PLEC DE PRESCIRPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DEL MENJADOR ESCOLAR GESTIONAT PEL CONSELL COMARCAL DEL PLA D'URGELL A L'ESCOLA EL SITJAR DE LINYOLA CURS 2019-2020

CLÀUSULES

I OBJECTE I CONDICIONS GENERALS

Primera. Objecte del contracte

1.1. Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar de l'Escola El Sitjar de Linyola.

1.2. El menjador de l'Escola El Sitjar de Linyola disposa de cuina pròpia, per tant, s'ha d'utilitzar aquesta per prestar el servei.

1.3. El servei de menjador de l'Escola El Sitjar de Linyola inclou un cuiner/a, el monitoratge amb l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes al matí fins que comencen les de la tarda, amb una durada màxima de dues hores i mitja en total, d'acord amb la Resolució que cada curs escolar publica el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Ensenyament.

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que cada curs escolar publica el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar.

S'ha de tenir en compte els dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies, els dies de festa local del municipi i els dies de lliure disposició que fixa el centre Educatiu.

1.4. El nombre d'usuaris és orientatiu, i s'ha pres com a referència el curs 2018-2019, per tant, el contractista ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superiors o inferiors a la previsió inicial.

Segona. Condicions generals de prestació

2.1. El contracte s'ha d'executar amb subjecció a aquest plec de prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions donades pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

2.2. L'empresa contractista ha de prestar el servei directament, sense possibilitat de subcontractar la prestació total o parcial del contracta amb tercers. En tot cas, és la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

2.3. Els drets i obligacions del Consell Comarcal i del contractista són, a més dels que recullen els plecs de condicions, els que determina la normativa vigent aplicable.

2.4. El contractista ha de prestar el serveis amb independència i autonomia organitzativa i metodologia, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans del Consell Comarcal.

II CARASTERISTIQUES DEL SERVEI

Tercera. Tipus d'usuaris, règim econòmic i forma de pagament i control

3.1. Usuaris subvencionats:

3.1.1. Són alumnes beneficiaris dels ajuts individuals de menjador per raons socioeconòmiques que atorga el Consell Comarcal

En aquest supòsit, el contractista percebrà del Consell Comarcal l'equivalent de l'import de l'ajut, prèvia aprovació de la relació d'alumnes beneficiaris.

Una vegada consensuat amb els pares o tutors legals dels alumnes beneficiaris, es pot optar per una de les dues modalitats de distribució dels imports de l'ajut següents:

- L'alumne beneficiari pot fer ús del servei de menjador tots els dies del curs escolar i ha de pagar la part diària, no subvencionada, que falta per finançar la totalitat del cost. L'Empresa contractista ha de cobrar directament a l'alumne aquesta part diària no subvencionada fins a completar el preu de l'adjudicació.
- L'alumne beneficiari pot compactar l'import de l'ajut i així fer ús del servei de menjador gratuïtament els dies que li cobreixi l'ajut, sempre dins del mateix curs escolar. Per tant, l'empresa contractista no pot cobrar a l'alumne cap import referent a aquest servei compactat. La possibilitat de compactar l'ajut únicament és pot distribuir en períodes o intervals setmanals (per exemple 3 dies per setmana) i no en mesos complerts

3.2. Usuaris opcionals no subvencionats:

Són alumnes sense dret a un ajut individual de menjador, personal docent i personal no docent del centre Educatiu.

Aquests usuaris, que poden ser fixes, fixes-discontinus o eventuals/ esporàdics han de pagar el preu del servei directament al contractista, el quals han de gestionar el cobrament als usuaris d'acord amb les condicions presentades a la proposta de licitació. L'empresa contractista els ha d'enviar una factura mensual amb els desglossament per conceptes.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

El personal docent i no docent del centre poden ser usuaris del servei de menjador i han de pagar el preu/menú d'adjudicació, descomptat el cost dels monitors.

Cal tenir en compte que aquest personal no està inclòs dins l'estimació de comensals.

Es considera comensal fixe aquell que fa ús del servei de menjador de manera regular durant 5 dies a la setmana i així ho té contractat amb l'empresa adjudicatària.

Es considera comensal fixe-discontinu aquell que utilitza el servei de manera regular durant 1 dia a la setmana i menys de 5.

Es considera comensal eventual/esporàdic aquell que no ha manifestat la seva voluntat de fer-ne ús en periodicitat diària però que es queda a dinar ocasionalment.

3.3. Control d'usuaris i prestació del servei:

L'empresa contractista ha de garantir el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa ha de dur a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari d'aquest servei.

El contractista he de lliurar mensualment al Consell Comarcal, juntament amb la factura, una relació on consti :

a) El nombre de dies que els alumnes amb ajut individual de menjador han utilitzat el servei.
b) El nombre de dies i d'alumnes no becats que han utilitzat el servei i que l'empresa ha facturat directament.

El contractista només tindrà dret a percebre l'import dels dies de servei efectivament prestat.

El contractista ha de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de lliure disposició del centre, les excursions, sortides, o altres prèviament programades.

L'empresa adjudicatària ha d'adaptar la gestió del servei a les característiques i singularitats del centre, quant a comunicats d'altes, baixes, modificacions, assistències puntuals o esporàdiques i absències.

Al tractar-se d'un servei de menjador amb cuina pròpia les comunicacions s'ha de fer abans de les 10 hores del matí mateix dia d'acord amb el sistema determinat per l'empresa.

L'empresa contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs, i per tant, ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre variï respecta a la previsió inicial.

Quarta. Dotació de material.

4.1 La dotació del mobiliari bàsic dels menjadors escolars format per taules i cadires, va a càrrec del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre Educatiu que, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

4.2. Per a la realització del servei de menjador la cuina disposa del material necessari i que es detalla tot seguit:

1-Cafetera marca SAECO,
1- Nevera inoxidable dos portes marca INFRICO.
2-Dos congeladors horitzontals de 3 calaixos.
1-Rentadora AEG.
1-Forn marca FAGOR.
1-Centre de cocció industrial d'acer inoxidable marca FAGOR.
1-Rentavaixelles horitzontal industrial d'inoxidable marca FAGOR.
1-Campana Inoxidable Industrial marca FAGOR.
1-Aiguera inoxidable.
1-Taulell inoxidable, conservador d'aliments calents MASTERCHEF.
1-Termo elèctric marca ARISTON.
1-Microones marca BOSCH.
1-Trinxadora industrial d'acer inoxidable.
1-Suport per la trinxadora.
Taules mural d'acer inoxidable de diferents mides per poder treballa i com a suport de objectes.
1-Rentamans d'acer inoxidable.
5 – Estanteries metàl·liques.

Petit electrodomèstic:
1-Exprimidor taronges marca KUKEN.
1-Turmix petit marca BRAUM.
1-Turmix gran marca SAMMIC.

Material petit:
-Coberts.
-Plats.
-Vasos.
-Plates.
-Carro de transport de vaixella.

Útils de cuina:
-Cassoles.
-Pots.
-Paelles.
-Olles.

-Material petit per poder cuinar.

En tot cas, si l'empresa adjudicatària necessita adquirir més material de l'existent serà al seu càrrec.

4.3. El contractista està obligat a fer el manteniment, reparació i reposició, si s'escau, de tot el material afecte del servei, inclòs el propi que hagi aportat, així com el que sigui propietat del centre Educatiu (Departament d'Ensenyament), de l'ajuntament i/o de l'AMPA.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

4.4. Quan el material estigui en situació de reparació i de revisió, l'empresa contractista ha d'utilitzar material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

4.5. Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades requereixen l'autorització prèvia del centre escolar i del Consell Comarcal.

Cinquena. Planificació dels menús.

5.1. La confecció i el control dels menús s'ha de realitzar d'acord amb les recomanacions en nutrició facilitades pels organismes oficials de salut pública i des del Departament d'Ensenyament.

La planificació dels menús ha de tenir en compte les necessitats energètiques per cada edat.

5.2. El pla de menús per a cada curs escolars s'ha de dividir en dues temporades: tardor/hivern i primavera/estiu, sense que la planificació setmanal dels menús es pugui repetir abans de quatre setmanes.

Es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos i de temporada, de proximitat, de Km. 0 i els productes ecològics.

El Consell Comarcal podrà comprovar, en tot moment, la procedència dels productes utilitzats per elaborar els menús.

5.3. Cada menú ha d'estar compost per un primer plat i un segon plat, postres, pa i beguda d'acord amb el següent:

- Els primers plats han d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, hortalisses, entre altres, tot garantint la diversitat.

- Els segons plats han d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, ous, entre altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició o d'acompanyament.

- Els postres han de ser variats, sobretot fruita fresca del temps i vairada, i també productes làctics o fruita no fresca.

- Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra i per cuinar, oli d'oliva.

-Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi serà sal iodada.

-A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Quant les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassumible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

-Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

-El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

-L'empresa haurà de tenir previst un subministrament suficient d'aigua embotellada pels usuaris del servei de menjador per si falla el subministrament d'aigua apta per al consum humà.

5.4. Els menús s'han de planificar mensualment i se n'han de lliurar una còpia al Consell Comarcal i al centre Educatiu, que els farà públics, i a cada usuari habitual del servei perquè la faci arribar als seus pares o tutors legals.

Sisena. Elaboració dels menús

6.1. El contractista ha d'elaborar els menús amb la modalitat de cuina pròpia o "in situ": utilitzar les instal·lacions de cuina del centre Educatiu per elaborar el menjar que han de consumir els usuaris del propi centre.

6.2. La utilització de les instal·lacions dels centres educatius per part del contractista està supeditada a la vigència del contracte i a la prestació efectiva del servei, i queda restringida als dies lectius del curs escolar en què hi hagi servei de menjador.

6.3. La matèria primera que s'utilitzi per cuinar ha de ser sempre l'adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, i no es poden utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat o de consum preferent anteriors a la data d'utilització.

6.4. L'empresa contractista s'ha de fer càrrec del trasllat dels aliments.

El sistema de transport ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels productes alimentaris i s'ha de complir en tot moment amb la normativa sectorial vigent.

Setena. Neteja de les instal·lacions

7.1. L'empresa contractista assumeix el manteniment i la neteja diària i a fons de la cuina, els estris, els menjador i les instal·lacions del centre Educatiu utilitzades per a la prestació del servei en finalitat d'aquest.

7.2. Amb independència de la neteja diària, l'empresa ha de fer un a neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessària i, com a mínim, a l'inici i a l'acabament del curs escolar.

7.3. El menjador escolar ha de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla s'ha d'exposar en un lloc visible a fi de poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

7.4. L'empresa contractista ha de dur a terme, al seu càrrec, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que sigui necessari.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

Vuitena. Compliment de la normativa higiènico-sanitària

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'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 alimentari (DOUE).
- Reglament 853/2004. De 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes especifiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentaria i nutrició (BOE núm. 160 de 6 de juliol de 2011).
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12 de gener de 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 21-02-2003).
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi 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 especifiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Llei 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Novena. Control de qualitat dels aliments

9.1. El contractista ha de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar i fins al seu consum al centre Educatiu, i per aconseguir aquest objectiu ha d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

9.2. L'empresa ha de garantir mitjançant els seus propis autocontrols, i sota la supervisió sanitària competent, tot el referent a:

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.

- Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments en el moment de la recepció en el centre educatiu.

- Circuits net/brut.

- Cadenes de fred.

- Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de control de temperatures).

- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema "lluita Integral" (Pla de Control de Plagues).

- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de neteja i desinfecció).

- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.

- Capacitació higiènico-sanitària de tot el personal manipulador d'aliment.

- Control de processos: Establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

9.3. L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de controls crítics (APPCC).

9.4. Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

9.5. Cal garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliments per qualsevol circumstàncies, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-lo per una altre d'equivalent sense cap pertorbació del servei.

Desena. Altres obligacions de l'empresa contractista.

Sens prejudici de les obligacions previstes en aquest plec i en el plec de clàusules administratives, l'empresa està obligada a:

1. Fer un seguiment "in situ" del menjador escolar en el qual es presta el servei per part del personal responsable de l'empresa, amb una periodicitat mensual, i redactar un informe d'incidències en la gestió del servei cada vegada que sigui necessari, i com a mínim a final de curs escolar, que s'ha de lliurar al Consell Comarcal per tal que pugui adoptar les directrius oportunes per garantir el normal funcionament del servei o la seva millora.
2. Comunicar al Consell Comarcal, de forma immediata, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que li notifiquin les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
3. Establir una mesura alternativa a la prestació habitual del servei per als supòsits excepcionals d'interrupció del mateix.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

III. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE

ONZENA. Organització del servei de menjador

Sens prejudici de la clàusula desena, en relació a l'organització del servei l'empresa contractista té les obligacions següents:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci us, i si hi han alumnes que pel motiu que sigui no assisteixen al servei, ha d'informar d'aquest fet el centre Educatiu i al Consell Comarcal.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador i organitzar, si s'escau, els torns que siguin necessaris per la correcta prestació del servei.
- Dura terme el control i 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 i procurar que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels espais cedits pel centre Educatiu amb la finalitat de dur a terme les diferents activitats del menjador.
- Establir un pla de comunicació entre el Consell Comarcal, l'empresa, el centre escolar i les famílies dels alumnes .
- Retornar en bon ús i/o reposar el material didàctic per a la prestació del servei cedit si s'escau, pel centre educatiu.
-

Dotzena. Projecte Educatiu i de lleure

12.1. L'empresa contractista ha de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al projecte curricular del centre (PCC). Ha de permetre dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa compartida i coordinada amb els equips directrius del centre Educatiu. La proposta ha de fer referència als eixos transversals i a les finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

12.2. El contractista ha de concretar una proposta amb els objectius a assolir durant el curs segons els cicles educatius, la qual ha de respondre als àmbits següents:

-Alimentari

-Higiènic i sanitari.

-De relació social

-D'educació mediambiental.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

12.3.Paralel·lament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure. Aquestes activitats les han d'organitzar els mateixos monitors.

12.4. Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb la direcció del centre i/o la comissió de menjador del centre, i s'han d'adaptar a la línia del projecte Educatiu del centre.

12.5. Els serveis educatius del contractista han d'informar les famílies de l'evolució de cada nen/a per que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe ha de ser com a mínim quadrimestral. Els informes es lliuraran a les famílies a través dels centres educatius.

IV. PERSONA, RATIOS I HORARI

Tretzena. Personal de cuina, neteja i monitoratge.

13.1. El contractista té l'obligació de subrogar la treballadora de cuina i neteja i els treballadors/es de monitoratge que presten el servei al centre Educatiu, d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives.

13.2. El personal de cuina que participi en l'elaboració dels menús i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la prestació del servei.

13.3. El personal de cuina i de neteja ha de romandre en el centre Educatiu el temps necessari per complir de forma correcte i diligent les tasques que li són pròpies.

Catorzena. Idoneïtat i formació dels monitors.

14.1 El personal que realitzi les tasques de monitor de menjador i de lleure ha de tenir la formació corresponent, d'acord amb les disposicions legals vigents.

14.2. Per tal de seguir les línies de les polítiques d'integració social que promou aquest Consell comarcal, el contractista ha de tenir en compte a l'hora de contractar personal que s'estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, el títol de monitor de menjador expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya o demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolar i amb el treball amb gent jove.

No obstant això, tot el personal que es contracti, i no disposi de la titulació esmentada, té un marge de dos anys, comptabilitats a partir de l'inici de l'entrada en vigor d'aquesta nova contractació, per l'obtenció de la titulació exigida.

14.3. El contractista es pot adherir als programes de formació ocupacional i de foment de l'ocupació que promogui el Consell comarcal, si s'escau.

14.4. L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació per a tot el seu personal contractat i, per a cada curs escolar, ha de presentar un pla de formació continuada on es concretin els monogràfics, cursos o tallers que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que s'hagin de contractar.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

Els requisits i la capacitat del personal d'atenció a l'alumnat s'hauran de complir al començament del servei de menjador excepte la formació en primers auxilis la qual s'haurà de fer durant el 1r trimestre del curs (setembre-desembre). L'empresa haurà de presentar els certificats acreditatius al Consell Comarcal durant el gener.

Quinzena. Ràtios i horaris.

15.1. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador no pot ser inferior al mínim exigit d'acord amb les instruccions del Departament d'Ensenyament i amb l'Ordre de 24 de novembre de 1992 per la qual es regulen els menadors escolars. (BOE núm. 294, de 08-09-1992) del Ministeri d'Educació i Ciència els següents termes

Cicle d'educació		**Ràtio monitors/es**	**Fracció**
Ed. Infantil	P3	1/15	1 més per fracció superior a 8
	P4 i P5	1/20	1 més per fracció superior a 10
Ed. Primària		1/30	1 més per fracció superiors a 15

En tot cas s'ha de tenir en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat.

El contractista no pot demanar, en cap cas, una variació o modificació del preu adjudicat pel fet d'aplicar les ràtios previstes per a les modificacions de personal establertes en aquest plec.

Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa a l'alumnat i per tant, queda exclòs el personal de cuina i de neteja.

15.2. Donada la flexibilitat actual de l'horari dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no pot durar més de dues hores i trenta minuts, la franja horària és la que determina a l'Ordre del Departament d'Ensenyament que regula el calendari escolar als centres docents no universitaris de Catalunya.

D'acord amb el nombre de comensals i les característiques especials de l'alumnat, a aquest horari s'ha afegir, si s'escau, un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, de neteja, de gestió d'informes, etc.

15.3. En el període de jornada intensiva i casos excepcionals, el servei es pot prestar com a màxim fins dues hores després d'haver finalitzat les classes.

V. COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

Setzena. Composició, funcions i funcionament

16.1. S'ha de constituir una Comissió de Seguiment del servei de menjador escolar que ha d'estar formada per un representant de l'equip directiu del centre, un representant de l'AMPA, el/la Conseller/a Comarcal d'Ensenyament o en qui delegui, el/la tècnics/a d'ensenyament del Consell Comarcal i un/a representant de l'empresa contractista designat/da a l'efecte.

C/ Prat de la Riba nº 1 - 25230 – MOLLERUSSA
Telèfon 973 711 313 – Fax 973 600 477
www.plaurgell.cat – consell@plaurgell.cat

16.2. Aquesta Comissió ha de fer el seguiment del servei de menjador escolar pel que fa a menús, activitats i altres elements del contracte, recollir i formular propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei, i també ha de resoldre conflictes o incidències que es puguin produir durant l'execució del contracte.

16.3. La Comissió s'ha de reunir, com a mínim, quan acabi cada curs escolar, i sempre que algun dels seus membres ho sol·liciti. La convocatòria l'ha de realitzar el Consell Comarcal.

TCAT P Mercé Roma Puigpinós - DNI 40888185G

Firmado digitalmente por TCAT P Mercé Roma Puigpinós - DNI 40888185G
Fecha: 2019.04.02 13:11:59 +02'00'

Mercè Roma i Puigpinós

Tècnica d'Ensenyament

DOCUMENT SIGNAT DIGITALMENT