

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DEL CONSELL COMARCAL DEL MARESME

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la concessió del servei de menjador escolar, tant de caràcter preceptiu com opcional, als centres docents de la comarca del Maresme, segons la delegació de competències, aprovada per l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya GOV/80/2023, de 4 d'abril, de delegació de competències en els consells comarcals i en l'Àrea Metropolitana de Barcelona en matèria d'educació.

2.- MEMÒRIA TÈCNICA

L'empresa amb millor puntuació haurà de presentar una memòria tècnica del servei amb la descripció dels procediments i de la documentació requerida per a l'execució del servei. Pot haver una part general i una altra específica per a cada escola. S'hauran de descriure els següents procediments:

2.1.- Relació del personal adscrit al contracte:

- Referent del contracte
- Referent de l'execució del contracte en els centres
- Referent de facturació
- Llistat del personal de cuina i monitoratge adscrits al contracte i funcions

2.2.- Elaboració d'àpats:

- Protocols de recepció de les matèries primeres en la cuina central o en les cuines in situ. Dades que s'han de recollir: temperatures, dates de caducitat, etc. i plantilles que es fan servir.
- Protocol de retirada del mercat o equivalent. Aquest document ha de permetre la retirada/recuperació ràpida i eficaç dels productes que es considerin o es sospitin que no compleixin els requisits de seguretat i la seva comunicació a les autoritats sanitàries competents.
- Relació de proveïdors i certificacions (*halal*) en cuina central i cuines in situ.
- Receptari de plats amb els ingredients.
- Els dos tipus de menús que s'oferiran a les escoles.
- Model de planificació mensual àpats i sopars.
- Planificació menús especials: al·lèrgens, *halal*, sense gluten etc.
- Protocols d'emmagatzematge, manipulació i etiquetatge dels aliments refrigerats, frescos i dels aliments que es congelen o guarden després de la seva elaboració o que es guarden per consumir-los més tard.

- Detall de tots els registres i controls que s'han d'efectuar des del servei de menjador per normativa i que han d'estar disponibles per les inspeccions de salut i del CCM.

2.3.- Transport del aliments:

Condicions de transport del menjar refrigerat i del menjar calent: mitjans utilitzats.

2.4.- Netejes:

- Pla de neteja per les escoles del lot adjudicat: calendari previst, descripció de contingut de les neteges diàries i neteges a fons.
- Registre neteges.
- Protocols d'emmagatzematge dels productes de neteja i de la seva manipulació i etiquetatge.
- Personal encarregat d'aquesta tasca i horaris.

2.5.- Monitoratge:

- Rati
- Control d'assistència al menjador i comunicació al CCM.
- Tipus de contractes del personal: monitor/a i coordinador/a; funcions de cada tipus de contracte i formació del personal per part de l'empresa.

2.6.- Pla Educatiu:

- Pla Educatiu que ofereix l'empresa
- Model adaptat a cada escola signat pel director (presentació un més després d'iniciar el servei).
- Import despesa de material per alumne.
- Model de justificació de la despesa realitzada.

2.7.- Facturació:

- Recollida de dades d'assistència diària d'alumnes al menjador.
- Aplicació informàtica per recollir i introduir les dades de facturació.
- Facturació.
- Comunicació de dades al CCM.

3.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

Amb caràcter general, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica i sanitària vigent en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor, així com les seves característiques.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir productes directament a les escoles relacionades, a l'ANNEX I, havent-ne de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tinguin establertes les direccions de cada centre. El servei de menjador és un servei unificat per a la totalitat d'escoles adscrites, per tal de garantir que tots els centres disposin d'un servei de qualitat.

Per a la confecció i subministrament dels menús que siguin necessaris en cada moment, de les escoles relacionades a l'ANNEX I, l'adjudicatari farà servir les instal·lacions dels propis centres. En cas que l'escola no compti amb la infraestructura adient, l'adjudicatari haurà de disposar de cuina central per l'elaboració dels menús, en línia freda o calenta, i es farà càrrec del trasllat dels aliments elaborats en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes. Cal tenir en compte el que disposa la clàusula 1.2 del plec de clàusules administratives que regeix aquesta contractació.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

Al lliurament dels articles alimentaris/menús subministrats per l'adjudicatària als diferents centres, es presentarà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament.

Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.

L'adjudicatari haurà de dissenyar uns menús, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments. L'adjudicatari haurà de fer arribar a cada centre escolar els menús proposats pel mes següent, per tal de poder informar a les famílies. Abans de començar el curs escolar, l'adjudicatari presentarà al centre dos tipus de menús perquè l'escola esculli el que consideri més adient.

3.1.- Pel que fa a la infraestructura dels espais:

L'empresa s'encarregarà de la gestió diària dels espais que els centres escolars posin a disposició del servei: cuines, office i menjadors i espais de lleure, si se'n donés el cas. En aquest sentit, a l'inici i a final de curs, hauran de realitzar les inspeccions oportunes per

garantir que els espais estiguin en condicions de ser utilitzats. Durant la prestació vetllaran perquè tots els elements que integren el servei estiguin en òptimes condicions d'ús, així com per garantir-ne el bon estat un cop finalitzat el curs escolar.

Les empreses adjudicatàries seran les responsables de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de cuines, com dels menjadors pròpiament dits o d'altres espais cedits pel centre per a la realització del servei, inclosos els vidres de finestres de tota l'àrea de menjador. Hauran de tenir a cada menjador escolar un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció que correspongui. Aquest pla haurà d'indicar els aspectes inclosos en la neteja diària i també descriure com seran les neteges a fons que s'han de fer durant el curs i el seu calendari.

Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es té a disposició s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. En concret:

- a. L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres), etc.
- b. La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, finestres, etc..).

L'empresa haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

En general, serà la responsable d'avisar al centre escolar i al Consell Comarcal del Maresme de les deficiències detectades en els espais utilitzats, a fi i efecte que els òrgans competents puguin fer les actuacions que calgui.

El servei de monitoratge, pel que fa als patis utilitzats, vetllarà perquè tots els elements que els integren siguin segurs per als usuaris, informant al centre escolar i al Consell Comarcal del Maresme en cas que detectin l'existència de perills potencials.

3.2.- Pel que fa al material necessari pel servei:

La dotació del mobiliari bàsic dels menjadors escolars (taules, cadires, calefacció, WC, penja-robes...) va a càrrec del Departament d'Educació 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 concessionari qui ha d'informar al centre escolar i al Consell Comarcal del Maresme del material bàsic que manqui o el que estigui malmès per a dur a terme correctament la prestació.

La dotació dels electrodomèstics necessaris per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec de l'adjudicatari, que aportarà preferentment material nou i informará per escrit al Consell Comarcal del Maresme del termini d'amortització de l'esmentat material, tenint en compte el que preveu la clàusula 43 del Plec administratiu que regeix aquesta contractació, relativa a la reversió.

La dotació del material considerat de vaixel·la (coberts, plats, safates autoservei, gots, gerres, cullerots de servir...) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec del concessionari, que aportarà preferentment material nou i informará per escrit al Consell Comarcal del Maresme del termini d'amortització de l'esmentat material, tenint en compte el que preveu la clàusula 43 del Plec administratiu que regeix aquesta contractació, relativa a la reversió.

La dotació del material de suport (setrills, carros de servir, palets, cubells d'escombraries d'accionament no manual, dosificadors de sabó i paper eixugamans d'un sol ús per als alumnes o bobines de paper de mans, armaris per guardar la vaixel·la neta, tovallons, armaris pels productes de neteja, (armaris pel material de lleure, si escau), casellers pels objectes personals dels treballadors del servei que es puguin tancar amb clau, etc...) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec del concessionari, que aportarà preferentment material nou i informará per escrit al Consell Comarcal del Maresme del termini d'amortització de l'esmentat material, tenint en compte el que preveu la clàusula 43 del Plec administratiu que regeix aquesta contractació, relativa a la reversió.

La dotació de les cuines i de tota la resta de material necessari per a prestar correctament el servei correspon als adjudicataris, d'acord amb les disposicions tècniques sanitàries vigents, així com les instruccions que pertorquin i que formulin els òrgans competents del Departament de Salut. L'adjudicatari aportarà preferentment material nou i informará per escrit al Consell Comarcal del Maresme del termini d'amortització de l'esmentat material, tenint en compte el que preveu la clàusula 43 del Plec administratiu que regeix aquesta contractació, relativa a la reversió.

L'adjudicatari haurà d'equipar els treballadors amb bates, guants, còfia, així com tota la resta d'elements que marqui la legislació vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

En relació amb la reparació, reposició i manteniment del material malmès, cal tenir present el que preveuen els plecs administratius. Tot i així, el Consell Comarcal del Maresme es

reserva el dret d'exigir a l'adjudicatari la substitució d'aquell material que consideri que no reuneix les condicions òptimes per donar un bon servei.

3.3.- Pel que fa al servei de monitoratge:

El servei a càrrec de l'adjudicatari també inclourà el servei de monitoratge, així com la dotació de material de lleure necessari per l'òptima realització de la programació de les activitats de lleure.

El material haurà d'adequar-se a les edats dels usuaris del servei, tenint en compte que la franja d'edat està compresa entre alumnes d'educació infantil a partir de P3 i els alumnes d'educació secundària obligatòria, fins a 4t d'ESO.

L'adjudicatari haurà d'elaborar anualment un Pla d'activitats de lleure d'acord amb les edats dels alumnes que haurà de ser validat per la direcció del centre.

El personal dedicat al monitoratge haurà de fer servir com a llengua vehicular el català.

3.4.- Pel que fa als 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. En el supòsit que l'administració contractant, per motius d'interès públic i per garantir la tranquil·litat dels usuaris pel que fa a la seva salut, consideri adient proposar la retirada d'algun aliment en els menús, el concessionari assumirà la proposta garantint en tot moment l'equilibri nutricional.

L'empresa donarà a escollir a la comissió de menjador de cada escola dos tipus de menú: un que segueixi les directrius del PREME estrictament o un altre, que encara que segueixi aquestes recomanacions, sigui més adaptat als gustos tradicionals.

Per a la confecció dels àpats, l'empresa utilitzarà de base la dieta mediterrània, preferentment amb productes de proximitat i temporada i, si escau, utilitzarà aliments ecològics.

El pla de menús per a cada curs escolar es dividirà, com a mínim, 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 cinc setmanes.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon, postres, pa i beguda. Excepcionalment, previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

S'hauran de preveure menús especials per a casos específics, com les indisposicions esporàdiques, i per altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, etc.

S'intentarà respectar els costums religiosos i les tradicions de menús festius sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat. S'oferirà aliments amb certificació *halal* als alumnes musulmans.

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'empresa concessionària. Aquests hauran de garantir que tots els menús estiguin programats i supervisats per professionals amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, que segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i /o altres organismes oficials. En els plats s'indicarà les seves característiques dels aliment utilitzats: aliment Eco, *halal*, etc. Els menús es faran públics, inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials. I es lliurarà mensualment una còpia per cada comensal, perquè aquest la faci arribar als seus pares o tutors legals. En el cas que la direcció del centre ho sol·liciti, es substituirà la informació dels menús en format paper i es farà arribar una còpia informatitzada al centre, per tal que aquest ho pugui penjar al web del centre o passar-ho per correu electrònic als alumnes o famílies.

La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:

- El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura)
- La cocció utilitzada (ex. forn, bullit..)
- El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix) si té certificat d'origen ecològic o de aliment *halal*.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, per tal que els nens que, per exemple, sempre es queden dilluns, sempre mengin el mateix.
- Pel que fa als productes que proposi l'empresa en les programacions mensuals dels menús, el Consell Comarcal pot determinar no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments, com per exemple els peixos panga, entre d'altres.

L'empresa concessionària també haurà de tenir a disposició del Consell Comarcal, dels centres escolars i de les famílies, tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador també haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

Pel que fa a l'elaboració dels menús, l'adjudicatari tindrà en compte el que preveu la clàusula 1 del Plec administratiu. Segons l'ANNEX I del Plec administratiu, els adjudicataris tindran les següents possibilitats:

- a. Fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres que en disposin.
- b. Utilitzar la pròpia cuina central per elaborar el menjar (línia calenta o línia freda, segons s'escaigui) i traslladar-lo, posteriorment, amb les condicions higièniques que dicti la normativa actual aplicable al trasllat d'aliments cuinats als centres escolars receptors.
- c. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es i segons edat, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent), i preveure que els infants amb més apetència puguin repetir.
- d. L'empresa concessionària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.
- e. En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa concessionària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24h; i menjars congelats: igual o inferior a -18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.
- f. Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines centrals és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuïts als centres escolars.
- g. Pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits. El concessionari ha d'establir els protocols adients segons les normatives aplicables.

L'empresa farà constar en la memòria tècnica la manera en què gestionarà cada menjador escolar, tenint en compte les necessitats i demandes de cada un dels centres escolars.

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.

Pel que fa al control de qualitat dels aliments, els adjudicataris hauran de dur, com a mínim, els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar fins el seu consum als centres receptors, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

Els adjudicataris hauran de presentar al Consell Comarcal del Maresme una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

4.- ALTRES OBLIGACIONS DELS ADJUDICATARIS

4.1.- A les escoles on l'ajuntament pugui deixar d'assumir les despeses dels subministraments de telèfon, gas, aigua, electricitat i de recollida de brossa referent a la cuina, en cada centre escolar, l'adjudicatari es farà càrrec de la part proporcional que els correspongui per a la utilització de les instal·lacions cedides pel centre escolar. En cas que hi hagi un menjador amb comptador individualitzat, els adjudicataris es faran càrrec de totes les despeses directament.

4.2.- No realitzar a les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per elles mateixes, sense l'autorització prèvia del Consell Comarcal del Maresme.

4.3.- 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.

4.4.- Establir visites de control setmanals per part del personal responsable de l'empresa a tots els menjadors escolars objecte d'aquest plec i als possibles menjadors que puguin incorporar-se en un futur, i elaborar un informe mensual d'incidències en la gestió del servei, que serà lliurat al Consell Comarcal del Maresme a l'objecte que, si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

4.5.- L'empresa haurà de permetre que el personal de la comissió de seguiment del servei de menjador puguin inspeccionar el servei, així com tastar el menjar, prèvia autorització per part del Consell Comarcal i de les direccions dels centre educatius.

4.6.- Com a mínim cada mes de gener i a final de curs, actualitzar els inventaris de tots els centres escolars i donar-ne còpia al Consell Comarcal del Maresme.

4.7.- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions

periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que calgui corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

5.- ORGANITZACIÓ ADMINISTRATIVA

L'adjudicatari realitzarà el control d'assistència al menjador dels alumnes.

5.1.- Alumnes no obligatoris o becats pels ajuntaments o entitats:

El concessionari cobrarà directament els menús consumits als pares/tutors, i en el cas dels alumnes becats per als ajuntaments, el concessionari cobrarà directament a cada ajuntament la tarifa que figura a l'ANNEX V d'aquest plec i segons la clàusula 12 dels plecs administratius.

El concessionari haurà d'assegurar la traçabilitat entre els menús no obligatoris servits i facturats.

5.2.- Alumnes amb ajut socioeconòmic (beca de menjador atorgada pel Consell Comarcal del Maresme):

El concessionari introduirà en l'aplicatiu del Consell Comarcal els menús consumits pels alumnes becats. El CCM farà una liquidació mensual a l'empresa adjudicatària.

5.3.- Alumnes obligatoris. l'empresa adjudicatària enviarà mensualment al CCM una liquidació amb el nombre de menús consumits pels alumnes obligatoris y un certificat de la direcció de l'escola amb les assistències de l'alumnat durant el mes liquidat.

S'ha de tenir en compte que l'adjudicatari només podrà cobrar els menús realment consumits o les absències no avisades amb 24 hores d'antelació. Per a tal efecte, els adjudicataris hauran de preveure un sistema de control per a saber els menús que ha de servir diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte al Consell Comarcal del Maresme.

Els dies no lectius el servei no es prestarà i, per tant, no es facturarà, de la mateixa manera que tampoc no es facturarà en aquells casos en què per qualsevol altra raó no s'hagi prestat.

La tarifa establerta podrà experimentar variacions abans de l'inici del servei, en funció de les resolucions que dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada curs escolar respecte del preu màxim del menjador, tenint en compte que el preu publicat inclou també els monitors i els costos de gestió, així com les possibles eliminacions de serveis obligatoris i no obligatoris.

6.- ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE LLEURE

6.1.- El servei de monitoratge compren les tasques següents no limitatives, sota la responsabilitat de les empreses adjudicatàries:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci un bon ús i, en el cas d'alumnes que pel motiu que sigui no assisteixin al servei, informar diàriament al centre escolar o amb la periodicitat que pactin amb cada centre.
- 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 d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

6.2.- Projecte educatiu i de lleure

Els adjudicataris hauran de concretar i presentar, abans de l'inici de cada curs escolar, una proposta amb els objectius que s'hauran d'assolir al llarg del curs segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als àmbits següents:

1. Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els usuaris assoleixin una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
2. Higienic i sanitari: l'objectiu és que els usuaris coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
3. 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.

Aquesta proposta s'haurà de acordar amb el director/a del centre i haurà d'estar signada per aquest/a.

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, setmanal a P3 i mensual per la resta d'infantil. Per primària, s'informarà quan es consideri necessari.

Els adjudicataris assumiran també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats de lleure i tallers. A aquest efecte, hauran de disposar també de la pòlissa de responsabilitat civil complementària d'acord amb el Decret 137/2003, de 10 de juny, que regula les activitats en temps de lleure en el qual participen menors de 18 anys.

7.- PERSONAL DEL SERVEI

El personal del servei mantindrà sempre un tracte correcte amb els usuaris. El concessionari serà responsable del capteniment dels seus treballadors i posarà remei de forma immediata a qualsevol mal comportament d'aquests.

El Consell Comarcal comunicarà les queixes rebudes en aquest sentit al concessionari perquè prengui de forma immediata les mesures oportunes.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir la formació necessària que marca la legislació vigent i complir les normes d'higiene establertes.

Quan els responsables de la neteja dels espais de cuina o office estiguin lliures del servei, podran realitzar les funcions de neteja de l'espai i del material. En general, el personal de cuina i neteja ha de romandre a l'escola el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies i, en cap cas, podran iniciar els treballs de neteja mentre hi hagi usuaris en els espais.

Idoneïtat dels monitors i del personal de cuina i neteja. El personal que participi en les diferents tasques de menjador i de lleure ha d'estar format i tenir la titulació que requereix la legislació vigent per manipular aliments. El concessionari, en el moment de formalitzar el contracte, presentarà una declaració responsable degudament signada mitjançant la qual certificarà la idoneïtat dels tots els treballadors. Així mateix, complirà el que mana el plec administratiu en tot el que fa referència al personal.

Per tal de seguir les línies de les polítiques d'integració social que promou aquest Consell Comarcal, el contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:

- Estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, en cas d'assumir el servei de monitoratge.

- Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, s'ha de demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove, com a mínim d'un any.
- No obstant això, durant el curs escolar hauran de formar-se per obtenir el títol de monitors de lleure abans esmentat.

Els adjudicataris hauran 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.

Els adjudicataris comptaran 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.

Els adjudicataris es responsabilitzaran de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable del personal en relació al públic.

Els adjudicataris seran responsables davant el Consell Comarcal del Maresme de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estaran obligats 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, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

El llenguatge vehicular durant l'horari de menjador escolar serà el català.

El Consell Comarcal del Maresme es reserva el dret de sol·licitar als adjudicataris còpia de les titulacions del personal contractat i informes sobre la idoneïtat dels monitors contractats.

8-. MONITORATGE: RATIS I HORARIS

D'entrada, tots els centres han de comptar amb un número mínim de dues persones per atendre directament als usuaris del servei, independentment del nombre de comensals i de l'etapa educativa. A partir d'aquest número mínim, les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador seran, com a mínim, les que indica el Departament d'Educació amb els ratis següents:

Infantil: rati 1/15

	Fins a:
2 monitors	30
3 monitors	45
4 monitors	60
5 monitors	75
6 monitors	90
7 monitors	105
8 monitors	120
9 monitors	135
10 monitors	150

Primària: rati 1/25

	Fins a :
2 monitors	50
3 monitors	75
4 monitors	100
5 monitors	125
6 monitors	150
7 monitors	175
8 monitors	200
9 monitors	225
10 monitors	250

Donada la flexibilitat actual del horaris dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no ocuparà en cap cas més de dues hores i mitja de durada, tret de situacions excepcionals que vindran autoritzades pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, i el preu serà el mateix en tots el casos.

9.- IMATGE CORPORATIVA

Els adjudicataris, seguint les directrius tècniques de la imatge corporativa d'aquesta administració, inseriran el logotip del Consell Comarcal de Maresme als fulls de menús mensuals que són distribuïts als propis alumnes. El cost anirà a càrrec del concessionari.

Mataró, maig 2023