

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ PER PROCEDIMENT OBERT DEL SERVEI EDUCATIU I SOCIAL DE MENJADOR DELS CENTRES ESCOLARS PÚBLICS DE LA COMARCA GESTIONATS PEL CONSELL COMARCAL DE L'ALT EMPORDÀ DES DE EL CURS 2017-2018 FINS AL 2021-22.

CAPÍTOL I.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

SECCIÓ 1. DISPOSICIONS GENERALS

Clàusula 1. Objecte del contracte

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei educatiu i social de menjador amb criteris de sostenibilitat dels centres escolars públics de la comarca gestionats pel Consell Comarcal de l'Alt Empordà, que inclou el servei de menjador pròpiament dit: l'àpat i complementàriament la vigilància dels usuaris del servei i les activitats que es duguin a terme en l'espai interlectiu de migdia per a tots els alumnes usuaris del servei de menjador, que compren des de la sortida de classe al migdia, fins l'entrada a les classes per la tarda. El màxim de temps entre la sessió del matí i la sessió de la tarda serà de dues hores i trenta minuts. En el cas d'una escola rural que només hi hagi una monitora, aquesta per a condicionar i netejar l'espai, una vegada acabi el servei amb els usuaris, disposarà com a mínim de 30 minuts diaris.

En relació als menjadors els quals no tenen instal·lacions de cuina, el sistema utilitzat ha de ser el de menjar transportat, sigui en línia freda o línia calenta. Els menjadors que disposin de cuina in situ s'utilitzarà aquesta per realitzar el servei. La data de l'entrada en funcionament del menjador escolar serà l'inici del curs escolar.

No obstant això, al llarg del curs escolar les característiques inicials es podran adaptar a les necessitats reals del servei. D'acord amb el que preveu el Plec de clàusules administratives particulars, el Consell Comarcal de l'Alt Empordà, pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, Derivades per l'ampliació de dies lectius en el calendari escolar publicat en el DOGC, per incorporació de monitoratge complementari, fora de ràtio, per atendre alumnes de Necessitats Educatives Específiques que vulguin fer ús del menjador i que necessitin atenció personalitzada, a requeriment del Departament d'Ensenyament, per incorporació de nous centres escolars o per indicació o requeriment del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

El nombre d'usuaris serà orientatiu, tenint en compte la matrícula del curs 2016-2017, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Aquest contracte serà ampliable amb les noves escoles públiques, ja siguin de segon cicle d'educació infantil, primària i secundària obligatòria o especial, que es puguin adherir al servei un cop estigui formalitzat, i també amb la incorporació de nous comensals d'acord amb les possibilitats de cada escola, sens perjudici dels límits establerts al Text refós de la Llei de contractes del sector públic (TRLCSP).

Per a la incorporació d'un nou menjador a un dels lots existents, es tindrà en compte si el nou servei disposa de cuina in situ o no. Prioritàriament, en aquest últim cas, el nou menjador s'assignarà al lot on la cuina in situ estigui a menor distància, sempre i quan l'equipament de la

cuina tingui capacitat per atendre l'augment del nombre de comensals o, en el seu defecte, a aquell que faciliti la viabilitat del conjunt dels menjadors del lot.

En el cas que el nou servei de menjador disposi de cuina in situ, en funció del nombre de comensals, i a l'espera d'una nova licitació, es valorarà si és sostenible el seu funcionament de forma independent, o si cal incorporar-ho al lot més pròxim geogràficament, o a aquell que faciliti la viabilitat del conjunt dels menjadors del lot.

L'empresa concessionària haurà d'aportar l'equipament iniciat dels estris d'office i del servei.

CAPÍTOL II.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.

SECCIÓ 1. SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 2. Propietat de l'adjudicatari.

1. El material existent per realitzar el servei objecte d'aquest contracte (Annex A-3) es posarà a disposició de l'adjudicatari. En cas d'haver d'adquirir nou material o reposar l'existent aquest serà aportat per l'adjudicatari, preferentment nou, o bé adquirit recentment pel mateix adjudicatari, sempre que es trobi en perfectes condicions, i així ho certifiqui un tècnic competent.

Clàusula 3. Condicions del material.

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

a) Haver estat acceptat pels serveis tècnics comarcals: l'acceptació prèvia del material tindrà com a finalitat eliminar entre els equips disponibles i proposats per les empreses oferents els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei; per això, els licitadors han d'adjuntar a les seves ofertes la documentació de detall suficient del material proposat.

b) 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.

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

Clàusula 4. Dotació del material

1- La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya o del Ajuntament del municipi, segons s'escaigui. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui amb la demanda prèvia i justificada de la Comissió de Seguiment del menjador escolar, faci la sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Ensenyament de la Generalitat o a qui correspongui.

2- Els centres educatius disposen de l'utilitatge (gots, plats, coberts, ...) relacionat a l'Annex A-3. Correspondrà al contractista la seva reposició i ampliació si és necessari.

3- Els centres educatius disposen de la dotació d'office o cuina (segons siguin cuina in situ o

transportats), com rentavaixelles, nevera/congelador, forn,...i de la resta de material que es relaciona en l'Annex A-3. Correspondrà al contractista la seva reposició, reparació i ampliació.

En els casos de les escoles de Lladó i Palau-saverdera amb obertura de servei de menjador correspondrà a l'adjudicatari la seva dotació, pel que fa el material que no sigui en l'Annex A-3

4- Quan el material estigui en situació de reparació o de revisions, l'adjudicatari 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 Comarcal.

5- També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni en l'Annex A-3. A la finalització del contracte tot el material revertirà al Consell Comarcal.

6- Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part dels serveis tècnics municipals o comarcals. L'empresa, retirarà els elements o equipament que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantirà que es trobin en perfecte estat de neteja i conservació, i vetllarà pel compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, seguretat i senyalització.

7- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

Clàusula 5 . Dotació d'espais i de material.

La dotació dels espais i del mobiliari bàsic dels menjadors escolars dels centres dependents del Departament d'Ensenyament, (taules, cadires, calefacció, WC,...) va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada de la comissió escolar de menjador, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Ensenyament de la Generalitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari o bé als Ajuntaments corresponents en el cas que no depenguin del Departament d'Ensenyament.

La dotació de les cuines (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, campanes etc...), i de tota la resta de material necessari per a prestar correctament el servei, correspon a l'adjudicatari d'acord amb les disposicions tècniques sanitàries vigents, així com les instruccions que pertoqui i que formulin els òrgans competents del Departament de Sanitat o de l'Agència Catalana de la Salut.

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, aules complementàries, biblioteca, 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)

L'empresa concessionària no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei, entrin dins les instal·lacions de cuina/office dels menjadors escolars.

Clàusula 6. Usuaris de menjador

L'empresa adjudicatària mitjançant la persona que coordina el menjador de cada escola ha de

facilitar diàriament a la cuina que prepara els menús, abans de les deu del matí, el nombre exacte d'alumnes usuaris, perquè es puguin preparar el nombre de menús transportats.

Els usuaris poden ser fixos o esporàdics. S'entendrà per usuari fix al menjador, aquell alumne que en gaudeixi 3 o més dies a la setmana.

L'alumnat que fa ús del servei de forma fixa, en el cas de faltes justificades per malaltia, haurà d'abonar l'import corresponent al percentatge del cost del personal que consta en l'estimació de l'exploració econòmica anual de l'Annex C dels Plecs de Clàusules Administratives.

A aquest efecte l'empresa adjudicatària lliurarà mensualment al Consell Comarcal de l'Alt Empordà una relació amb el nombre de menús servits en cada centre, segons model facilitat pel Consell Comarcal.

Si els comensals produeixen incidents o conductes contraries a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador s'aplicaran les mesures previstes en el Pla de Funcionament de menjador i en el seu defecte les que estableixi el centre educatiu. .

Clàusula 7. Confecció dels menús.

La confecció i el control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de Salut Pública, tenint en compte les necessitats energètiques per a cada edat.

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 que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada quatre setmanes.

La documentació que fa referència als menús haurà de reflectir:

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

És a dir la redacció no podrà ser genèrica, sinó que haurà d'especificar els components concrets. Caldrà especificar en els menús els ingredients principals del plat i la seva preparació.

Cada menú estarà compost com a mínim, per un primer plat, un segon, acompanyament del segon plat, postres i pa.

En el cas que l'aigua de l'aixeta no estigüés en el tram de potabilitat marcat per sanitat s'oferirà aigua amb ampolla sense cost afegit pels usuaris.

Excepcionalment, previ requeriment del centre escolar amb cinc dies lectius d'antelació, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic sense cost afegit pels usuaris.

S'hauran de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques, i per d'altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis

o intoleràncies.

L'adjudicatari, sense modificar el preu del menú, pot estimar les peticions dels usuaris per adaptar-se als costums culturals, o opcions familiar, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat. En aquests casos caldrà contemplar-ho, específicament, en el Pla de Funcionament de Menjador.

Els menús es faran públics, prèvia autorització del Consell Comarcal, i es lliurarà mensualment una còpia al centre perquè si ho creu convenient ho exposi en el panell d'anuncis, o bé es puguin consultar a la web del centre o de l'empresa adjudicatària.

Clàusula 8. Elaboració dels menús.

L'adjudicatari utilitzarà la cuina relacionada en el lot pel qual es presenta, tal com consta en l'Annex A-1, per elaborar el menjar, i traslladar-lo posteriorment amb les condicions higièniques, que dicti la normativa actual aplicable al trasllat d'aliments cuinats, als centres escolars de la resta de menjadors del lot com a centres receptors. Poden utilitzar la línia calenta o la línia freda, però en qualsevol cas, el menjar s'ha de servir amb les condicions sanitàries garantides.

Per fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres que en disposin, s'ha de sol·licitar permís al Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

En cas que s'acullin a aquest servei altres centres que disposin d'instal·lacions adequades de cuina al propi centre, i que comptin amb una mitjana diària superior als 90 comensals, l'empresa haurà de preveure tot allò que sigui necessari perquè els menús d'aquests centres s'elaborin en les instal·lacions pròpies.

Clàusula 9. Línia freda

La prestació amb línia freda suposa la instal·lació de forns regeneradors, així com espais de fred (nevera, arcó congelador) per poder guardar els menús al/s menjador/s del/s centre/s escolar/s.

En cas d'optar per aquesta línia, el contractista haurà d'aportar els forns i tot el material necessari per a la correcta prestació dels servei i ho haurà d'haver previst en l'estudi de costos per amortització i inversions.

Clàusula 10. Trasllat d'aliments

L'adjudicatari es farà responsable del trasllat dels aliments dels menús des de la cuina del lot fins als centres receptors del mateix lot. Caldrà que per transportar els aliments es faci en vehicles habilitats exclusivament per aquestes tasques que compleixin la legislació vigent. Ho haurà d'haver previst en l'estudi de costos d'amortització i inversions.

Clàusula 11. Inspeccions i neteja de les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de cuines, com del/s menjador/s pròpiament dits. Haurà de tenir a cada menjador escolar un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i si s'escau, consensuat amb el responsable de l'equipament desratització, sempre que sigui necessari.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà, 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 condicions de qualitat especificades en aquests plecs.

El Consell Comarcal, designarà al personal tècnic necessari per portar a terme les 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'adjudicatari donarà ordres al seu personal, per a que facilitin tota la informació i permetin l'accés del personal del Consell Comarcal de l'Alt Empordà 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 la pròpia empresa, i els compromisos adoptats per l'empresa hauran de ser informats per escrit al Consell Comarcal del Alt Empordà.

L'adjudicatari complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la recta interpretació d'aquest plec. En cas de dubte o discrepància, i sense perjudici de la seva obligació d'executar-les provisionalment, l'adjudicatari sotmetrà la diferència al criteri de l'òrgan comarcal competent, el qual resoldrà el que sigui més adequat a l'interès general.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà 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. En aquestes es valoraran els diferents àmbits que componen el menjador escolar. Els resultats obtinguts a les enquestes seran enregistrats en informes de valoració per part del Consell Comarcal i s'informarà oportunament l'adjudicatari . Aquest estarà obligat a donar compliment a les accions correctores que se'n derivin, informant per escrit al Consell Comarcal de la temporalitat de les mateixes.

L'adjudicatari resta obligat a subministrar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, en qualsevol moment, tota la informació que precisin en relació al contracte.

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

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà pot, si és el cas, aplicar el règim sancionador previst al Plec de Clàusules Administratives particulars.

Clàusula 12. Compliment de la normativa higiènica-sanitària.

L'adjudicatari ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària i 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 alimentària (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 alimentària 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 ovoproductes.
- 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.

Clàusula 13. Control de qualitat dels aliments.

L'adjudicatari 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.

L'adjudicatari haurà de presentar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà una memòria explicativa, dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicar les modificacions quan s'escaiguin.

Clàusula 14. Responsabilitat civil i patrimonial.

L'adjudicatari assumirà tota la responsabilitat civil, patrimonial o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

Clàusula 15. Altres obligacions.

L'adjudicatari està obligat a:

1- Assumir els costos de subministrament de telèfon, gas, aigua i electricitat, i de recollida de brossa, en el/s centre/s escolar/s i en la part proporcional que els correspongui per a la utilització de les instal·lacions cedides pel/s centre/s escolar/s. En cas que hi hagi un menjador amb comptador individualitzat, l'adjudicatari es farà càrrec de totes les despeses directament.

2- Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei i comunicar-ho al Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

3- No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra, sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal de l'Alt Empordà i el centre escolar afectat.

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

5- 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 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.

6- Comunicar al Consell Comarcal de l'Alt Empordà, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'adjudicatari i del seu representant, i també de la persona o persones que el substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

7- Fer un seguiment in situ, per part del personal responsable de l'empresa, dels menjadors escolars objecte d'aquest plec, i dels possibles menjadors que puguin incorporar-se en un futur i elaborar un informe d'incidències en la gestió del servei cada vegada que sigui necessari i mínim una vegada a final del curs escolar, que serà lliurat al Consell Comarcal de l'Alt Empordà a l'objecte que, si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

8- L'empresa ha de traslladar la informació sobre el menjador al Consell Comarcal de l'Alt Empordà puntualment. En el cas que tingui una inspecció sanitària del menjador escolar, haurà de passar una còpia de l'acta al Consell Comarcal en el termini de 24 hores

9- Fer una sessió de presentació del servei de menjador a les famílies dels alumnes en el primer mes del curs escolar per informar i respondre als dubtes sobre el menjador que puguin tenir.

10- Cada inici de curs presentar la relació del personal de cada centre al Consell Comarcal, així com comunicar-ne les modificacions quan s'escaigui.

SECCIÓ 2. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE.

Clàusula 16. Organització del servei.

Caldrà que l'adjudicatari, conjuntament amb el Centre Escolar i el Consell Comarcal, elabori el Pla de Funcionament del Menjador a inici de cada curs que serà aprovat pel Consell Escolar del centre.

Comprendrà les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús i en el cas d'alumnes que pel motiu que sigui no assisteixin al servei, informar-ho al centre escolar i al Consell Comarcal de l'Alt Empordà via correu electrònic.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador organitzant, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del mateix.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta, i que progressin cap a un comportament cada cop millor.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.

En cas que s'acullin a aquest servei altres centres i l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància dels alumnes que s'hagin de traslladar a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

En el cas que hi hagi més d'un monitor, un d'ells serà el responsable encarregat de tasques específiques que serà el coordinador de monitors.

Clàusula 17. Projecte educatiu i de lleure.

L'adjudicatari haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir al llarg del curs segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als àmbits següents:

Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició.

Higiènic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització,

remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.

Paral·lelament s'ha d'establir una programació mensual d'activitats de lleure. Aquesta programació ha de comptar amb activitats organitzades pels mateixos monitors: jocs de pati, ludoteca,... sempre i quan quedin reflectides al Pla de Funcionament de menjador del Centre.

Els projectes s'han de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s, i adaptant-los a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del Centre i del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

Els adjudicataris hauran d'informar les famílies de l'evolució de cada nen/a pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim quadrimestral quan afecti comensals de més de sis anys. En el cas de comensal més petits, la periodicitat la pot dictar la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s, encara que s'aconsella que sigui diàriament com posar-ho a l'agenda o tenir una llibreta viatgera.

L'adjudicatari assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers, tal i com s'especifica en la clàusula 14 del present plec.

SECCIÓ 3. PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS.

Clàusula 18. Personal de cuina, neteja i monitoratge

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i neteja que vénen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de monitoratge que vénen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu del sector de lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable.

La llengua vehicular per al monitoratge serà la llengua catalana. En l'alumnat recent arribat i amb desconeixement de la llengua es farà l'adaptació corresponent. En tot cas serà l'escola qui indiqui si s'ha de fer altrament.

1- Personal de cuina:

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la concessió. La supervisora ha de dedicar com a mínim un dia cada dos setmanes a supervisar les tasques en l'espai de les cuines del lot.

El personal de cuina i neteja ha de complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies.

L'adjudicatari proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària necessària per la correcta prestació del servei. En aquesta indumentària hi constarà el logo del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

2- Les dotacions de monitoratge per atendre els alumnes al servei de menjador s'han d'ajustar a les ràtios mínimes següents:

1 monitor per com a màxim 20 alumnes a l'educació infantil (P3/P4/P5).

1 monitor per com a màxim 25 alumnes a l'educació primària.

a) En els casos del menjadors en els quals el nombre de comensals no són suficients per tenir un monitor exclusiu per a infantil o per a primària, la ràtio estarà formada conjuntament per alumnes d'educació infantil i primària. La ràtio màxima és de 23 alumnes per 1 monitor.

b) En els menjadors el temps mínim contractat d'hores de monitoratge per un sol monitor, és de 15 h setmanals. En un menjador que es superi els 15 alumnes d'infantil s'haurà de posar un suport, mínim, d'una hora en el monitoratge diari. Aquesta hora serà en el interval entre que uns acabin de dinar i els altres que ja hagin acabat.

c) Els alumnes de Necessitats Educatives Especials segons quin sigui el seu grau de dependència /autonomia i de la ràtio de comensals/ monitors, si ho indiquen i ho autoritzen els Serveis Territorials d'Ensenyament, requeriran un/a monitor/a per a l'atenció personalitzada.

d) Donada la flexibilitat actual del horaris dels centres educatius, s'estableix que l'horari interlectiu del migdia, no ocuparà en cap cas, més de dues hores i trenta minuts de durada; que oscil·larà per al curs escolar 2017-2018, entre la franja de les 12 h a les 15.30 h., segons l'Ordre del Departament d'Ensenyament que regula anualment el calendari escolar als centres docents no universitaris de Catalunya.

e) En casos excepcionals, entre els quals es preveu expressament el període de jornada intensiva, després que les instruccions del Departament ho autoritzin, i acordar-ho la comissió de menjador de cada centre escolar, el servei es prestarà prèvia sol·licitud i autorització del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

Clàusula 19. Idoneïtat dels monitors

L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a general de monitors, les funcions del qual seran com a mínim les que constin en els Plecs Administratius i Tècnics de la licitació del Servei de Menjadors Escolars del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, així com les que determini la pròpia comissió de menjador del centre.

El/la coordinador/a de monitors/es ha de tenir formació en el sector alimentari, o en el sector del lleure o experiència mínima de 3 anys en menjadors infantil (P3, P4 i P5) i primària. Serà la pròpia empresa que formarà als coordinadors/es segons les necessitats de cada lloc de treball.

El personal que participi en les tasques de monitors del servei de menjador ha de tenir com a mínim el títol de monitor de menjador escolar impartit per una escola de formació homologada per la Generalitat de Catalunya.

L'adjudicatari haurà de preveure, per a tot el seu personal contractat, la realització de cursos de formació. A tal fi, i per a cada curs escolar, s'haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, les dates i els temes

que es tractaran.

L'adjudicatari 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.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable del personal en relació als usuaris.

L'adjudicatari serà responsable davant el Consell Comarcal de l'Alt Empordà de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que es poguessin produir en qualsevol tipus d'instal·lació per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà es reserva el dret de sol·licitar a l'adjudicatari còpia de les titulacions del personal contractat i informes sobre la idoneïtat dels monitors contractats.

En el cas que els monitors de menjador hagin obtingut la titulació amb anterioritat a cinc anys d'antiguitat, l'empresa i el Consell Comarcal proposaran una sessió de reciclatge.

Clàusula 20. Gestió del personal.

1. L'adjudicatari organitzarà, sota la seva responsabilitat, els sistemes de gestió de personal, prevenció de riscos laborals i d'organització del treball, de forma que en resulti la major eficàcia possible en la prestació del servei. En particular preveurà la suplència del personal durant els períodes de baixa laboral i vacances amb altre de reserva de la mateixa categoria.

2. Sense perjudici del que s'ha previst en el paràgraf anterior, quan el concessionari projecti la modificació de condicions substancials de la seva organització o dels seus sistemes de gestió, o quan es proposi estipular amb els seus treballadors convenis, pactes o contractes que fixin condicions retributives o de treball que difereixin de les considerades normals o habituals en el sector, ho haurà de comunicar al Consell, almenys amb dues setmanes d'anticipació a la data prevista per a la seva signatura.

3. La funció del personal:

3.1.a) 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.

3.1.b) La coordinadora de menjador, diàriament, una vegada acabat el servei haurà d'entrar les assistències i/o absències dels usuaris de menjador en el programa de "Gestor d'Alumnes" del Consell Comarcal de l'Alt Empordà. Aquest ens els facilitarà un codi per accedir al programa.

3.2 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 interlectives.
- Altres que indiqui l'empresa adjudicatària i el pla de funcionament.

3.3 Dins de l'equip de personal d'atenció directa, hi haurà un/a monitor/a que farà de coordinador/a. Les funcions seran les següents:

- Organitzar l'espai de menjador establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor tindrà adscrit un grup d'alumnes.
- Fixar la composició de l'equip de monitoratge del centre i vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Quan calgui proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, així com vetllar per la seva correcta utilització.
- Coordinar l'equip de monitoratge, i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Informar les famílies de l'avaluació i l'evolució dels seus fills durant l'espai del menjador.
- Informar la direcció del centre i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir en el seu grup, durant el servei de menjador, en el cas que les incidències siguin greus o molt greus també s'haurà d'informar amb immediatesa via mail al Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

Clàusula 21. Informació al Consell.

1. L'adjudicatari 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'adjudicatari, 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. Si no les ha complert li podrà retenir l'import equivalent a les quotes impagades, amb càrrec a la fiança definitiva.

Clàusula 22. Tracte amb els usuaris.

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

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

2. El Consell comunicarà les queixes rebudes a l'adjudicatari perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

Clàusula 23. Direcció i inspecció.

La direcció dels serveis compresos en el contracte correspondrà designar-la a l'adjudicatari. La inspecció tècnica, el cost de la qual anirà sempre a càrrec de l'adjudicatària quan sigui necessària com a conseqüència dels acords de la comissió de seguiment del servei de menjador escolar corresponent o per la reiteració de queixes dels usuaris, o resulti exigible en compliment d'una disposició legal, pertocarà al Consell, que l'exercirà mitjançant facultatius o personal competent nomenats amb atribucions suficients per dictar les disposicions convenientes perquè el servei es presti de la millor manera possible, encara que no figurin taxativament en els plecs de clàusules.

L'adjudicatari complirà o farà complir aquestes disposicions sempre que li siguin ordenades per escrit i no s'oposin a la recta interpretació d'aquest plec. En cas de dubte o discrepància, i sense perjudici de la seva obligació d'executar-les provisionalment, el concessionari sotmetrà la diferència al criteri de l'òrgan comarcal competent, el qual resoldrà el que sigui més adequat a l'interès general.

Clàusula 24. Sistema de control.

1. El Consell exercirà un control estricte, de caràcter objectiu, sobre el compliment per l'adjudicatari de les obligacions contretes en relació amb la prestació dels serveis puntual i eficient. En tot cas, quan de l'exercici de la facultat del control, es derivi l'incompliment per l'empresa adjudicatària de qualsevol de les clàusules d'aquest plec, aquesta quedarà obligada al pagament de les despeses de control, amb independència de les sancions que puguin imposar-se.

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, de material etc.
- e) Control dels criteris que ha ofert l'empresa en la licitació del lot.

Clàusula 25. Valoració dels resultats del control.

A continuació es relaciona la puntuació segons quins siguin els resultats de la inspecció dels criteris de valoració (Vi).

Bo: 3 punts// Regular: 2 punts// Dolent: 1 punt.

A fi d'estimar el coeficient Q de qualitat mitja setmanal (Qs), mensual (Qm), o anual (Qa), de les prestacions del servei, es considerarà l'expressió següent:

Qs= sumatori Vi/i (nombre de criteris que es valoren)

Qm= sumatori Qs/nombre de setmanes lectives de cada mes

Qa= sumatori Qm/nombre de dies lectius

Criteris objectius de valoració:

Qs/Qm/Qa = 1 = dolent

Qs/Qm/Qa = 2 = regular

Qs/Qm/Qa = 3 = bo

CAPÍTOL III.- COMISSIÓ ENCARREGADA DEL SEGUIMENT DELS MENJADORS ESCOLARS.

SECCIÓ 1. COMISSIÓ ESCOLAR DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR.

Clàusula 26. Creació

El/s centres/s que rebin el servei de menjador haurà/n de crear una comissió de seguiment del servei de menjador dintre del si del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 102/2010 d'Autonomia de centres educatius

Clàusula 27. Funcionament.

El funcionament d'aquestes comissions de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels Consells Escolars, juntament amb el Consell Comarcal com a ens que ha contractat el servei.

La comissió de seguiment del menjador es reunirà cada vegada que sigui necessari i quan ho sol·liciti el Consell Escolar, amb la deguda antelació.

Clàusula 28. Funcions.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions generals que hagi dictat el present plec de condicions, el Consell Escolar i el Consell Comarcal.
- Col·laborar amb el coordinador de menjador en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu.
- Establir l'ús de diferents instal·lacions (biblioteca, sala informàtica, sala àudio-visuals, etc.), segons les condicions genèriques que s'estableixen en aquest plec de clàusules.
- Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat de l'escola, l'AMPA o del menjador.

- Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
- Solucionar els conflictes respecte al menjador, segons el que preveu el Decret 102/2010 de 3 d'agost d'autonomia dels centres educatius.
- Proposar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules, el RRI del centre, i el pla de funcionament del menjador.
- Elevar propostes, tant al representant de l'equip directiu com al representant del pares/mares en la comissió delegada del Consell Escolar Municipal.
- Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
- Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions del monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes.
- Fer una valoració de final de curs sobre el servei.
- La Comissió donarà compte al Consell Escolar del seguiment del servei de menjador, i si s'escau, n'informarà el Consell Escolar Municipal.

Clàusula 29. Composició.

La Comissió escolar de seguiment estarà formada pel director/a del centre, que la presideix, el/la Conseller/a Comarcal d'Ensenyament, un representant de l'Ajuntament, el/la president/a de l'AMPA, la Tècnica d'Ensenyament del Consell Comarcal, i si s'escau, un representant de l'empresa adjudicatària.

Figueres, 21 de juny de 2017