres (exters i interiors) i el combustible (gas i butà) segons l'**Annex A** d'aquest plec de prescripcions tècniques.

- Preu del personal d'atenció a l'alumne.

Relació núm. 2

- Menús de règim especial, ovolactovegetarians i 78per motius de salut, segons l'**Annex A** del plec de prescripcions tècniques.

Preus d'altres alternatives que el concursant vulgui oferir lliurement.

Els licitadors poden completar la seva oferta amb altres elements complementaris que per les seves característiques estimin d'utilitat per a l'Administració. En tot cas caldrà detallar el preu i les característiques dels serveis.

En el cas que l'adjudicatari faci noves ofertes posteriors a l'adjudicació, l'òrgan de contractació haurà d'autoritzar els nous productes i els seus preus.

1. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

1. El nombre de persones vinculades als centres docents segons alumnes del curs 2022-2023 són:





	OBLIGAT	NO OBL.	BEQUES 70%	BEQUES 100%	LLIURE	TOTAL	DIES
IES ANTONI TORROJA	0	0	29	2	0	31	176
IES LA SEGARRA	76	0	26	8	5	115	176
CEIP JAUME BALMES	21	0	115	7	76	219	180
CEIP JOSEP ARQUES	3	0	125	21	73	222	180
CEIP LES SAVINES	4	0	40	6	69	119	180
CEIP PALLARGUES	10	16	4	0	0	30	180
CEIP L'ESTEL	32	10	25	1	4	72	180
CEIP ESTADELLA	12	0	27	8	46	93	180
CEIP SANAÜJA	3	0	8	0	4	15	180
CEP VAL DONDARA	12	13	1	0	7	33	180
	173	39	400	53	284	949	

2. En referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles de forma general i depenent de cada centre seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec de prescripcions tècniques.
- La cuina i el menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'**ANNEX B** d'aquest plec de prescripcions, i sempre tenint en compte que les reposicions aniran a càrrec de l'empresa concessionària.
- Certificats: cada final de mes l'empresa concessionària estarà obligada a donar un certificat mensual on consti, de manera desglossada, el nombre de menús de cada alumne, per modalitats de servei (alumnes de transport escolar obligatori, alumnes de beques de necessitat socioeconòmiques i altres modalitats si s'escau). Només es facturaran els menús complets i degudament servits. Als alumnes que no hi assisteixin i hagin fet el preavis abans de les 10.00 h del mateix dia no se'ls facturarà res. Caldrà que cada centre tingui un canal de comunicació directa amb la persona responsable/coordinadora del servei de menjador a l'efecte de poder fer aquests avisos.





- Caldrà tenir en compte que al centre Les Pallargues l'espai on està ubicat el menjador i l'espai de lleure estan a 300 metres de distància, i per tant, es requereix un suport extra entre les 14 i 15 per poder fer l'acompanyament fins a les instal·lacions esmentades.
3. Els menús que se serviran als instituts dependran, sempre i en tot moment, dels horaris lectius d'aquests instituts i, conseqüentment, de l'horari que fixi per a cada curs escolar el Departament d'Educació.

3. CONTROL DE QUALITAT DELS MENÚS

1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i les recomanacions dels organismes de Salut Pública.
2. Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, variats i equilibrats. La presentació serà acurada.
3. S'han de preveure menús especials i específics, com ara ovolactovegetarians i per motius de salut (hipocalòrics, hipoglucèmics, celíacs, al·lèrgics o intolerants), sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics corresponents.
4. Es controlarà la quantitat de sal i sucre per poder-la minimitzar, alhora que es reduiran els fregits tant com sigui possible, seguint les recomanacions de l'equip nutricional de l'empresa.
5. En la proposta de menús hi haurà aliments de proximitat-km 0 i de caire ecològic. A tal efecte s'hi haurà de fer esment en la proposta d'atenció a l'alumnat.
6. Cada menú s'integrarà de primer plat, segon plat, unes postres, pa i beguda embotellada (ambiental eficaç), i s'ha de deixar la possibilitat de repetir sense cap mena de cost addicional. Les combinacions de menús estaran supervisades per un tècnic nutricionista.
7. Els primers i segons plats alternaran productes bàsics (cereals, pasta, arròs, verdures, llegums, patates, carn, peix, ous, etc.). Els acompanyaments hauran de ser variats i adequats a les estacions anuals que correspongui.
8. Serà d'obligat compliment l'ús de l'oli d'oliva, i si cal, l'empresa haurà de justificar-ho amb la presentació de factures quan se li requereixi.





9. Els menús hauran de planificar-se anticipadament i mensualment, i se n'enviarà una còpia a tots els centres i al Consell Comarcal per correu electrònic, així com també s'haurà de penjar al web corporatiu de l'empresa concessionària. Si alguna vegada s'ha de fer algun canvi de menú per raons de proveïment, higiene alimentària o altre caldrà avisar la direcció del centre.
10. Els menús es confeccionaran de tal manera que no es repeteixin els plats, almenys durant una setmana, i seran equilibrats i nutricionalment complets i, seguint si és el cas, les instruccions del Departament de Salut.
11. Als efectes d'inspecció o control, representants de les AMPA, centre, Consell Comarca i el Departament d'Ensenyament podran fer ús del servei.
12. Les comissions de menjador dels centres adherits tindran dret a planificar amb l'empresa concessionària el llistat de menús a servir, sempre amb els criteris nutricionals i dietètics adients. Els centres, en tot cas, seran els impulsos d'aquestes comissions juntament amb l'AMPA.

4.- OBLIGACIONS

1. Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral i totes les altres aplicables al present cas.
2. Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
3. Obtenir tots els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats del servei de menjador, tant el servei in situ com en el servei de càterring.
4. L'empresa concessionària nomenarà un càrrec de coordinador de monitors a cada centre, el qual serà el portaveu entre les famílies, l'empresa concessionària i el Consell Comarcal. Vetllarà per al bon funcionament dels menjadors i elaborarà un pla trimestral d'activitats conjuntament amb els monitors de cada centre. Aquest coordinador mantindrà informat a qui pertoqui de les incidències, tant del pla d'activitats com del funcionament de la neteja del centre corresponent. Aquest coordinador haurà de poder-se reunir, si així ho requereix el centre escolar en qüestió, de la següent manera:
 - quinzenalment: 1 hora per cada centre dels que tenen cuina pròpia
 - mensualment: 1 hora per cada centre amb servei de càterring.D'altra banda, abans de cada inici de curs es farà un reunió a cada centre escolar que ho demani, amb els familiars dels alumnes i la Direcció del centre, a l'efecte de poder explicar les novetats, planificació de curs, millores si s'escauen i altres canvis que es puguin produir.





5. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades en el moment de signar el contracte per a tots els usuaris del servei de menjador, tinguin gratuïtat del servei parcial o total o siguin usuaris lliures.
6. Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat d'altres titulars (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, etc.), en perfecte estat de conservació i funcionament, i efectuar a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir, per tal de deixar tot el maquinari, estris i altres eines de la manera més correcta possible, segons les seves especificitats tècniques i garantir-ne la seva reposició (vaixella, estris de cuina i altres fungibles). Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no en sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que els siguin imputables
7. Fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions i equipaments adscrits en cada centre escolar sempre subjecte a la normativa sectorial vigent que en sigui d'aplicació en cada moment, incloent els materials necessaris, amb les següents freqüències:
 - Interior de la cuina, office, menjador: escombrar, fregar i desinfectar a diari
 - Magatzems, rebost i altres: escombrar a diari, fregar i desinfectar dues vegades a la setmana
 - Material de cuina, vaixella: diàriament
 - Vidres i semblants, interior de la cuina, menjador i altres instal·lacions, trimestralment. (interior i exterior)Es faran càrrec de retirar diàriament les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, d'acord amb el reglament del Servei Comarcal de Gestió de la recollida selectiva dels residus comercials i de la deixalleria, vigent a la comarca. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora i dipòsit de greixos de la cuina, essencialment dels filtres, dels estris de cuina i menjador. Aquesta neteja s'entén que serà integral i de la totalitat de les instal·lacions i, si cal, s'utilitzaran mitjans com escales i altres per arribar a tota la superfície, i sempre d'acord amb la direcció del centre. A més a més, si cal, es tindrà cura especial de pintar les parets del menjador i cuina, i se'n farà el manteniment corresponent perquè al final de la concessió quedi en perfectes condicions d'us.
8. Tenir cura de la higiene personal dels alumnes després de dinar i abans de retornar a les aules. També es vetllarà perquè l'alumnat es renti les dents després de dinar.





9. Disposar i fer-se càrrec d'un servei d'assessorament dietètic per als centres que ho demanin.
10. S'hauran de conservar mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posteriors al seu subministrament.
11. Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
12. Signar l'annex d'aquest plec acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
13. Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi que afectin l'activitat objecte de contractació. A tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Departament i/o del CCS, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
14. A criteri del centre, del Departament d'Educació o d'altres titulars, s'abonarà un cànon trimestral a determinar, per trimestres vençuts, corresponent a les despeses d'ús de les instal·lacions, immobilitzat i subministrament d'energia (aigua, llum, gas), si és el cas
15. Les propostes de variació dels preus hauran d'ésser formulades per escrit, i degudament justificades. No es podran dur a terme abans de transcórrer un curs des de l'inici de la prestació del servei o de l'última actualització de preus. Els augments proposats no podran ésser superiors als índexs de preus del consum de l'alimentació ni als que fixi el Departament d'Educació.
16. El Departament i/o el CCS es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
17. Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació dels serveis, i deixarà el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.
18. El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa i a la Direcció del Centre la relació dels alumnes amb dret a la gratuïtat del servei. Els alumnes i el personal docent i no docent autoritzat que no tenen dret a la gratuïtat del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei. Solament es facturaran els menús servits.
19. Prestar el servei de menjador per als alumnes dels ensenyaments postobligatoris. El preu del menú en aquest cas no inclourà la vigilància.





20. Lliurar al centre, a requeriment de la direcció, l'espai cedit per a menjador i cuina, per a les activitats que el centre cregui oportunes (Tots Sants, Nadal, Carnestoltes, Setmana Santa i altres esdeveniments) sota la responsabilitat del mateix centre i amb l'obligació de tenir cura de tots els estris i materials que trobi. Els haurà de deixar en les mateixes condicions.
21. Gestionar el cobrament del preu dels menús que serveixi directament als usuaris lliures, sense poder exigir cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis al Consell Comarcal de la Segarra i a la direcció del centre escolar. S'utilitzarà el sistema de cobrament per domiciliació bancària sempre que sigui possible.
22. Gestionar el cobrament dels alumnes amb ajuts socials parcials que hauran d'abonar la part proporcional que els pertoca pagar directament al concessionari, i la resta es facturarà directament al Consell Comarcal de la Segarra. S'identificarà cadascuna de les possibles variables de facturació parcial i el centre escolar de referència. Caldrà tenir en compte la compactació com a possibilitat d'ajut al servei de menjador. Solament es facturaran els menús servits.
23. En el concepte dels rebuts que es passin domiciliats pel banc per al seu cobrament hi haurà de constar de manera clara el nombre de dies i el mes corresponent de cada remesa per tal que els pagadors en tinguin constància. La facturació es realitzarà durant els 10 dies següents a la finalització del mes en qüestió. A tal efecte l'empresa posarà a disposició de les famílies, centres escolar i el Consell Comarcal un canal directe de comunicació per poder resoldre de manera ràpida i efectiva tots els problemes derivats de la facturació mensual i dels pagaments corresponents.
24. L'empresa concessionària posarà un vetllador extraordinari en els centres escolars que es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció de l'escola i els serveis socials corresponents per realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes del tipus 1-B-1 (incapacitat d'utilitzar coberts) i/o 3-B-2 (incapacitat per conèixer i complir normes habituals de convivència i que pot manifestar com a resposta actituds agressives).
25. Es crearà una comissió del menjador escolar amb l'objectiu de revisar el control i seguiment de tot el servei de menjador, integrada pel Consell Comarcal, l'empresa concessionària, la direcció del centre i una representació de l'AMPA. Es podrà reunir quan ho sol·liciti qualsevol de les parts, i entre les tasques hi haurà la proposta de millores, corregir mancances i fer un seguiment general.





26. L'empresa passarà trimestralment un llistat del material de lleure que tingui a disposició del centre escolar per tal que la Direcció en tingui constància i els centres podran exigir, si és el cas, els termes que l'empresa concessionària hagi ofert en aquesta licitació.
27. Hi haurà una bústia de suggeriments a disposició de les famílies en cadascun dels menjadors escolars corresponents, la qual s'atendrà degudament. Es donarà resposta als usuaris que ho reclamin, sempre amb un termini inferior a dues setmanes.
28. Trimestralment, si és el cas, la direcció o AMPA podrà entrar al menjador en l'horari que pertoqui al servei per poder tastar el menú i poder-ne fer una valoració.
29. Se servirà un menú gratuït diari a cada centre escolar, destinat a la persona que estigui a càrrec i a disposició de l'horari del servei de menjador.
30. L'empresa concessionària haurà de vetllar perquè el seu personal pugui formar-se adequadament per a les necessitats laborals escaients i poder donar un millor servei als centres escolars. Aquesta formació ha de tenir en compte tant l'àmbit alimentari com l'àmbit de lleure, així com primers auxilis i altres relacionats amb les seves tasques. Una vegada assolida aquesta formació s'informarà al Consell Comarcal.
31. Es tindrà una important cura per la formació de la persona responsable/coordinadora que dugui a terme aquestes tasques en cada centre.
32. Es podrà compensar als centres escolars que cedeixin els seus espais, energia, estris, electrodomèstics i altres eines per elaborar, transportar i servir menús a altres centres, sempre d'una manera justa i equilibrada.
33. Els centres escolars amb cuina al centre hauran de disposar d'un ajudant de cuina a partir dels 100 menús i un altre addicional per cada 40 menús més o fraccions.
34. El contractista haurà d'usar, tant en el servei de menjador com de catina, qualsevol tipus de parament reciclable, per tant els elements derivats del plàstic d'un sol ús no es podran utilitzar.
35. Els menús s'hauran de transportar utilitzant contenidors i envasos homologats, distribuir-los a les instal·lacions dels menjadors dels centres educatius i posteriorment servir-los en condicions de ser consumits. En els casos en què, per les característiques del menjador i prèvia indicació de les autoritats sanitàries, no es puguin complir els requisits normatius que exigeix l'ús de la línia calenta, es buscarà una altra alternativa al servei, com ara el servei de línia freda.





36. Transport i trasllat dels aliments. L'empresa contractista es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a la cuina central, amb un vehicle adequat i condicionat a la normativa en matèria alimentària. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecten negativament la qualitat dels aliments, ni a la temperatura. L'empresa contractista està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits facilitant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu. Aquest sistema de transport ha de procurar que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels àpats preparats de manera correcta i cal que es realitzi segons la normativa vigent, alhora que l'empresa ha de garantir amb els seus propis mitjans i autocontrol tot el que sigui relatiu als condicionaments sanitaris dels aliments fins a la recepció al centre educatiu corresponent.

5.- PERSONAL D'ATENCIÓ A LA COMUNITAT EDUCATIVA

L'empresa adjudicatària disposarà durant el temps de prestació del servei de menjador i l'anterior i posterior des de la finalització de l'horari escolar del matí i fins a l'inici de l'horari escolar de tarda del personal adient per atendre l'alumnat.

L'empresa haurà de contractar les ràtios monitors per alumnes que es descriuen a continuació:

P2 Infantil 1r.Cicle	P3-P4-P5 Infantil 2n Cicle	6-12 anys Primària	ESO	Alumnes NEEI
1/8 o fraccions superiors a 5	1/15 o fraccions superiors a 5	1/25 o fraccions superiors a 10	1/30 o fraccions superiors a 15	Segons el que determini la normativa vigent

Les funcions principals del personal a l'alumnat seran les següents:

1. Vetllar per la seguretat i el benestar dels alumnes
2. Orientar l'alumnat en els hàbits alimentaris i ajut en els hàbits socials durant l'activitat de menjador.





3. Ajut en l'ús i conservació correcta del parament, els estris i les instal·lacions del menjador.
4. Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari interlectiu d'acord amb les instruccions donades per la Direcció del centre.
5. Vetllar per l'organització i el bon funcionament general del servei de menjador.
6. Atendre els requeriments que en matèria educativa i d'organització que li formuli la Direcció del centre.
7. Mantenir al final de la jornada el lloc de treball net i en bones condicions.
8. En general, qualsevol altra tasca que es consideri exigible relacionada amb la vigilància de l'alumnat en el període entre classes.

En tot cas, el personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària i no tindrà cap vincle contractual ni amb el Departament d'Educació ni amb el CCS. Aquest personal ha de tenir capacitat per a la prestació del servei encomanat així com estar en possessió del diploma d'activitats de lleure infantil i juvenil o el diploma de monitor de menjador i aportar el certificat negatiu d'antecedents penals per poder treballar amb menors.

Aquest personal haurà de disposar de la formació i experiència provada en aquestes tasques.

Cervera, a data de signatura

El president

Francesc Lluch Majoral





CONSELL COMARCAL DE LA SEGARRA

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: Preu del menú amb beguda, pa i postres

MENÚ (pa, beguda i postre inclosos)	PREUS MÀXIMS	PREUS OFERTS
1r plat		
2n plat		
TOTAL		

BEGUDES	PREUS MÀXIMS	PREUS OFERTS

ENTREPANS	PREUS MÀXIMS	PREUS OFERTS

PLATS COMBINATS	PREUS MÀXIMS	PREUS OFERTS

ALTRES	





CONSELL COMARCAL DE LA SEGARRA

RELACIÓ núm. 2: Menús de règim especial o dietètics, i preus d'altres alternatives que el licitador vulgui oferir lliurement.

PROPOSTES ALTERNATIVES OFERTES PEL LICITADOR

PLATS DE RÈGIM ESPECIAL O DIETÈTICS

