



AJUNTAMENT DE
GIRONELLA

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL
CONTRACTE ADMINISTRATIU DE CONCESSIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR DE CENTRES EDUCATIUS
PÚBLICS DE PRIMÀRIA I LLARS D'INFANTS PÚBLIQUES
DEL MUNICIPI DE GIRONELLA**



1. CARACTERÍSTIQUES

1.1. El nombre definitiu d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar a cada centre es facilitarà al contractista tant bon punt el Centre ho comuniquin a l'Ajuntament de Gironella.

1.2. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas (en el cas de la cuina) i clavegueram...
- Cada menjador compta amb les taules i cadires suficients per atendre el servei.
- Els dies de servei de menjador seran de dilluns a divendres, segons calendari de cada centre.

Sense perjudici d'adequar-se a les variacions que puguin realitzar-se en aquest sentit d'acord amb la normativa d'Educació o el que estableixi cada centre.

1.3. Control de qualitat dels menús.

1.3.1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i Salut.

1.3.2. Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes.

1.3.3. S'hauran de preveure menús especials per a casos específics (cel·líacs, diabetis, veganisme i altres situacions, sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents, essent necessari també l'autorització de l'ens local).

1.3.4. Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda, amb la quantitat suficient que permeti repetir.

1.3.5. Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, patates, etc.

1.3.6. Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.

1.3.7. Postres: Fruita del temps o lactics.

1.3.8. Els menús s'hauran de planificar mensualment, i amb la màxima antelació cal trametre una còpia al centre, AFA i Ajuntament de Gironella, a efectes d'inspecció.

1.3.9. Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin almenys durant una setmana.

1.4. Manteniment.

La neteja de cuina, estris, instal·lacions i menjador anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

1.5. Distribució.

La distribució i subministrament del menjar entre els alumnes anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

A aquests efectes l'empresa adjudicatària haurà de tenir el menjar en els locals del menjador escolar abans d'iniciar-se el servei.

1.6. L'horari del menjador serà el que hagi establert o estableixi cada centre inclòs a la convocatòria, al qual hauria d'ajustar-se l'empresa.

2. PERSONAL ADIENT

- a) L'empresa comptarà amb el personal adient per atendre l'alumnat des de la finalització de les classes al migdia fins a l'inici de les classes a la tarda (excepte en les llars d'infants municipals).
- b) L'empresa posarà a disposició un servei pels pares dels alumnes usuaris consistent en atenció:
 - Durant els dies de servei, telefònica i presencial, durant un horari mínim de les 09:00 h fins les 09:30 h.
 - Un dia cada mes, setembre - juny, durant una hora mínima, per atendre aspectes personals relacionats amb el servei...
- c) Les funcions del personal d'atenció a l'alumnat seran, a més de les que estableixi la mateixa empresa en llur oferta, les següents.
 - 1) Orientació als alumnes en els hàbits alimentaris;
 - 2) Ajut als alumnes en l'aprenentatge d'hàbits socials;
 - 3) Ajut en l'ús i conservació correcte del parament de menjador.
 - 4) Vetllar per l'organització i funcionament correcte del menjador;
 - 5) Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari interlectiu d'acord amb les instruccions de la Direcció de l'escola;
 - 6) Avaluar i informar a les famílies i al centre de l'evolució dels alumnes en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
 - 7) En general, qualsevol altra tasca relacionada amb la vigilància de l'alumnat en el període interlectiu.



- 8) Aquelles altres que li encarregui la inspecció del Consell Comarcal del Tarragonès.
- d) El personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, no tenint amb el Consell Comarcal cap vincle contractual, i sense que pugui ser subrogat al Consell Comarcal del Tarragonès en el supòsit en què ja no continuï assumint la gestió del servei.
- e) El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:
- 18 anys complerts o l'edat laboral autoritzada.
 - Formació específica cursada o que es cursi a l'inici del curs escolar que compregui els següents continguts:
 - Alimentació i nutrició.
 - Higiene alimentària.
 - Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.
 - Aspectes psicopedagògics i d'organitzatius d'activitats de lleure.
 - Domini de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.

3. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

- a) Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual de les Administracions Públiques, el Plec de Clàusules Administratives Generals, el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Plec de Prescripcions Tècniques, la normativa sanitària aplicable, normativa hotelera i de restauració, càtering, i d'altres que siguin d'aplicació.
- b) Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant tota la vida del contracte.
- c) Mantenir el mateix preu de menú per als alumnes que no tenen dret a la gratuïtat i que assisteixin de manera fixa o regular al menjador. No tindran consideració d'espòròdics els alumnes becats.
- d) Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament d'Educació, de l'Ajuntament, de l'AFA i el material procedent de l'anterior contractista, en perfecte estat de conservació i funcionament.
- e) Fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions i mobiliari.
- f) Els residus que s'originin arran de la prestació del servei seran seleccionats per l'empresari en diferents contenidors. Cal fer especial esment al compromís específic a una reducció dels residus, atenent el



- projecte estratègic de Porta a Porta a nivell comarcal.
- g) Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin a l'activitat objecte de contractació.
 - h) Confeccionar un informe de l'evolució de cada usuari quant als hàbits de menjador i activitats de lleure.
 - i) L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.
 - j) L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors i complir tota la normativa sanitària, subjectant-se a tots els controls que determinin els corresponents inspectors/es de Salut.

4. UTILITZACIÓ DEL MENJADOR

- a) Tenen dret a la utilització del menjador els alumnes del centre, així com el personal docent i no docent del centre.
- b) Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei a l'empresa adjudicatària.

A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat a l'empresa adjudicatària.

El cost derivat de la prestació del servei a aquests alumnes amb dret a la gratuïtat haurà d'ésser facturat mensualment per l'empresa adjudicatària a l'Ajuntament de Gironella o a qui aquest ens determini, per als seu abonament.

- c) Els alumnes que no tenen dret a la gratuïtat i el personal docent i no docent autoritzat a dinar al menjador abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei, sense que es pugui exigir al Ajuntament de Gironella cap deute per impagaments.