

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES: ESCOLES SANTA EULÀLIA I LILLET A GÜELL AMB LES ESPECIFICACIONS QUE ES FAN CONSTAR EN AQUEST PLEC.

ÍNDEX

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte	2
CLÀUSULA 2. Condicions generals.....	2
CLÀUSULA 3. Finançament.....	4
CLÀUSULA 4. Dotació de material pel servei de menjador	4
CLÀUSULA 5. Característiques dels menús.....	5
CLÀUSULA 6. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni. –LOT ÚNIC. Escola Lillet a Güell-.....	8
CLÀUSULA 7. Neteja de les instal·lacions i controls pel Servei de menjador amb monitoratge	9
CLÀUSULA 8. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.	9
CLÀUSULA 9. Control de qualitat dels aliments	9
CLÀUSULA 10. Responsabilitat civil	10
CLÀUSULA 11 . Control de qualitat.....	10
CLÀUSULA 12 . Supervisió i control de documentació	10
CLÀUSULA 13. Altres obligacions.	11
CLÀUSULA 14. Organització del Servei de menjador amb monitoratge	11
CLÀUSULA 15. Projecte educatiu del servei de menjador amb servei de monitoratge.....	12
CLÀUSULA 16. Personal de cuina i monitoratge	13
CLÀUSULA 17. Personal pel servei de menjador amb monitoratge.....	13
CLÀUSULA 18. Ràtios i horaris.....	14
CLÀUSULA 19. Lots	15
CLÀUSULA 20. Inventari Escoles.	15

CLÀUSULA 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el servei de menjador amb modalitat de menús amb cuina al centre més monitoratge i càtering (menús, monitoratge i transport) segons les prescripcions del plec de condicions tècniques amb les característiques de menjador saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental.

Servei de menjador segons les següents modalitats:

- Lot únic: Escola Santa Eulàlia de Berga (servei de menjador amb cuina in situ i amb servei de monitoratge), Escola Lillet a Güell de La Pobla de Lillet (servei de menjador amb càtering i amb servei de monitoratge).

Necessitat a satisfer:

- Cuinar els menús diaris.
- Transportar els menús diaris a Escola Lillet a Güell.
- Servir els menús diaris als infants.
- Prestar el servei de monitoratge durant el dinar.
- Neteja de les instal·lacions dels menjador escolar.

Definició servei de menjador amb cuina in situ i amb servei de monitoratge: consisteix en contractar l'empresa perquè elabori els menús a la cuina de l'escola i també inclou monitoratge per servir el menjar, estar al menjador escolar, atendre l'alumnat durant l'espai de temps que no estan dins el menjador i neteja dels espais utilitzats.

Definició servei de menjador amb càtering i amb servei de monitoratge: aquest servei, a més del que s'ha definit anteriorment també inclou el transport del menjar des de la cuina fins al centre educatiu.

CLÀUSULA 2. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i al plec de clàusules jurídiques, administratives i econòmiques, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament.

L'adjudicatari serà 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.

L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin. Per això, amb l'inici del curs escolar el Consell Comarcal demanarà a tots els centres educatius afectats una relació d'aquests dies de festa i ho comunicarà al concessionari.

En el cas que el concessionari li sigui impossible prestar el servei degut únicament a catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret de vaga del personal docent, si el centre docent acorda el tancament del centre docent o bé del servei de menjador, amb la qual cosa no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari.

El Consell Comarcal adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia Organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven al Consell Comarcal del Berguedà.

Les dates de cessió d'ús 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.

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions donades pels centres. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, i crear un pla de supervisió.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles als centres serà efectuat per l'adjudicatari que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de trasllat d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària. Respecte al servei de transport del càtering del Lot únic, caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II capítol IV.

L'adjudicatari haurà d'establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar als centres quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix.

L'adjudicatari haurà de disposar, abans de l'inici del curs escolar, de l'alta de l'epígraf corresponent i del registre d'inscripció de les instal·lacions de cuina en la clau 50 ("restauració col·lectiva social") de l'RSIPAC i, si s'escau, en atenció a la quantitat de menús en la clau 26 "menjars preparats" de l'RSIPAC-RGSEAA segons annex I.

L'adjudicatari presentarà un pla de reciclatge dels residus generats fruit de la seva activitat, mantenint els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

CLÀUSULA 3. Finançament.

El preu del Servei inclou els aspectes següents i els determinats en cada lot segons l'annex II del Plec tècnic:

LOT ÚNIC Escola Santa Eulàlia

- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Formació del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Salari i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Servei de neteja
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni
- Material de cuina (manteniment i reparació).

LOT ÚNIC Escola Lillet a Güell

- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina
- Formació del personal de cuina
- Transport dels aliments en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salari i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Servei de neteja
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni

CLÀUSULA 4. Dotació de material pel servei de menjador

1.- La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació 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, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de la Generalitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari.

2.- En el lot únic – Escola Santa Eulàlia l'adjudicatari està obligat a fer el manteniment i reposició, si escau, de tot el material que afecta a la concessió (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat de l'escola, l'AMPA, l'Ajuntament o el Consell relacionat en l'annex II del Plec tècnic essent el responsable del material i demés utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar.

Al formalitzar-se el contracte quedarà incorporada com a annex una relació inventariada degudament signada per les parts, de tota la maquinària, eines, estris i material que es posa a disposició de l'adjudicatari. El manteniment i reparació de tota la relació inventariada corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.- Pel que fa a les millores d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) en cap cas anirà a càrrec del Consell Comarcal. En aquest sentit, es consideren instal·lacions necessàries que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent.

CLÀUSULA 5. Característiques dels menús

Segons Agència de Salut Pública de Catalunya: L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Barcelona: editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2020.
http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

- 1.- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (dietista-nutricionista), tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
- 2.- Els menús seran revisats pel Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME) de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- 3.- La programació de menús ha de constar d'un mínim de 4 setmanes de calor i 6 setmanes de fred.
- 4.- L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari.
- 5.- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.
- 6.- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.
- 7.- Les quantitats de les racions servides han d'adaptar-se a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants (veure document "Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a menjadors escolars i per a les famílies").
- 8.- Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.
- 9.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal i com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

10.- Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.

11.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar un menú suficient i equilibrat adaptat a les creences religioses i als motius ètics (dieta vegetariana i vegana). Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general

12.- S'ha de proporcionar a les famílies, tutors o responsables de tots els comensals, inclosos aquells amb necessitats especials (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, motius religiosos o ètics, etc.), la programació mensual dels menús, de la manera més clara i detallada possible.

13.- En la programació mensual dels menús s'han d'indicar els productes de proximitat i ecològics que s'utilitzen cada mes, relacionats amb els criteris que es defineixen en aquest plec de clàusules tècniques particulars i pel que s'han puntuat.

14.- L'estructura setmanal dels menús, tenint en compte les freqüències recomanades d'aliments per l'Agència de Salut Pública, haurà de respectar el següent esquema.

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1a setmana	1r plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Llegum	Arròs	Pasta	Patata	Llegum
	2n plat	Ou	Llegum	Pollastre	Vedella	Peix
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
2n setmana	1r plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
		Patata	Llegum	Pasta	Arròs	
	2n plat	Ou	Peix	Pollastre	Vedella	Llegum
		Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Postres	Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita

A partir d'aquesta estructura la empresa adjudicatària elaborarà una roda de menús de 4 setmanes per la temporada de calor i una roda de 6 setmanes per la temporada de fred

15 . Respecte a les **matèries primes** s'hauran de respectar els següents criteris:

Hortalisses:

Les hortalisses sempre seran fresques i de temporada. S'oferiran un mínim de 12 varietats de verdures per roda de menú:

- Calor: ceba, pastanaga, enciam, tomàquet, albergínia, carbassó, mongeta tendra, bleda, remolatxa, porro, pebrot verd i pebrot vermell.
- Fred: ceba, pastanaga, enciam, remolatxa, nap, coliflor, espinac, bleda, bròquil, bròquil, col, porro, carbassa.

Blat forment

Es garantirà que per cada roda de menús hi hagi presència de, al menys, 1 cop de blat forment en substitució de l'arròs.

Proximitat

Amb la voluntat de promoure la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO²) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI) en el transport dels productes necessaris per a dur a terme el servei d'alimentació a les escoles, s'han seleccionat els següents productes on la distància entre el lloc de producció i transformació i la Escola Santa Eulàlia haurà de ser com a màxim de 60 km.

- Patata
- Cigrons i llenties
- Pollastre – Cal detallar lloc de producció i lloc escorxador-obrador
- Vedella – Cal detallar lloc de producció i lloc escorxador-obrador
- Iogurt – Cal detallar lloc de producció lletera i el lloc d'elaboració dels menús
- Blat forment

Per a cada aliment s'haurà de presentar i acreditar la següent informació:

Descripció del productes	
Lloc producció (municipi i codi postal)	
Nom finca de producció	
Lloc transformació (escorxador, obrador, elaboració de iogurt segons el cas) (municipi i codi postal)	
Nom empresa de transformació	
Proveïdor	

S'ha de complir tant el criteri de lloc de producció com el de lloc de transformació.

16.- El gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són els establerts per l'Agència Catalana de Salut Pública. El dies que hi hagi peix s'oferirà 90 grams/menú i els dies que hi hagi carn (sigui vedella o pollastre) s'oferirà 80 grams/menú.

17.- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.

18.- L'empresa adjudicatària lliurarà al responsable del menjador cada dia un albarà amb el número de menús del dia.

19.- Un cop iniciat el curs escolar, l'empresa adjudicatària presentarà, al Consell Comarcal, les planificacions de rodes de menús de calor i fred amb antelació. Juntament amb la presentació de cada proposta de rodes de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a

la seva elaboració, tals com marques, procedència, composició i demés. Abans de l'inici del curs escolar 2021-2022, i com a màxim 15 dies després de la signatura del contracte amb el Consell Comarcal, l'empresa adjudicatària presentarà la roda de menús (4 setmanes) corresponent al mes de setembre 2021. Posteriorment, a principi de març es presentarà el menú corresponent a la temporada de calor. També s'hauran de respectar aquests terminis a l'hora de presentar els menús vegans o vegetarians.

20.- El nombre de menús que es necessiten diàriament és comunicaran a l'empresa adjudicatària no més tard de les 9.30/10 h del matí.

21.- L'horari per portar el menjar al centre escolar serà:

Lot únic Escola Lillet a Güell – Pobla de Lillet + 28 minuts

En cas que per necessitats dels Servei s'hagi de fer un canvi d'horaris, es comunicarà amb antelació a l'empresa adjudicatària.

La proposta que presenta el/la licitador/a no s'ha de considerar com la roda de menús definitiva que es farà durant el curs escolar. Les planificacions es validaran segons el que s'estableix al punt 19 de la Clàusula 5 Característiques dels menús del plec de clàusules tècniques particulars.

CLÀUSULA 6. Trasllet d'aliments, control de temperatura i menú testimoni. –LOT ÚNIC. Escola Lillet a Güell-

1.- L'empresa adjudicatària elaborarà els menús a cuina de l'Escola Santa Eulàlia i, ràpidament sense trencar la cadena de calent o fred respectivament, els traslladarà al menjador per a la seva consumició. Es tindrà cura de la temperatura del menjar a l'hora de l'arribada i també al moment de servir, si s'escau.

2.- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments, l'Escola Lillet a Güell (Pobla de Lillet) en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments. Caldrà complir el Reglament CE 852/2004 annex II capítol IV.

3.- L'empresa adjudicatària haurà de disposar de contenidors d'aliments que permetin mantenir la temperatura establerta en la normativa vigent, tant a l'arribada en el centre com en el moment de servir el menjar. Si s'escau, així mateix, la persona responsable del menjador controlarà la temperatura, a l'arribada, amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicacions.

4.- L'empresa adjudicatària està obligada a proporcionar el menú testimoni, segons les indicacions exigides per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, dels aliments preparats en cada centre docent en tots els àpats que s'efectuin. Les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment.

5.- Un cop recollit cada menú testimoni s'identificarà i es datarà segons RD 3484/2000, mínim 2 dies, recomanable 7 dies.

CLÀUSULA 7. Neteja de les instal·lacions i controls pel Servei de menjador amb monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions, en acabar la prestació del servei. Serà responsable del manteniment higiènic de les instal·lacions.

2.- L'empresa adjudicatària, en el mateix centre escolar, realitzarà un registre de la temperatura dels aliments, de la neteja i desinfecció, del control de l'aigua, de les mostres alimentàries i del tractament dels residus.

3.- L'empresa adjudicatària, haurà de seguir els protocols del COVID19.

CLÀUSULA 8. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent, i tota la nova normativa que sigui d'aplicació.

a) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

b) Llei de Catalunya 17/2011, de Seguretat Alimentària.

c) Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

d) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.

e) Reial Decret 1420/2006 de l'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.

f) Reial Decret 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac.

g) 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 i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

CLÀUSULA 9. Control de qualitat dels aliments

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària, i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la

normativa higiènic-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària.

En el desenvolupament de l'activitat es portarà un sistema d'autocontrol basat en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

CLÀUSULA 10. Responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules jurídiques i administratives. En aquest efecte, el concessionari tindrà subscrita una assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar i en l'espai de pati, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar durant tot el període interlectiu destinat a menjador escolar, amb un capital assegurat de com a mínim de 800.000€.

L'empresa adjudicatària aportarà còpia de la pòlissa i del rebut de pagament de la pòlissa al Consell Comarcal del Berguedà.

CLÀUSULA 11 . Control de qualitat

El contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control de la qualitat en la prestació del servei:

- a) Tramesa al Consell Comarcal del Berguedà, a trimestre vençut, d'un informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat.
- b) Presentació d'una enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. El Consell Comarcal participarà en l'elaboració de l'enquesta i rebrà informe dels resultats obtinguts.
- c) Les mesures correctores que es puguin derivar de l'anàlisi dels elements durant el control de qualitat del servei, detallat en les bases anteriors, incorporaran la consideració d'interès públic als efectes de possibles modificacions contractuals.
- d) Si s'escau, el Consell Comarcal encarregarà una auditoria de servei i l'empresa ha de facilitar tota la informació que li sigui requerida.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar al Consell Comarcal del Berguedà del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

CLÀUSULA 12 . Supervisió i control de documentació

Supervisió i control de la documentació administrativa que permet assegurar que el servei es presta amb garanties suficients:

1. Acreditació que l'empresa concessionària esta inscrita en el Registre d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya

- (RSIPAC): a inici de curs.
2. Assegurances de responsabilitat civil: pòlissa i rebuts de pagament: a inici de curs i segons períodes de pagament.
 3. Acreditació de l'abonament dels salaris, contractes i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei: trimestralment.
 4. Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús. Després del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).
 5. Acreditació documental per garantir el compliment del servei segons l'oferta presentada i la valoració obtinguda segons els criteris d'adjudicació establerts en el plec de prescripcions administratives.

El Consell Comarcal del Berguedà podrà realitzar una auditoria externa per valorar el grau de compliment del servei i el grau de satisfacció per parts dels infants i les seves famílies.

CLÀUSULA 13. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per ella mateix, sense l'autorització prèvia del Consell, escola i Ajuntament.
- b) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant la prestació del servei.
- c) Seguir les indicacions que facin de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les cuines dels centres.
- d) Assumir el manteniment i la reparació si escau, 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 li sigui imputable.
- e) Comunicar a l'Administració, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.

CLÀUSULA 14. Organització del Servei de menjador amb monitoratge

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

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, utilitzant, en tot cas, safates d'autoservei o plats, si en el centre es venia fent així.
- b) 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 absolut. El monitoratge ha d'acompanyar els valors de la responsabilitat i l'autonomia
- c) En cas que correspongui, organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix. Especialment s'haurà de tenir en compte totes les instruccions d'organització per grup de convivència en relació al COVID19.
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- e) Retornar en bon ús, reposar i mantenir aquell material cedit per l'AMPA, pel centre educatiu, l'Ajuntament o el Consell Comarcal per a la prestació del servei i que constarà a l'inventari que elaborarà el centre educatiu o bé l'adjudicatari si és el cas. Veure annex III – Inventari menjador escoles.
- f) Neteja de l'espai.

CLÀUSULA 15. Projecte educatiu del servei de menjador amb servei de monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació. La proposta de programació de les activitats s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu, la qual procurarà promoure la vessant educativa del servei de menjador. La programació de les activitats haurà de ser comunicada també al Consell Comarcal del Berguedà.

2.- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació. Les activitats hauran d'estar relacionades amb els àmbits del punt del següent.

3.- La proposta de programació haurà de respondre a una actitud clara de responsabilitat i d'atenció als alumnes per tal d'oferir uns serveis educatius de qualitat als àmbits següents:

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar saludable i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents després de cada menjada, manipular higiènicament els aliments... L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.

- c) De relació: ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada. Cal potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, promovent aspectes socials i de convivència dels àpats.

4.- L'empresa adjudicatària haurà d'informar a les famílies de l'evolució de cada nen/a, com a mínim, en cas d'alguna incidència. La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i també a l'empresa adjudicatària. En tot cas caldrà que es lliuri a les famílies a través dels centres educatius corresponents.

5.- L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats i tallers.

CLÀUSULA 16. Personal de cuina i monitoratge

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir una formació continua i adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei interlectiu de menjador.

2.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a cada centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei. En el cas que també hi hagi servei de monitoratge la programació tindrà el vistiplau del centre educatiu.

3.- Caldrà complir amb la clàusula vint-i-quatrena condicions especials d'execució del plec administratiu.

4.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'Annex IV del Plec administratiu, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

CLÀUSULA 17. Personal pel servei de menjador amb monitoratge

1.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a a cada centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei. En el cas que també hi hagi servei de monitoratge la programació tindrà el vistiplau del centre educatiu.

2.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu, durant el temps de prestació del servei de menjador i els espais de temps anterior i posterior des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- a) Acompanyament i cura de l'alumnat.
- b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - adquisició d'hàbits socials

- correcte ús i conservació del parament

c) La conducció de les activitats que es treballin al migdia

d) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

3.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir la formació adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei interlectiu de menjador.

4.- Les comeses relatives a vigilància i activitats interlectives les han de realitzar monitors amb domini de la llengua catalana que tinguin la formació adient

5.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació pels seus treballadors.

6.- 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.

7.- No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'Annex IV del Plec administratiu, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

8.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

9.- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell 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 pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

10.- Caldrà complir amb la clàusula vint-i-quatre condicions especials d'execució del plec administratiu.

CLÀUSULA 18. Ràtios i horaris

Les dotacions de personal de monitor per atendre directament els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios orientatives següents. En tot cas, i segons l'establert pel Departament d'Educació, hi haurà el personal assignat segons el barem següent:

Hores diàries d'atenció a alumnes per monitors: 2,5 hores (horari de 12.30 a 15.00 h).

Ràtios de monitors:

Infantil: 1 monitor per cada 15 alumnes

Primària: 1 monitor per cada 25 alumnes

En el cas de l'escola Santa Eulàlia de Berga:

1 coordinadora – 2,5 hores/dia

11 monitores – 2,5 hores/dia (27,5 hores/dia)

En el cas de l'escola Lillet a Güell de la Pobla de Lillet:

1 coordinadora – 4 hores/dia que també assumirà la feina de recepció dels aliments transportats i neteja del menjador

1 monitora – 1,5 hores/dia

En el cas de l'escola Lillet a Güell el barem de monitoratge serà superior al que marca el Departament, a causa que no hi pot haver només un monitor o monitora, ja que la vigilància de pati dels alumnes que acaben de menjar quedaria desatesa. També es tindrà en compte que en cas que arribi a 23 alumnes caldrà augmentar una hora de la segona monitora.

El dia que el nombre d'alumnes superi la ràtio estipulada, l'empresa concessionària s'encarregarà de l'increment del monitoratge.

En cas necessari, el nombre d'hores de cada monitor podrà ser modificat sempre i quan no es modifiqui el còmput total d'hores i amb prèvia autorització per part del Consell Comarcal.

CLÀUSULA 19. Lots

LOT ÚNIC = Escola Santa Eulàlia de Berga i Escola Lillet a Güell de La Pobla de Lillet

Veure detallat annex II del Plec tècnic

CLÀUSULA 20. Inventari Escoles.

Veure detallat annex III del Plec tècnic