

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE
REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE GESTIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I TEMPS EDUCATIU DEL
MIGDIA, A DIVERSOS CENTRES ESCOLARS DE LA COMARCA
DEL BAIX PENEDEÈS**

Expedient 947/2023



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I TEMPS EDUCATIU DEL MIGDIA A DIVERSOS CENTRES ESCOLARS DE LA COMARCA DEL BAIX Penedès.

Prescripció 01.	Poder adjudicador.
Prescripció 02.	Objecte.
Prescripció 03.	Modalitat d'elaboració dels menús.
Prescripció 04.	Característiques dels menjadors escolars i del temps educatiu del migdia objecte del servei.
Prescripció 05.	Obligacions generals del contractista en la prestació del servei de menjador.
Prescripció 06.	Obligacions del contractista en relació a l'actuació dels monitors i personal de cuina en la prestació del servei de menjador.
Prescripció 07.	Projecte educatiu i de lleure.
Prescripció 08.	Utilització del menjador.
Prescripció 09.	Manteniment de l'equilibri financer resultant del nivell d'ocupació dels menjadors escolars
Prescripció 10.	Amortització, manteniment i reposició.
Prescripció 11.	Control i seguiment del servei de menjador escolar.
Annex Tècnic 01.	Relació de menjadors i les seves característiques.

Prescripció 1. Poder adjudicador

Nom: Consell Comarcal del Baix Penedès

Adreça: Plaça del Centre núm. 5 43700 El Vendrell (Baix Penedès)

Perfil del contractant:

https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.do?reqCode=viewDetail&idCap=2618488

Informació als licitadors en relació als plecs:

Consell Comarcal del Baix Penedès. Secretaria General

Telèfon 977 15 71 71

Adreça electrònica: secretaria@baixpenedes.cat

Prescripció 2. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la gestió integral del servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia per l'alumnat de les següents escoles de la comarca del Baix Penedès, mitjançant procediment obert, amb una pluralitat de criteris d'adjudicació:



CODI CENTRE	DENOMINACIÓ	ADREÇA	MUNICIPI
43000548	Escola La Muntanyeta	C/Montserrat, s/n	Bellvei
43000615	Escola L'Estel-Zer Els Ceps	C/Muralla, s/n	Bonastre
43009898	Escola El Castell de Calafell	C/Cosme Mainé, s/n	Calafell
43000706	Escola Santa Creu Calafell	C/Joan Nin, s/n	Calafell
43011121	Escola Vilamar	Passatge del Ferrocarril, s/n	Calafell
43000721	Escola Mossèn Cinto Verdguer	C/Josep Lluís de la Rosa, s/n	Calafell (Segur de Calafell)
43000998	Escola Pompeu Fabra	Av/Barcelona, 70	Cunit
43004748	Escola Àngel Guimerà	C/Apel·les Fenosa, 9	El Vendrell
43013129	Institut-escola Coma-ruga	C/Ocells, s/n	El Vendrell Coma-ruga
43013075	Institut-escola Àngel Tobies	C/Partida Botafoc, Ctra. Valls s/n	El Vendrell
43000597	Escola Ull de Vent	Av/Baix Penedès, s/n	La Bisbal Penedès
43000378	Escola Sant Julià	Av/Priorat, s/n	L'Arboç
43005595	Escola La Parellada	C/Josep N. Mas, s/n	Santa Oliva
43005297	Escola Joan Perucho	C/Francesc Macià, 1	Albinyana
43001656	Escola Teresa Godes i Domènech	Carretera s/n	El Montmell
43005421	Escola Berenguer de Montoliu – Zer els Ceps	C/Major, 48	Masllorenç

PERÍODES:

- Termini de durada contracte: curs escolar 24-25 i curs escolar 25-26
- Possibilitat de pròrrogues i termini: 2 pròrrogues, d'un any cadascuna:
 - 1^a pròrroga: curs escolar 26-27
 - 2^a pròrroga: curs escolar 27-28

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars.

Prescripció 3. Modalitats d'elaboració dels menús

3.1 La modalitat d'elaboració dels menús de les escoles públiques que integren el present plec consistirà majoritàriament en l'elaboració "in situ".

- Cuina in situ: el centre escolar disposa de cuina on s'elaborarà el menjar per als usuaris del mateix centre.
- Cuina central habilitada en una de les escoles objecte de la licitació: el centre escolar disposa de cuina on s'elaborarà el menjar per als usuaris del mateix centre i per als usuaris de menjador d'un/s altre/s centre/s proper/s. Pel que fa a les cuines amb aquesta modalitat, durant la vigència del contracte es podria permetre l'elaboració i/o la distribució de menús previstos, amb l'autorització prèvia del Consell Comarcal i d'acord amb la limitació del nombre de menús que pugui constar a la



sol·licitud del RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) i les recomanacions dels tècnics del Departament de Salut.

- Càtering (transport en línia freda). L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment als menjadors dels centres educatius amb mitjans adequats. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia freda i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura en fred, i així mateix disposarà dels equips adients per rethermalitzar l'àpat del dia i tenir-lo preparat segons l'hora del servei de cada centre. Durant la vigència del contracte, pel que fa a la modalitat de càtering prevista, l'empresa adjudicatària podrà proposar un canvi de modalitat a cuina *in situ* o central, sempre que el centre docent disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària per tal de poder cuinar-hi, i reuneixi les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. La proposta de canvi de modalitat no pot suposar, en cap cas, un encariment del preu del servei i precisarà l'autorització prèvia del Consell Comarcal, qui n'estudiarà la viabilitat i en donarà el consentiment o no a l'empresa. Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ* o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment a l'escola en línia freda.

3.2. Trasllats dels menús

El trasllat dels menús des de la cuina central de l'empresa o de la cuina central del centre escolar a la resta de menjadors escolars anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

L'adjudicatari és directament i immediatament responsable d'obtenir els corresponents permisos del Departament de Sanitat, de donar-los-hi estricta compliment i d'extremar les condicions de seguretat alimentària dels comensals.

Les dietes especials fruit al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals i hauran d'estar etiquetades per evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el



del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

Prescripció 4. Característiques dels menjadors escolars i del temps educatiu del migdia objecte del servei

4.1 El servei es prestarà d'acord amb el Plec de prescripcions tècniques, i en la forma i condicions mínimes establertes pel Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics i normes de titularitat del Departament d'Ensenyament (DOGC 20.05.1996) i, qualsevol modificació que la Generalitat de Catalunya introdueixi en aquest decret variant les condicions mínimes de prestació del servei s'entén automàticament aplicable al contracte.

4.2 Les característiques dels menjadors objecte d'aquest contracte (nombre de comensals, de personal de cuina, de monitors, etc.) es troben relacionades a l'Annex Tècnic 1.

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

4.3.1 Els serveis disponibles seran: aigua potable, gas, energia elèctrica, clavegueram i recollida d'escombraries. Cas de no estar disponibles i comprometre la gestió del menjador, el Consell Comarcal els reclamarà davant les Administracions responsables titulars del centre escolar. El Consell Comarcal no es fa responsable del cost dels consums. Aquests aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre que hi hagin comptadors específics per la quantificació del consum d'aquests serveis de cuina/menjador.

4.3.2 El menjador es lliura equipat d'acord amb l'inventari que consta a l'Annex 8 del Plec de clàusules administratives particulars. Aquest es signarà amb audiència del contractista i s'incorporarà com a part del contracte. Tota la maquinària i estris són propietat del Consell Comarcal del Baix Penedès.

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. La dotació de cuina (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, etc.), i de la resta de material necessari per prestar el servei correspon a l'adjudicatari.

4.4 Control de qualitat dels menús



4.4.1 La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels Departaments d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya.

4.4.2 Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. 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 de 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat.

4.4.3 S'hauran de preveure menús especials per a casos específics: al·lèrgies, intoleràncies, diabetis, indisposicions esporàdiques, creences religioses (sense porc o o volactovegetarià) o prescripció mèdica.

L'elaboració d'aquests menús només es portarà a terme mitjançant la presentació, al responsable del menjador, del certificat mèdic pertinent, en els casos de prescripció mèdica i per autorització expressa signada del pare/mare/tutor, en la resta de casos.

4.4.4 Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda.

4.4.5 Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, hortalisses, verdures, llegums i patates.

4.4.6 Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de guarnicions com amanides variades, patates, hortalisses, llegums, pastes, bolets, etc. o combinacions d'aquests aliments.

4.4.7 Postres: fruita del temps o lactis i esporàdicament dolços (flam, crema, fruita en almívar, gelat, torró, etc.).

4.4.8 La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

4.4.9 La beguda servida als alumnes serà aigua de boca. En ocasió d'alguna festivitat escolar, s'autoritza a l'empresa a servir begudes refrescants amb baix contingut de sucre i sense contingut alcohòlic.

4.4.10 La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutritius i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:

- La redacció haurà de ser clara i detallada:
 - o El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat .



- o La cocció utilitzada (forn, bullit, fregit, planxa, etc.).
- o A l'imprès també hi haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
- S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic. I per amanir i sofregits oli d'oliva.
- La utilització de sal, en les preparacions, ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS). Ha de ser iodada.

4.4.11 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, perca i tilàpia, entre d'altres.

4.4.12 L'empresa haurà de garantir que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar a les escoles. Els canvis no poden afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

4.4.13 Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura, etc.) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

S'entendrà producte fresc d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.).

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

4.4.14 La introducció de productes ecològics en les programacions dels menús escolars s'atendrà al compliment de les millores ofertes per l'empresa adjudicatària. Si el consell comarcal té dubtes respecte un o varis productes ecològics introduïts, l'empresa haurà d'acreditar que l'aliment proposat com ecològic compleix amb les especificacions tècniques que estableixen els



Reglaments (CE) 834/2007¹ (derogat i substituït pel Reglament 2018/848), 889/2008 (modificat pel Reglament d'execució 2018/1584 de la Comissió, de 22 d'octubre de 2018) i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (modificat i corregit pel Reglament d'execució (UE) 2020/786 de la Comissió de 15 de juny de 2020.

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques de producció ecològica que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents en el moment de presentar la plica a efectes de puntuació en els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació.

4.4.15 Finalment, també es valorarà la utilització de productes de proximitat i/o ecològic.

Caldrà aportar la llista de productes de proximitat i/o ecològic prèviament a l'adjudicació d'aquesta licitació.

4.4.16 Mensualment, l'empresa adjudicatària lliurarà al consell comarcal les factures de compra de productes de proximitat i/o ecològics o altra document acreditatiu.

4.4.17 La planificació mensual dels menús es notificarà al Consell Comarcal. Altrament, l'empresa lliurarà mitjançant els monitors i amb una periodicitat mínima mensual, una còpia dels menús per als tutors dels alumnes. Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin almenys durant una setmana. Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar (mínim 2 dies) l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de "pícnic", que constarà com a mínim de 2 entrepans (formatge/embotit), 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua de 33 cl. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

4.4.18 L'adjudicatari establirà un coordinador general de cuina que dirigirà i controlarà el servei d'alimentació i que serà responsable davant el consell comarcal. El consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador general de la cuina, feta per l'adjudicatari.

4.5. Temps educatiu del migdia

4.5.1. El servei no es limita a una prestació d'àpats i menús amb unes característiques concretes, sinó que contempla també la importància que té pels menors l'espai del migdia, com a espai relacional, d'aprenentatge, de convivència, d'inclusió, de realització d'activitats, etc. Els menors, de dilluns a divendres, passen un mínim de 2 hores en aquest espai del menjador. Durant aquest temps, els usuaris es relacionen amb els altres alumnes, amb els i les

¹ Derogat i substituït pel Reglament 2018/848 a partir de l'1 de gener de 2022, i en vigor fins el 31 de desembre de 2026.



monitors/es, amb el personal de cuina. També disposen d'un espai de lleure on realitzar activitats i conviure amb els altres companys/es de menjador, pel que és molt important que el personal de l'empresa adjudicatària doni valor a aquest temps, i vetlli perquè els usuaris es sentin escolats, es respectin els seus valors, i disposin d'un ventall d'activitats a fer en funció de les seves necessitats. Hi haurà usuaris que per exemple necessitaran, després de l'àpat, un espai tranquil on poder llegir, d'altres que voldran realitzar activitats esportives o d'altre tipus, etc. i és important que l'espai del migdia s'adapti a aquestes necessitats.

4.5.2. Es promourà, des del Consell Comarcal i des de l'empresa adjudicatària, que el temps educatiu del migdia formi part del projecte o pla educatiu del centre escolar. D'aquesta manera, el servei de menjador estarà plenament integrat a la dinàmica de l'escola, i el personal que en forma part alineat amb aquest pla educatiu.

4.5.3. Que l'espai del migdia sigui un espai educatiu implicarà, sí o sí, que els i les alumnes puguin participar en la presa de decisions de com ha de ser aquest espai. Es crearan grups de treball o comissions amb la presència dels menors, on la seva veu sigui escoltada i tinguda en compte a l'hora de determinar com ha de ser aquest temps.

4.6. Neteja i manteniment

4.6.1 La neteja de cuina, estris, instal·lacions i menjador anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària que haurà de conservar i mantenir durant tota la vigència del contracte.

4.6.2 A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i de les instal·lacions del servei.

4.6.3 L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que generi durant la prestació del servei i traslladar-los als punts de recollida establerts pels Ajuntaments respectius de cada centre escolar.

4.6.4 També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

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

4.6.6 Si cal dotar de més material respecte a la previsió d'aquesta licitació per atendre adequadament el servei, l'adjudicatari li haurà de posar al seu càrrec.



4.6.7 Es duran a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització reglamentàries, a costa del l'adjudicatària, d'acord amb la normativa sanitària vigent.

4.7. Horari

Donada la flexibilitat actual del horaris dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no es prestarà mai per més de tres hores diàries.

4.8. Ràtios de l'alumnat

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 s'atendran a les ràtios següents:

- Un (1) monitor per cada 8 (8) alumnes en educació infantil de primer cicle.
- Un (1) monitor per cada quinze (15) alumnes en educació infantil de segon cicle
- Un (1) monitor per cada vint-i-cinc (25) alumnes en educació primària.
- Un (1) monitor per cada trenta (30) alumnes en educació secundària

4.9. 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.

4.10. Les funcions del personal d'atenció a l'alumne seran les següents:

- Orientació en els hàbits alimentaris saludables.
- Ajut en l'aprenentatge d'hàbits i convencions socials.
- Ajut en l'ús i en la conservació del parament de menjador.
- Vetllar per l'organització i el funcionament correcte del menjador.
- Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en horari interlectiu d'acord amb les instruccions de la Direcció de l'Escola.
- Avaluar i informar de l'evolució dels alumnes en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
- En general, qualsevol altra tasca relacionada amb la vigilància de l'alumne en el període interlectiu.

4.11. El personal d'atenció a l'alumne dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària o, en el seu cas de l'empresa subcontractada, no tenint amb el Consell Comarcal cap vincle contractual.



4.12. El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:

- 16 anys complerts.
- Estar en possessió de diploma de monitor de menjador escolar, o d'activitats del lleure infantil i juvenil i/o experiència provada en el desenvolupament d'aquesta tasca.
- Formació específica que compregui els següents continguts:
 - o Alimentació i nutrició.
 - o Higiene alimentària.
 - o Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.- Aspectes psicopedagògics i organitzatius d'activitats de lleure.
 - o Coneixement oral de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.
 - o El coordinador/a de monitors, o en el seu defecte el monitor cap, haurà de tenir formació en primers auxilis.

Prescripció 5. Obligacions generals del contractista en la prestació del servei de menjador.

5.1 Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual de les Administracions públiques, el plec de clàusules administratives generals i particulars, el plec de prescripcions tècniques, la normativa sanitària aplicable, la normativa hotelera, la normativa de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys i d'altres que siguin d'aplicació.

5.2 Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per tal d'exercir l'activitat objecte del contracte.

5.3 Respectar els preus autoritzats a la clàusula administrativa particular núm. quatre (4) i exposar les llistes de preus per als usuaris que no tenen dret a la gratuïtat.

5.4 Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal i el material procedent de l'anterior contractista en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant al seu càrrec aquelles reparacions i reposicions que esdevinguin necessàries. En el cas de que les reposicions afectessin les instal·lacions, aparells i altres elements descrits a l'inventari, pel seu tràmit, s'haurà de posar en coneixement del Consell Comarcal i de la Direcció Territorial d'Educació.

5.5 En el supòsit que es produïssin avaries en la maquinària, una vegada vençut el període de garantia de tres anys, el contractista assumirà el cost de la reparació, fins i tot en l'excés de les partides que per a aquesta finalitat (manteniment) figuren en l'explicació de l'estructura de costos unitaris (apartat 2n de l'Annex 3 del Plec de clàusules administratives particulars) presentada pel contractista, sempre que aquesta reparació no superi el 50% del cost de



compra. Cas de superar el 50% el consell comarcal decidirà com es reposa aquesta maquinària.

5.6 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 seu consum, tenint en compte que correspon al Consell Comarcal del Baix Penedès, la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, tant en relació amb la normativa higiènica-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària i, en particular, tot el referent a: confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, cadenes de fred, elements de calor, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.

5.7 Fer una tramesa trimestral -als centres i al Consell Comarcal- de l'anàlisi sanitària (bacteriològica) emesa per un laboratori acreditat.

5.8 Abonar els impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin al contractista per al desenvolupament de la seva activitat específica.

5.9. Les despeses que resultin de la utilització dels serveis d'aigua potable, energia elèctrica i gas, sempre i quan l'Administració pertinent tingui instal·lats comptadors individualitzats pel control del consum derivat de la prestació del servei, seran abonades per l'empresa adjudicatària.

5.10 Preveure la confecció de menús especials per a casos específics, prèvia comunicació per escrit del pare, mare o representant legal al coordinador/a del menjador.

5.11 Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit, a les persones interessades, l'abast i el motiu del canvi.

5.12 Confeccionar un informe de l'evolució de cada alumne quant als hàbits de menjador i activitats de lleure amb una periodicitat trimestral.

5.13 L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

5.14 L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors.

Prescripció 6. Obligacions del contractista en relació a l'actuació dels monitors i personal de cuina en la prestació del servei de menjador.

6.1 El personal necessari per al bon funcionament del servei serà subrogat per l'empresa adjudicatària i dependrà laboralment d'aquesta. Les dotacions de



personal actual i susceptibles de subrogació són les que figuren a l'Annex 4 del Plec de clàusules administratives particulars.

6.2 L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei, i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, així com els danys que pugui produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

6.3 Realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar la qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, realitzarà les tasques previstes a l'actual normativa.

6.4 L'empresa adjudicatària també haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar, de forma immediata, de personal qualificat per cobrir les absències o per cobrir augments de la ràtio.

6.5 Quan la persona ocupi per primera vegada el lloc de treball caldrà que, abans d'incorporar-se a la feina, es presenti a la direcció del centre. L'empresa haurà de formar aquest personal en les tasques que hagi de realitzar, tant si es tracta de personal destinat a tasques de cuina, com de monitoratge o administració del servei.

6.6 Durant el servei de menjador escolar, l'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada menjador escolar un telèfon mòbil per la persona que actua de coordinadora del servei, i un telèfon mòbil per la responsable de cuina (quan hi ha servei de cuina in situ).

6.7 Tot el personal haurà de conèixer el protocol d'actuació que hi hagi establert en cas d'evacuació o confinament.

6.8 També haurà de conèixer el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i actuar d'acord amb aquest pla.

6.9 Tot el personal haurà de romandre al centre el temps que sigui necessari per a l'acompliment correcte de les tasques que li són pròpies.

6.10 L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei.

6.11 Es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Consell Comarcal, etc.

6.12 Podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

6.13 L'empresa adjudicatària, a través del seu personal, assistirà, si escau, a les reunions que realitza cada escola amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.



6.14 Acreditarà, davant del consell comarcal, que tots els monitors i resta de personal -si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Es pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa. És responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al consell comarcal.

6.15 Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments, que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

En el cas concret del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge), serà obligatori que tot el monitoratge del servei de menjador estigui en possessió, com a mínim, del títol de monitor de menjador escolar (o similar); aquesta formació haurà de ser realitzada per un centre de formació homologat per la Generalitat de Catalunya.

En relació al personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

En l'equip de treball s'haurà de definir les persones que s'ocuparan d'atendre correctament alumnes amb dietes especials per intoleràncies, i en especial per a l'alumnat diabètic que pugui fer ús del servei de menjador. Aquest personal haurà de tenir coneixement de què és la diabetis, quins són els trets bàsics per reconèixer la situació extrema (hipoglucèmia), com cal actuar i quina dieta ha de prendre. En tot cas, haurà de seguir el pla personalitzat d'atenció a les necessitats de l'alumne/a diabètic que hagi aprovat el centre docent, i coordinar-se amb el tutor/a de l'alumne/a o persona designada, la família i l'empresa. En el mateix sentit, també caldrà que tingui formació per altres dietes especials com ara celiàquia o patologies de salut de l'alumnat. Caldrà fer constar en el Pla de Funcionament les persones designades per atendre aquests usuaris.

Per a tot el personal subrogat, l'empresa haurà de disposar d'un pla de formació continuada. Aquest pla haurà de concretar i preveure els cursos, monogràfics, tallers, etc. que es pretenen dur a terme, els temes/tipus de jornada formativa que es tractaran i un calendari de planificació d'aplicació amb les hores de formació que l'empresa es compromet a complir segons el mínim de 4 h/curs escolar, més el pack d'hores ofertes per l'adjudicatari segons criteris d'adjudicació.

Els cursos es realitzaran a través d'escoles homologades en lleure educatiu per la Direcció General de Joventut o altres departament de la Generalitat. L'activitat formativa que pugui realitzar internament l'empresa adjudicatària haurà de tenir relació directa amb al servei de menjador escolar (lleure, primers auxilis, resolució de conflictes, dinàmiques de grups, etc.), i el personal de l'empresa que imparteixi aquests cursos interns de formació haurà d'estar en possessió dels següents títols:



- Pedagog/a.
- Tècnic especialista en cuina, amb experiència reconeguda mínima de 3 anys.

Abans de 30 de juny de cada curs, l'empresa certificarà i acreditarà mitjançant presentació del programa formatiu (temàtica, hores i qui imparteix el curs), factura i comprovants d'assistència del personal de cada servei fins al nombre d'hores que s'hagi compromès l'adjudicatari per la suma de les hores de formació addicionals ofertes.

6.16. El contractista designarà un/a **coordinador/a dels monitors del menjador**, el qual té les següents obligacions:

6.16.1 Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre que el Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics. El Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris dels menjadors escolars i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària.

6.16.2 Comunicar per escrit cada matí, a la cuina central de l'empresa o al cuiner/a de la cuina del centre, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).

6.16.3 Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per a gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat.

6.16.4 Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei segons la normativa de preus i règims d'ús comarcal i el pla de funcionament del menjador escolar, tràmits per a la inscripció al servei, baixes, compra de tiquets, tràmits per a la presentació de sol·licituds d'ajuts de menjador, etc.

6.16.5 Assistir a les reunions que convoqui el Consell Comarcal.

6.16.6 Realitzar les funcions de coordinador/a pedagògic següents:

- Establir els mecanismes d'informació a les famílies dels alumnes sobre l'avaluació i seguiment dels seus fills durant l'espai del menjador, d'acord amb el pla de funcionament del menjador.
- Coordinar l'equip de monitoratge i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Gestionar les incidències que es puguin produir durant el servei en relació als alumnes usuaris del servei de menjador, d'acord amb el Pla de funcionament, i comunicar-les a l'escola i al Consell Comarcal.

6.16.7 Informar la direcció del centre i el Consell Comarcal de les incidències o accidents que es produeixin i, en aquest cas, segons la gravetat, curar amb la farmaciola, portar la persona accidentada al



centre sanitari o telefonar a urgències sanitàries i seguir les instruccions que li donin.

6.17 Els/les **monitors/es**, sota la supervisió directa del coordinador/a, i sempre sota la responsabilitat general del contractista, han de realitzar les funcions següents:

6.17.1 Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador, amb especial cura de que no surtin del centre sense l'autorització corresponent.

6.17.2 Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei. Dinamitzar les activitats intel·lectuals que s'hagin programat en funció si són activitats lliures o semi dirigides.

6.17.3 Informar a la Coordinadora del menjador i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, problemes de comportament, etc. d'acord amb el pla de funcionament del servei.

6.17.4 Conèixer del pla de funcionament del servei i actuar segons les funcions que tingui establertes.

6.17.5 Realitzar les tasques de parament de taula i neteja de l'espai de menjador procurant, en funció de l'edat dels usuaris, que aquests també hi col·laborin i adquireixin bons hàbits higiènics, socials i de civisme.

6.17.6 Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.

6.17.7 Actuar d'acord amb el pla de funcionament del servei i participar de les reunions de coordinació establertes. Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

6.18. El **personal de cuina** subrogat per l'adjudicatari té les següents obligacions:

6.18.1 Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càterin total, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

6.18.2 Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.



6.18.3 Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. Retirar els residus generats.

6.18.4 Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Consell Comarcal.

6.18.5 En el cas de les cuines *in situ* o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat, a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no conformitat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït. Si tot i comunicar la "no conformitat", el problema persisteix, el Consell Comarcal pot determinar l'exclusió del proveïdor.

6.18.6 Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

6.18.7 Conèixer i complir amb la màxima observança el Pla de funcionament del servei de menjador elaborat pel Consell Escolar del centre.

6.18.8 Realitzar qualsevol altra tasca que els encomani l'empresa, el centre o el Consell Comarcal del Baix Penedès relacionada amb les seves funcions laborals.

Prescripció 7. Projecte educatiu i de lleure

7.1 L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als criteris següents:

- Alimentari: S'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
- Higienic i sanitari: L'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- De relació social: L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.

7.2 Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure.

7.3 Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb els responsables del menjador de l'escola i adaptant-los a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la Direcció del centre.



7.4 L'empresa adjudicatària haurà d'informar les famílies de l'evolució de cada alumne pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim trimestral.

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

7.6 També haurà d'avaluar el funcionament del servei i informar-ne el Consell i els centres trimestralment.

7.7. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a de monitors/es, les funcions del qual seran les de coordinar-se amb la Comissió Escolar de Menjador, el seguiment del servei i realitzar un pla d'activitats pel període interlectiu que segueixi la línia del projecte educatiu de centre. Per tal de complir aquest darrer requisit, el pla necessitarà del vistiplau de la Direcció del centre.

7.8 L'adjudicatari designarà un coordinador general de monitors/es, que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors/es i que representarà aquest col·lectiu davant la Comissió Escolar de Menjador dels centres. El Consell Comarcal es reserva la facultat de denegar aquesta designació feta per l'adjudicatari.

Prescripció 8. Utilització del menjador

8.1. Tenen dret a la utilització del menjador els alumnes del centre, així com el personal docent i no docent del centre.

8.2. 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 el Consell Comarcal del Baix Penedès 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 gratuïtat haurà d'ésser facturat mensualment per l'empresa adjudicatària, trametent-la al Consell Comarcal del Baix Penedès per al seu abonament.

8.3 Els alumnes que no tenen dret a la gratuïtat, i el personal docent i el personal no docent autoritzats a dinar al menjador, abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei.

8.4 Durant tot el període de vigència del contracte de gestió del servei de menjador, l'empresa adjudicatària serà la responsable de les instal·lacions, maquinària i estris de la cuina i menjadors.

Per aquest motiu s'establirà el següent protocol per la utilització d'aquests espais fora dels dies lectius del curs:



8.4.1 Presentació de sol·licitud de l'administració, associació, entitat o persona particular interessada en fer ús de les instal·lacions, dirigida al Consell Comarcal del Baix Penedès, i on hi haurà de constar els dies d'utilització, espais, maquinària, estris i el motiu.

8.4.2 El Consell Comarcal del Baix Penedès, es posarà en contacte amb la Direcció del centre escolar i amb l'empresa adjudicatària, les quals hauran de donar autorització expressa per a la seva utilització.

8.4.3 El Consell Comarcal, prèvia audiència al contractista, es reserva el dret de demanar garantia al/s sol·licitant/s, depenent del perill de que es puguin malmetre aliments o maquinària.

8.4.4 Un cop autoritzada s'aixecarà acta de l'estat de la cuina/menjador (neteja, maquinària, estris, etc.) abans de la seva utilització per part dels sol·licitants, signant la seva conformitat un/a representant del Consell Comarcal, de l'escola, de l'empresa i del sol·licitant.

8.4.5 Finalitzat el període d'utilització, s'aixecarà acta de finalització de la seva utilització, que haurà d'anar signada per les mateixes parts on s'especificarà que tant les instal·lacions, com el mobiliari, la maquinària i estris, es troben en el mateix estat en que es van cedir, així com també la seva neteja general.

8.4.6 En cas que es produïssin perjudicis relacionats directament amb l'ús inapropiat de les instal·lacions, mobiliari o maquinària cedides, el sol·licitant haurà d'assumir els costos de reparació, neteja, etc., que li seran descomptats de la fiança presentada.

Prescripció 9. Nivell d'ocupació dels menjadors

9.1 El pressupost base de licitació i, en el seu cas el preu d'adjudicació, es considera adequat per gestionar els menjadors escolars objecte d'aquests plecs, complint totes les exigències assenyalades que els regulen, atesa que l'ocupació esperada de la mitjana dels menjadors en còmput curs, calculada per la suma dels alumnes que assisteixen a tots els menjadors dividit per nombre de menjadors, és de 161 alumnes/dia.

En cap cas el contractista pot cobrar cap increment als usuaris dels menjadors, ni directament, ni de manera indirecta, basat en l'escàs nombre de comensals, ni reduir la qualitat de la prestació.

9.2 El Consell Comarcal malgrat preferir el sistema cuinat "in situ", podrà optar pel sistema de càtering quan, en un menjador escolar concret, el nombre d'usuaris previstos durant el curs acadèmic no superi els quaranta (40) comensals i/o les instal·lacions del centre no siguin les adequades per fer cuina "in situ".



Prescripció 10. Amortització, manteniment i reposició.

10.1 Amortització a l'inici del contracte.

Tota la maquinària, instal·lacions i estris de cuina i menjadors són propietat del Consell Comarcal del Baix Penedès. Així mateix, no existeix cap saldo pendent d'amortització.

D'acord amb l'establert a la clàusula administrativa particular 4, l'operativa del contracte distingeix clarament entre el procediment de manteniment i reposició d'estrís i el procediment per l'adquisició d'inversions

10.2 Manteniment i reposició d'estrís

El manteniment i reposició d'estrís, que forma part del cost de producció del servei, està destinada a finançar avaries en els béns d'inversió (inferiors al 50% del seu valor) i la reposició del parament de menjador i de cuina, a tall d'exemple: plats, gots, coberts, olles, cassons, etc. Per tant, sense solució de continuïtat, l'adjudicatari ha de realitzar un manteniment amb l'objectiu de que el servei de menjador escolar mantingui en tot moment les condicions materials (equip) que permeten la prestació regular del servei de menjador escolar, dimensionat pel nombre de comensals que consta en el plec de condicions tècniques (Annex Tècnic 1) i fins a la finalització del contracte, moment en que l'adjudicatari retornarà els menjadors en les mateixes condicions d'equipament / funcionament.

Altrament, l'adjudicatari, i pel seu mitjà el personal que d'ell en depèn, tenen l'obligació d'usar la maquinària de cuina i els estris de cuina i menjador de manera adequada a la finalitat de cada eina/maquinària. Per tant, assumirà el cost econòmic de la reposició resultat d'un mal ús. Els principis anteriors es formulen i s'entenen com a condicions exigibles a la professionalitat de l'adjudicatari.

La maquinària de cuina dedicada al servei, una vegada ha superat el termini de garantia de tres anys, ha de ser mantinguda correctament per l'adjudicatari, en condicions que permetin la prestació regular del servei pel nombre de comensals que consten al plec de prescripcions tècniques (Annex Tècnic 1). Seran al seu càrrec les reparacions i manteniments ordinaris inferiors al 50% del seu valor.

De les actuacions que realitzi en aquest apartat n'ha d'informar periòdicament al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal, i fer-ne un resum al final de cada curs escolar.

10.3 Fons per a reforç de monitoratge, per inversió nova i per places gratuïtes de menjador a proposta de la comissió social del centre escolar



Es constitueix pel diferencial entre el preu de prestació del servei de menjador escolar i cost de producció. Aquest fons es podrà destinar a:

- o Reforç del servei de monitoratge en situacions puntuals, on es doni la necessitat de poder disposar de més monitors/es per atendre situacions sobrevingudes.
- o Adquisició de maquinària, mobiliari, instal·lacions i reparacions dels locals, amb una vida útil superior a l'any que s'adscriuen al menjador (sala o cuina) per al seu funcionament (cuines, fregidores, neveres, forns, microones, extractors de fums, armaris, pintura a les estances, etc.)
- o Places gratuïtes als menjadors escolars en situacions proposades per la comissió social del centre escolar, quan la família no disposi de beca de menjador del 100% i es doni una situació de precarietat econòmica i vulnerabilitat social.

Respecte al servei de monitoratge, l'empresa justificarà els imports de la contractació dels monitors/es de reforç, de forma trimestral, perquè des del Departament d'Ensenyament es pugui disposar d'un control de l'estat dels fons del que es disposa.

En relació a les inversions, ordinàriament, a la finalització del curs escolar, l'adjudicatari presentarà al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal una proposta raonada, prioritzada i valorada de les inversions noves que tècnicament considera caldria fer. El cost previst de les inversions s'ha d'adequar al fons generat durant el curs escolar. El Consell Comarcal pot demanar informes dels diferents estaments que conformen la comunitat i, en darrer terme, decidirà quines inversions s'executen valorant la globalitat de les necessitats dels menjadors escolars de la comarca que gestiona. L'adjudicatari procedirà a l'adquisició d'aquests béns amb càrrec al fons d'inversions i les lliurarà en propietat al Consell Comarcal que les adscriurà com béns de servei públic.

Cas que durant el curs escolar es produís en un menjador escolar la necessitat inajornable d'haver de realitzar urgentment una inversió, l'adjudicatari informará al Consell Comarcal de manera raonada i valorada, i aquest decidirà sobre la seva execució. Si s'ha de fer la inversió, l'adjudicatari procedirà a fer l'adquisició amb independència de que aquesta superi o no el saldo del fons per a inversions que en aquell moment estigui constituït. En acabar el curs escolar es procedirà a la regularització econòmica. Si la finalització el curs escolar coincideix amb la finalització del contracte s'aplicarà el que disposa la prescripció tècnica 4.2.

Quan les despeses per reposició d'estris o per inversió nova superin els 3.000 € per compra, l'adjudicatari presentarà al Consell Comarcal un mínim tres (3) pressupostos, quan això sigui possible. En el seu informe l'adjudicatari explicarà quina de les opcions és la millor valorant la relació qualitat/preu i els costos estimats durant la vida útil de cada bé.



Respecte a les places gratuïtes als menjadors escolars, com que serà el mateix Departament d'Ensenyament qui farà la proposta d'alumnes, amb les dates de concessió de la gratuïtat, no es requerirà cap justificació per part de l'empresa adjudicatària.

Prescripció 11. Control i seguiment del servei de menjador escolar

11.1 Supervisió del servei de menjador

11.1.1 El Consell Comarcal, a través del personal que determini, exercirà el control de caràcter objectiu i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. A aquest efecte, es crearà una Comissió de Seguiment de la correcta execució del contracte, a fi de verificar que es compleixen la totalitat de les prescripcions.

11.1.2 La Comissió de Seguiment vetllarà perquè es garanteixi un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte. Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei.

11.1.3 El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules.

11.1.4 El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Consell Comarcal dels menjadors escolars que gestiona, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta de l'escola, de l'associació de mares i pares de l'escola o de la família d'un usuari del servei.

11.1.5 La supervisió del servei, per part del personal que determini el Consell Comarcal, es portarà a terme sense avís previ.

11.2 Comissió del menjador

11.2.1 El Consell Escolar de cada centre crearà aquesta comissió i quedarà definida en el Pla de funcionament. Estarà formada per la direcció del centre i/o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi, un representat de l'AMPA, un representant del Consell Escolar, un representant de l'empresa, un representant del Consell Comarcal i els coordinadors del servei de menjador i de cuina i/o responsable de l'empresa adjudicatària assignat al servei.

11.2.2 La periodicitat de les reunions la determinarà el Consell Escolar; com a mínim serà una per curs escolar.



11.2.3 Les funcions d'aquesta comissió seran les de realitzar una valoració general del servei i fer proposta de millores en el funcionament del menjador, tant de la part de menús com de la part d'activitats; vetllarà pel compliment normatiu i proporcionarà propostes per a la resolució d'incidències que es produeixin al servei de menjador. També podrà efectuar visites periòdiques al menjador per tastar el menjar i valorar el servei en general.

11.2.4 L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar.



ANNEX TÈCNIC 1

RELACIÓ DE MENJADORS

Dades resultants de la gestió del curs 2023-24 que s'ofereixen als licitadors per a la seva millor informació.
El Consell Comarcal del Baix Penedès no assumeix cap responsabilitat derivada de l'exactitud de les dades

	NOM DEL CENTRE	MUNICIPI	COMENSALS ACTUALS	MODALITAT GESTIÓ	NOMBRE MONITORS	NOMBRE PERSONAL CUINA	NOMBRE PERSONAL NETEJA
1	Escola La Muntanyeta	Bellvei	102	1	6	1	0
2	Escola L'Estel	Bonastre	10	2	2	0	0
3	Escola El Castell de Calafell	Calafell	246	1	15	3	0
4	Escola Santa Creu de Calafell	Calafell	322	1	17	3	1
5	Escola Vilamar	Calafell	141	2	8	1	0
6	Escola Mossèn Cinto Verdaguer	Segur de Calafell	284	1	15	2	0
7	Escola Pompeu Fabra	Cunit	178	1	11	2	1
8	Escola Àngel Guimerà	El Vendrell	241	1	13	3	0
9	Institut-Escola Coma-ruga	El Vendrell-Coma-ruga	307	1	17	3	1
10	Institut-Escola Àngel de Tobies	El Vendrell	170	1	12	2	0
11	Escola Ull de Vent	La Bisbal del Penedès	127	1	7	1	0
12	Escola Sant Julià	L'Arboç	134	1	8	1	1
13	Escola La Parellada	Santa Oliva	139	1	9	1	1
14	Escola Joan Perucho	Albinyana	113	1	7	1	1
15	Escola Teresa Godes i Domènech	El Montmell	46	2	3	0	1
16	Escola Berenguer de Montoliu	Masllorenç	20	2	2	0	0
	TOTALS		2.580		152	24	7

- Modalitat de gestió: (1) cuina in situ (2) càtering total
- + 1 Coordinador pedagògic i un Coordinador activitats al 100%

Codi Validació: 724JMNPO5ZWKSC3RCFRJLSN
 Verificació: https://cbb.eadmi.gissracol.cat/
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico

