

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES: L'ESCOLA DE LA VALLDAN, L'ESCOLA PRINCESA LÀSCARIS I L'ESCOLA GIRA-SOL, 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.....	3
CLÀUSULA 4. Dotació de material pel servei de menjador.....	4
CLÀUSULA 5. Característiques dels menús.....	4
CLÀUSULA 6. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.....	8
CLÀUSULA 7. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.....	9
CLÀUSULA 8. Control de qualitat dels aliments.....	10
CLÀUSULA 9. Responsabilitat civil.....	10
CLÀUSULA 10 . Control de qualitat.....	10
CLÀUSULA 11 . Supervisió i control de documentació.....	11
CLÀUSULA 12. Personal de cuina.....	11
CLÀUSULA 13. Creació Comissió Menjador escolar.....	12
CLÀUSULA 14. Funcions.....	12
CLÀUSULA 15. Composició.....	12
CLÀUSULA 16. Funcionament.....	13
CLÀUSULA 17. Lots.....	13



CLÀUSULA 1. Objecte del contracte

És objecte d'aquest contracte el servei de cuina i transport de cuina (càtering) de les Escoles Princesa Làscaris i Gira-Sol amb les característiques de menjador saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental.

- El subministrament dels aliments saludables i sostenibles necessaris per a l'elaboració dels menús.
- El disseny dels menús diaris saludables i sostenibles i de temporada, la seva elaboració i els serveis de transport, lliurament i recollida tot respectant les normatives vigents en allò referent al transport d'aliments i plats cuinats.

En el contracte s'hi divideixen tres Lots:

LOT 1 ESCOLA PRINCESA LÀSCARIS: Servei de menjador càtering (menús) i transport.

LOT 2 ESCOLA GIRA-SOL: Servei de menjador càtering (menús) i transport.

Definició servei de menjador (amb o sense monitoratge):consisteix en contractar l'empresa per què elabori els menús en la seva pròpia cuina externa i els transporti fins al centre.

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.

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.

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.

CLÀUSULA 3. Finançament.

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

LOT 1 Escola Princesa Làscaris

- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina
- Formació del personal de cuina
- Transport dels aliments i material pel trasllat, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salari i Seguretat Social del personal



- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni

LOT 2 Escola Gira-sol

- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina
- Formació del personal de cuina
- Transport dels aliments i material pel trasllat, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salari i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- 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.- 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



Caldrà consultar la guia, on es parla de fred i de calor sense descriure mesos concrets, ja que degut a la diferent climatologia dels territoris es decideix fer aquesta diferenciació i no fer-ho per mesos.

- 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 de fred.
- 4.- L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge.
- 5.- S'ha d'utilitzar poca sal en les preparacions i amaniments, i aquesta ha de ser iodada.
- 6.- L'àpat del dinar ha d'estar compost pels següents aliments amb les freqüències que es detallen a continuació:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA A SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2 (≥ 6 al
Arròs ³	1
Pasta ³	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata,	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou el segon ja no n'ha de dur</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (llegums i derivats, seitan, fruites seques)</i>	5
Carns ⁴ Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos ⁵	1



Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pastes ³ , arròs ³ , bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres no ensucrats (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca,	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu...)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva per cuinar i per amanir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

¹ No inclou les patates.

² Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (es poden acompanyar d'una amanida o crema de verdures, per exemple).

³ Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

⁴ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (inclou pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

⁵ És convenient diversificar el tipus de peix, tant blancs com blaus i, preferentment de pesca sostenible. Evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de 10 anys. Limitar el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.

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 celiàquia 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.- L'estructura setmanal dels menús, tenint en compte les freqüències recomanades d'aliments del punt 5, haurà de respectar el següent esquema. Si bé no és necessari respectar els dies de la setmana si que cal garantir la periodicitat i esquema del dia

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1r plat	Pasta/arròs/ patata/ cereals		Pasta/arròs/ patata/cereals	Pasta/arròs/ patata/cereals	Llegums
2n plat	Carn blanca/carn vermella/ou/ peix	Llegums	Carn blanca/carn vermella/ou/ peix	Carn blanca/carn vermella/ou/ peix	Carn blanca/carn vermella/ou/ Peix
1r plat, 2n plat i/o guarnició	Hortalisses	Hortalisses	Hortalisses	Hortalisses	Hortalisses
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita o iogurt

A partir d'aquesta estructura la empresa adjudicatària elaborarà un menú de 4 setmanes de fred i calor.

Aquesta estructura de menú es basen en els següents criteris que hauran de ser respectats:

- Eliminar la presència de proteïna animal en el primer plat.
- Augmentar i diversificar el consum de verdures fresques i de temporada.



- Incorporar el consum de proteïna vegetal i augmentar la presència de llegums (mongetes i cigrons). En els primers plats o com a proteïna vegetal al menys 1 cop al mes i que, de manera progressiva, s'augmenti a 2 cops al mes.
- Reduir el consum de carn vermella a 1 cop/setmana i la carn blanca a 1 ó 2 cops per setmana

14 – El gramatges recomanats que s'oferiran per menú i dia són els que s'estableixen en l'annex III del Plec Tècnic:

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
60- 100	Verdura	60- 100	Verdura	60-100	Verdura	60-100	Verdura	60- 100	Verdura
45	Pasta	45	Arròs	125	Patata	40	Llegum	40	Altres cereals
85	Carn V	50	Llegums	1	Ou	100	Peix	85	Carn Blanca
125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	Fruita	125	logurt

15- 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.

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

17.-L'empresa adjudicatària presentarà, a l'Escola i al Consell Comarcal, les planificacions de menús amb un mes d'antelació. Juntament amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a la seva elaboració, tals com marques, procedència, composició i demés.

18.-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.

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

Lot 1. Escola Princesa Làscaris: a les 11.45 h.

Lot 2. Escola Gira-sol: d'11.30 a 12 h com a màxim.

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

CLÀUSULA 6. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.



1 -L'empresa adjudicatària elaborarà els menús a la seva cuina central 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 en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments.

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'efectuïn. 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. 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 8. 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 9. 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 si és el cas de 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€ euros per cada lot.

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

CLÀUSULA 10 . 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 11 . 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 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 12. Personal de cuina

- 1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir la formació adequada per a la manipulació d'aliments.
- 2.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei.
- 3.- 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.
- 4.- 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.

5.- 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.

CLÀUSULA 13. Creació Comissió Menjador escolar

Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del Consell Comarcal es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador, dins del sí del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 352/2000, de 7 de novembre, pel qual es regulen la constitució i composició del Consell escolar i l'elecció, nomenament i cessament del director i dels altres òrgans unipersonals dels centres docents públics, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

Tanmateix el Consell Comarcal, a través de l'equip tècnic destinat a la supervisió del projecte, faran un seguiment per tal que l'empresa o empreses adjudicatàries donin compliment allò que estableix el present Plec pel què respecta a les obligacions de la prestació del servei, ja sigui la part més administrativa, salarial i laboral... com les obligacions alimentàries sorgides del present document.

CLÀUSULA 14. Funcions

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

- a) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament i aplicar les mesures correctives, si s'escau.
- b) Solucionar els conflictes respecte al menjador dintre de l'àmbit del centre educatiu.
- c) Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
- d) Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
- e) Fer una valoració de final de curs sobre el servei.

CLÀUSULA 15. Composició

La Comissió Escolar de seguiment estarà formada, com a mínim, per un membre de l'AMPA, per un membre de l'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del Centre, i pel coordinador del centre i/o amb un representant de l'empresa

concessionària o el coordinador general del servei designat per l'empresa. La seva creació i composició, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal del Berguedà a efectes del seu seguiment.

CLÀUSULA 16. Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels consells escolars, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre.

CLÀUSULA 17. Lots

LOT 1 = Escola Princesa Làscaris de Casserres

LOT 2 = Escola Gira-Sol de Montmajor

