

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA ÀNGEL BAIXERAS DE BARCELONA.

Curs 2017/2018 prorrogable per al curs 2018/2019

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador que inclou, a part del menú, el monitoratge, la vigilància i les activitats interlectives.

El nombre d'usuaris que figura en l'annex I és orientatiu i té en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2016/2017: el contractista haurà d'acceptar tots els i les usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'Escola Àngel Baixeras, ubicada al carrer Salvador Aulet, 1. 08002 de Barcelona.

Clàusula 3. Període d'execució del servei

El període d'execució del servei compren el curs escolar 2017-2018 i pot ser prorrogat per al curs 2018-2019.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 177 dies lectius/curs escolar.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el 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.

SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 5. Característiques del servei.

L'escola està repartida en dos edificis. L'edifici d'educació infantil està situat al carrer Ataülf, 12 pral. i l'edifici d'educació primària està situat al carrer Salvador Aulet, 1. Ambdós edificis disposen d'una cuina office i menjador.

El nombre de persones vinculades al centre docent és de 220 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 60 alumnes a educació infantil i 90 alumnes a primària cada dia i 17 professors i professores dels quals es queden a dinar una mitja de 7.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial

Clàusula 6. Dotació de material

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà a l'escola la seva reposició i ampliació.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, microones i armaris calents) i de la resta de material que es relaciona a l'annex I. En cas de reparació correspondrà a l'escola fer-se'n càrrec i en cas de reposició serà l'empresa qui se'n farà càrrec. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Qualsevol equipament que calgui instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al CEB, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

Clàusula 7. Redacció dels menús i característiques.

La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable. La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da a càrrec de l'empresa contractista i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte

les seves necessitats energètiques i nutritives.

Així mateix, pel què fa a la periodicitat, per norma general, els menús no es podran repetir abans de transcorregudes sis setmanes.

Cada menú es compondrà d'un primer plat i un segon plat i de postres i pa. Caldrà especificar en els menús tots els ingredients del plat i el mode d'elaboració, i de la mateixa manera especificar els làctics en les postres. Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals del Departament d'Ensenyament. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús els confeccionarà i presentarà el licitador detallats per:

- gramatges estàndards per a infant i adults dels primers i segons plats
- producte amb certificació de matèria prima
- periodicitat / varietat. Han de respectar l'òptim equilibri nutricional, estar condimentats adequadament, tenir els punts de cocció òptim, acompanyats amb diferents guarnicions, etc.

La nostra escola requereix un menú basal que inclogui:

- en els primers plats:
 - 3 cops a la setmana verdura ecològica i/o de proximitat i la resta combinar pasta, arròs i altres cereals ecològics.
- en els segons plats:
 - 1 dia cada 6 setmanes proteïna vegetal ecològica (seità, tofú, tempé).
 - 1 dia a la setmana llegum més cereal.
 - Mínim 1 dia a la setmana carn ecològica.
 - Mínim 1 dia a la setmana peix de captura (no viver).
 - 1 dia a la setmana ou ecològic.
 - 1 dia cada 6 setmanes peix fresc.
 - 4 dies a la setmana fruita ecològica i un dia làctic ecològic.

S'hauran de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques i per d'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.

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentaries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentaries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat anteriors a la data d'utilització.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu i hauran d'incloure una varietat i una rotació de productes.

Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques específiques de cada edat.

Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebrin en el centre. Aquestes seran aprovades per la direcció del centre en començar el curs escolar o amb un preavis mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

L'empresa adjudicatària presentarà, a la direcció del centre les planificacions de menús mensual, signat pel/per la dietista col·legiat/da amb una setmana d'antelació. Així mateix, el menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'una proposta de recomanació dietètica per l'àpat del sopar familiar. 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.

Clàusula 8. Elaboració dels menús

L'adjudicatari elaborarà el menjar i el traslladarà posteriorment al centre educatiu.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

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 de cada curs escolar.

El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits a cada menjador i que es relacionen a l'annex I.

Clàusula 9. Trasl·lat d'aliments

La distribució dels menús elaborats en la modalitat de càter·ing es farà diàriament i en línia calenta.

L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

Els contenidors, safates i altres utensilis emprats en el trasllat del menjar hauran de ser el més reutilitzables possible. Prioritzant materials reciclables.

L'empresa adjudicatària tindrà en compte les característiques dels accessos als menjadors dels dos edificis (desnivells amb escales, etc.) i es proveirà de tancs adequats a aquestes condicions.

Clàusula 10. Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les netejes periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

Es duran a terme actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa/es adjudicatària/es.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo

Clàusula 11. Compliment de la normativa higiènicosanitària.

L'empresa adjudicatària 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 realitzarà un control de recollida de mostres i una auditoria d'higiene i compliment de l'APPCC en cadascun dels centres educatius.

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats en cada centre educatiu en tots els àpats que s'efectuïn i serà el corresponent a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.

Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom del centre educatiu, la data i hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18º i pel termini de 72 hores posterior al seu subministrament.

Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar en el servei de menjador:

- Productes de procedència ecològica
- Productes de procedència de proximitat
- Peix variat, de captura, de procedència respectuosa i sostenible i tenint en compte que els nivells mercurials siguin baixos
- Ous ecològics
- Presència i introducció d'altres cereals a part del blat de procedència ecològica
- Varietat de fruita ecològica seguint l'estacionalitat
- Oli d'oliva per amanir i acompanyar plats freds i calents
- Productes làctics ecològics (sense envasos individuals)
- Sucre morè o panela
- Absència total de productes de "patisseria industrial"
- Pocs plats precuinats als menús
- Coccions més sanes (forn, vapor, guisats amb poc oli, ...)
- 2 fregits mensuals

Clàusula 13. Responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador i de la utilització d'espais públics, en totes i en cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules administratives particulars.

Clàusula 14. Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Vetllar per un consum responsable tant d'energia com d'aigua.
- b) Responsabilitzar-se de la recollida selectiva d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable.
- c) No realitzar a les instal·lacions cedides pel centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.
- d) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- e) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- f) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist i plau de la direcció del centre pel que fa als possibles candidats en la darrera fase de selecció.
- g) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- h) Designar un representant de l'empresa adjudicatària per a formar part de la

SERVEI DE MONITORATGE

Clàusula 15. Organització del servei

L'empresa adjudicatària, conjuntament amb el centre escolar, haurà d'elaborar un Pla de Funcionament del Menjador a l'inici de cada curs que inclogui les tasques següents:

- a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars.
- b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint i donant suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins un clima de normalitat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- c) Organitzar l'espai de menjador coordinadament amb la direcció del centre per tal de garantir un funcionament òptim i atenent les necessitats del moment
- d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- e) Retornar en bon ús o reposar el material didàctic cedit per a la prestació del servei
- f) En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador.

Clàusula 16. Projecte educatiu i curricular de centre

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre educatiu. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives del currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

2.- La proposta de programació concretarà els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació, les activitats d'ensenyament i aprenentatge i les activitats d'avaluació.

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

- a) Alimentari: Assolir uns hàbits de salut: menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament.
- b) Higienic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents. L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació 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.

- d) D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva....)
- e) D'educació d'hàbits de taula: Assolir uns hàbits correctes alhora d'emprar els paraments.

4.- La proposta de programació s'ha de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del centre educatiu, i adaptant-lo a la línia del projecte educatiu de cada centre.

5.-La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per les famílies com pels alumnes requereix d'una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:

- a) Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres per que coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
- b) Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador. En aquests casos l'empresa designarà un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre i l'equip de monitoratge que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.
- c) Informació diària de l'evolució dels alumnes pel que fa a l'alumnat de P3.
- d) La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador amb caràcter trimestral.
- e) La programació d'un espai de tutoria per atendre a les famílies.
- f) L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer el servei de menjador, els seu funcionament, els seus objectius pedagògics, les seves activitats, etc.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe serà lliurat al centre educatiu que el farà arribar a les famílies.

Clàusula 17. Material de monitoratge

La dotació del material per a les activitats del període interlectiu per prestar el servei educatiu en els centres educatius, correspon a l'escola.

Clàusula 18. Personal

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

2.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu

durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors suficient per preparar el parament de les taules i preparació del menjador i per recollir-lo i fer entrega dels i les alumnes a les mestres corresponents.

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

- a) La vigilància i cura de l'alumnat
- b) L'orientació en matèria d'educació dels hàbits alimentaris:
 - adquisició d'hàbits socials
 - correcte ús i conservació del parament
- c) El foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental
- d) La conducció de les activitats que es treballin al migdia
- e) L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne les famílies d'acord amb el que preveu la programació.
- f) Resolució dels conflictes que es donin en el temps de menjador i posterior informació a les mestres responsables.

3.- Les tasques de vigilància i les activitats interlectives han de ser dutes a terme per monitors i monitores amb domini de la llengua catalana.

4.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors i treballadores. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada, el qual en donarà el vist-i-plau, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

- a) Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar. Els continguts prioritzarem que siguin els següents: nutrició, educació emocional, sostenibilitat, higiènic-sanitaris, diversitat cultural, etc...
- b) Accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

5.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu i la comissió escolar del menjador tant el del seguiment del menjador com el seguiment i programació del servei de monitoratge

6.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

7.- L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei

amb l'empresa FUTUR JUST.

8.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

9.- L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

10.- En les sortides escolars els servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador, o altres tasques relacionades amb el mateix tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, neteja, etc. En cap cas l'empresa concessionària pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

11.-L'empresa adjudicatària assignarà una hora mensual de reunió al monitoratge per tal de coordinar-se amb la direcció del centre i/o la comissió de menjador, si escau.

Clàusula 19. Idoneïtat del monitoratge

1.- El contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que:

- Estigui en possessió del títol de monitor/a de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya.
- Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.

2.- Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà el vist-i-plau de la direcció del centre pel que fa a les possibles persones candidates. L'empresa i la comissió de menjador comptaran amb una borsa de persones substituïdes per aquesta finalitat.

Clàusula 20. Ràtios i horaris

1.- Les dotacions de personal per atendre els i les alumnes al servei de menjador de les escoles d'infantil i primària s'atendrà a les ràtios següents. En tot cas es tindrà en compte el nombre total de comensals del centre i les característiques especials del seu alumnat, per establir l'assignació de personal .

- 1 monitor o monitora per a cada 12 usuaris en educació infantil P3
- 1 monitor o monitora per a cada 15 usuaris en educació infantil P4 i P5, o fracció superior a 8 incloent el P3
- 1 monitor o monitora per a cada 15 usuaris en educació primària
- 1 vetllador o vetlladora per cada 3 alumnes amb NEE (trastorns de conducta greus i/o dèficits cognitius greus)

- 2 persones per servir el dinar (1 per cada edifici)
- 1 coordinadora general a primària i una coordinadora a l'edifici d'educació infantil. Ambdues realitzaran tasques de monitores en l'horari d'atenció als infants.

La dotació de personal necessari podrà variar si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de gestionar el seu personal per fer-ho possible.

2.- La prestació d'aquest servei serà de 12'15h a 15'00h a educació infantil i de 12'30h a 14:45 hores a primària, a excepció de la persona encarregada de comunicar a primària les incidències, l'horari de la qual serà fins les 15:00h. Les coordinadores faran els següents horaris:

- Infantil de 12:00 a 16:00 i un dia a la setmana atenció a les famílies fins les 16:30h.
- Primària de 08:30 a 09:30 atenció a les famílies i de 12:15 a 15:15h.

La jornada laboral diària del monitoratge serà com a mínim la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada s'afegirà un complement horari de 15 minuts per realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i coordinació amb les tutores i/o direcció. Aquest complement horari pactarem amb l'empresa adjudicatària i en funció de com organitzem el servei un cop aprovat el Pla de funcionament del menjador, si recau en una única persona que assumeixi totes les funcions, o bé, es distribueix entre el personal del menjador.

3.- Els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària són diferents, i per tant s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui en cada cas i per a cada horari en concret.

4.- En cas de jornada intensiva l'empresa ha de prestar el servei tot adequant el personal necessari a la demanda.

COORDINADORA DEL SERVEI

- a) Serà l'interlocutor/a amb la Direcció del centre i amb la comissió de menjador si escau.
- b) S'ocuparà de l'atenció diària a les famílies
- c) Fer la gestió, coordinació i intervenció de l'equip de monitors/es del servei.
- d) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
- e) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- f) Realitzar una revisió trimestral de les activitats que es realitzen, de l'organització del servei, el material pedagògic, etc.
- g) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
- h) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant alumnes fixes, becats i esporàdics, així com altes i baixes d'usuaris.
- i) Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin

durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.

- j) Assegurar que tot l'equip de monitors/es i cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

COMISSIÓ DEL MENJADOR

Clàusula 21. Objecte i funcions

1.- La Comissió s'encarregarà del control i seguiment del servei de menjador. En l'avaluació del servei es tindrà en compte el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, l'utilitatge, la ratio de monitoratge, la formació del personal i l'espai interlectiu. La seva composició és:

4 Representants de les famílies, 2 persones de l'equip directiu i representant de la Junta de l'AFA. Puntualment la comissió requerirà la participació de la coordinadora de menjador i d'un altre representant de l'empresa adjudicatària.

2.- La Comissió té les facultats següents:

- a) Formar part de la Mesa de contractació per tal d'estudiar i valorar les ofertes presentades.
- b) Manifestar la seva opinió sobre la pròrroga del contracte.
- c) Formular propostes de millora que afectin al servei per tal de corregir les mancances que s'observin.
- d) Establir conjuntament amb l'empresa un sistema d'avaluació mensual de la qualitat dels menús i del servei en general. Aquesta avaluació s'annexarà amb la factura mensual i caldrà que estigui emplenada i signada per la direcció del centre educatiu.
- e) Emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.
- f) Traslladar la informació als col·lectius que representen el seus diferents membres.
- g) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador d'acord amb les disposicions general que hagi dictat el Consell Escolar.
- h) Col·laborar amb el coordinador del servei en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu
- i) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament
- j) Fer un inventari de l'utilitatge i material lúdic propietat del centre educatiu.

SERVEI DE GESTIÓ DE COBRAMENTS

L'empresa adjudicatària realitzarà el cobrament d'aquest servei a les famílies d'acord amb els imports acordats pel Consell Escolar.

L'empresa adjudicatària hauran de preveure un sistema de control dels menús servits diàriament, del funcionament del qual se'n donarà compte a la direcció del centre.

Per al pagament dels imports dels serveis corresponents al paràgraf primer d'aquesta clàusula, la factura mensual de cada centre acompanyarà un llistat (en format excel) que haurà d'identificar clarament els alumnes amb els dies d'utilització del servei de menjador.

ANNEX 1

Inventari estris i aparells a l'office dels dos edificis.

Estris	PARVULARI	PRIMÀRIA
Plats fondos	91	96
Plats plans	51	89
Plats postre	51	65
Gots	82	105
Gerres	4	8
Forquilles	67	117
Culleres	79	93
Ganivets	14	93
Culleretes	61	94
Forquilles petites	58	54
Raseres	3	1
Cullerot	3	2
Espatula	1	8
Tisores	1	1
Espumadera	1	3
Pinces d'amanida	2	1
Pinces	2	2
Ganivets de fruita	2	2
Safates	7	16
Microones	1	1
Nevera	1	1
Armaris calents	1	1
Forn	1	1
Carros	2	2

Rentavaixelles	1	2
Bols petits	37	8
Bols mitjans	0	16