

## GESTIÓ MENJADOR GARCIA FOSSAS CURS 2022 / 2023

Obertura de **període de presentació de sol·licituds de participació i proposicions** amb uns requisits mínims establerts en el **PLEC DE LA GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L' ESCOLA GARCIA FOSSAS CURS 2022 / 2023**

L'objecte del contracte és la **gestió del servei de menjador de l'escola Garcia Fossas**.

**Descripció de la prestació:** Prestació del servei de menjador escolar de l'escola Garcia Fossas, centre amb cuina pròpia

**Termini de presentació d'ofertes:** 31/05/22 13:00 h via mail a [afagarciafossas@gmail.com](mailto:afagarciafossas@gmail.com)

### **PLEC PER A PRESENTAR LA PROPOSTA PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L' ESCOLA GARCIA FOSSAS CURS 2022 / 2023**

#### **PRIMERA. Objecte del Contracte**

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar a la cuina del centre escolar (o en modalitat de càtering, en el cas que el centre no disposi de cuina pròpia) i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de l'Anoia a fer ús del servei.

- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació(vigilància i/o activitats intel·lectuals), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.

El servei es prestarà tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per cada curs dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se en cada cas als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar.

#### **SEGONA. Preu del servei**

RESOLUCIÓ EDU/1468/2022, de 17 de maig, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2022-2023.

Resolució 17 maig:

-1 Fixar el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs escolar 2022-2023, d'acord amb el següent:

a) Amb caràcter general, per aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja total, en la quantitat de 6,54 euros/alumne/dia, IVA inclòs. Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més amb relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir dels 7,19 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

b) En aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores, en la quantitat de 6,18 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més amb relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir dels 6,80 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

-2 El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Entenem per usuaris fixos aquells comensals que facin ús del servei un dia a la setmana o més i els usuaris beneficiaris d'un ajut de menjador.

### **TERCERA. Finançament**

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
  - Transport dels aliments.
  - Salari i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
  - Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixella, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
  - Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
  - Cubells i bosses per a la recollida selectiva
  - Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
  - Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia.
  - Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
  - Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
  - Cost de la formació al personal adscrit al servei
  - Cost dels subministres.
  - Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
  - Benefici industrial.
  - IVA
  - Reparacions.
  - Altres despeses necessàries per a la prestació del servei
- Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

### **QUARTA. Forma de cobrament.**

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la gestió individualitzada dels rebuts corresponents al servei de menjador escolar, així com de la gestió de les inscripcions, altes i baixes al servei.

L'import del servei escolar de menjador serà abonat íntegrament a l'adjudicatari per part dels alumnes que en siguin usuaris o per llurs famílies, excepte en els casos d'alumnes amb gratuïtat del servei i els beneficiaris d'un ajut de menjador.

En aquests casos, es valorarà positivament la gestió del cobrament directe de les beques menjador i entesa amb el Consell Comarcal, sense intervenció de l'AGA de l'escola, per part de l'empresa adjudicatària.

El mateix sistema s'utilitzarà per les quantitats que s'atorgui als alumnes beneficiaris d'ajuts de menjador, tal i com preveuen les bases reguladores de la convocatòria de subvencions destinades a ajuts individuals de menjador escolar per a necessitats socioeconòmiques i geogràfiques a la comarca de l'Anoia per al curs escolar 2022/2023, o clàusula equivalent per als futurs cursos.

Per al càlcul de les quantitats a transferir es tindran en compte les dades que constin en els certificats mensuals d'utilització del servei escolar de menjador expedits per la direcció de l'escola, que hauran de coincidir amb les assistències entrades al Gestor d'alumnes del Consell Comarcal.

L'adjudicatari no podrà exigir ni demanar l'avançament, per part de l'alumnat usuari del servei ni dels seus pares/mares, de les quantitats a què es fa referència en el paràgraf anterior. L'adjudicatari també assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

## **CINQUENA. Auditoria econòmica**

Cada curs escolar l'AMPA/AFA restarà obligada a auditar els comptes relacionats amb el servei de menjador escolar. A tal efecte, aquesta auditoria haurà de dur-se a terme per part d'una empresa acreditada pel Registre Oficial d'Auditors de Comptes (ROAC). Dita auditoria haurà necessàriament d'incorporar un anàlisi d'adequació de la prestació del servei a la legislació d'aplicació, d'una manera especial en allò relatiu a l'àmbit laboral (auditoria de compliment)

L'AMPA/AFA serà responsable de contractar aquests treballs a l'empresa que lliurement designi, i posteriorment en repercutirà el cost a l'empresa contractada per a la gestió del servei de menjador escolar.

## **SISENA. Instal·lacions i material**

### **1. Instal·lacions.**

**1.1.** L'adjudicació del contracte comporta el dret d'ús de les instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais durant tota la vigència del contracte per part de l'adjudicatari.

**1.2.** L'adjudicatari, en el moment d'iniciar i en el moment d'acabar la prestació del servei, haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina/menjador i l'haurà de presentar a l'AMPA/AFA.

**1.3.** L'adjudicatari no permetrà l'accés de persones alienes a l'activitat dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars.

No obstant això, haurà de facilitar l'accés a representants del Consell Comarcal, del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, de l'AMPA/AFA del centre i/o de representants d'empreses contractades pel Consell Comarcal i/o Departament d'Educació a efectes d'inspecció o control de la correcta execució del contracte.

### **2. Material.**

Anirà a càrrec de l'adjudicatari la reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per a la prestació del servei i per al compliment de la normativa higiènic-sanitària que es pugui aprovar.

L'adjudicatari haurà d'assumir el cost d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de presentar davant de l'AMPA/AFA i el Consell Comarcal un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i per donar compliment dins del termini atorgat.

En el cas que el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

En el cas que, per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua i, quan no sigui possible la reparació, assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.

### **SETENA. Característiques dels menús.**

1. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020".
2. Tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.
3. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa.
4. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de l'AMPA/AFA, del centre escolar i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.
5. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
6. L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova, degut a trastorns gastrointestinals lleus.
7. 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.
8. L'adjudicatari estarà sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènic i sanitaris, independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.

### **VUITENA. Marc jurídic aplicable**

#### **1. Requisits normatius**

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.

- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats ( BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunitats finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.
- Resta de normativa concordant i aplicable.

## 2. Compliment de la normativa higiènic-sanitària i autocontrols

L'adjudicatari haurà de complir la normativa higiènic-sanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador, s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors

- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar s'hauran de controlar i registrar.

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

Pel que fa a les mostres testimoni, es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossegades o triturades, pernills, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra. Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)

Data de recollida

Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullen un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en manipulació

d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

## **NOVENA. Neteja**

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

L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).

La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

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

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

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

### **DESENA. Assegurances**

L'adjudicatari serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament dels contractes i, per tant, tant el Consell Comarcal de l'Anoia com l'AMPA/AFA queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, l'adjudicatari ha de tenir contractada:

1. Una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.

2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

### **ONZENA. Organització del servei**

1. Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei per a cada centre haurà de donar resposta a aquests principis.

2. L'adjudicatari vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar que tingui cada escola.

3. L'adjudicatari procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials.

### **DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador**

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar, abans del 30 de setembre, una proposta del pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres.

El Pla s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació, serà aprovat pel Consell Escolar de cada centre i s'haurà de trametre als Serveis Territorials d'Educació.

### **TRETZENA. Personal.**

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'AMPA/AFA/AFA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

2. En compliment del que disposa l'article 130 de la LCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, a l'Annex 1 es relaciona el personal susceptible de subrogació, categories, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, del personal que integra la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar:

Personal de cuina i auxiliar de neteja que actualment prestin serveis al menjador centre escolar

Personal de monitoratge, administració i coordinació que actualment prestin els seus serveis al menjador del centre escolar.

Qualsevol reclamació laboral per motiu de la subrogació, o no, del personal fins ara adscrit al servei, serà resolta i assumida per la pròpia empresa.

3. L'adjudicatari haurà d'estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial. També serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableix per al personal que dugui a terme els serveis, d'acord amb les disposicions dels convenis i les ordenances de treball que hi siguin aplicables.

Li podrà ser demanada i haurà de presentar la documentació relativa al fet de trobar-se al corrent del pagament de la Seguretat Social dels treballadors afectes al servei. Així mateix, es podrà sol·licitar la presentació dels butlletins de cotització corresponents i tot allò que fa referència a la documentació de compliment de les obligacions tributàries que corresponguin a l'entitat.

4. D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del conveni amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent (Llei 31/1995, de 8 de novembre), incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.

5. En aquest sentit, és obligació de l'adjudicatari indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del Contracte.



## **CATORZENA. Ràtios i horaris del personal**

1. L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei.

2. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios, segons resolució EDU 463/2021 de 17 de febrer (o resolució posterior):

1 monitor cada 15 alumnes a l'educació infantil (P3/P4/P5)

1 monitor cada 25 alumnes a l'educació primària i secundària (de 1er EPRI fins a 4rt ESO)

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes – monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertorqui cada cas i per a cada horari en concret.

3. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa 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.

4. Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica de protecció jurídica del menor. L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit.

5. Quan les persones dependents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei contractat, se li podrà requerir la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.

6. L'adjudicatari adquireix el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.

7. En cas de vaga, l'adjudicatari prestarà els serveis mínims que es decretin d'acord amb allò que es determini per part de l'Administració laboral competent.

8. L'adjudicatari informará prèviament a l'AMPA/AFA de totes les variacions que consideri necessàries introduir quant a dotacions de personal, material, organitzatives i de prestació amb la suficient antelació per a què puguin ser o no acceptades.

9. En aquest sentit l'adjudicatari facilitarà la relació nominal del personal (identificació, titulació, categoria professional, etc.), les altes i baixes que es produeixin així com el motiu que les ha produït, adjuntant la documentació corresponent.

## **QUINZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.**

1. L'adjudicatari ha de designar una persona responsable del contracte del servei escolar de menjador, que exercirà el control, de caràcter objectiu i la supervisió de la prestació del servei.

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment d'aquests plecs de condicions i del contracte.

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. Igualment, assistirà a les comissions de menjador que s'organitzin entre el Consell Comarcal i l'AMPA/AFA durant el curs escolar.

2. La persona responsable del contracte orquestrarà tots els mecanismes necessaris per evitar el retard i/o l'absència en l'horari d'inici del servei, així com el compliment de les tasques encomanades.
3. També haurà de preveure un sistema de prestació del servei de naturalesa alternativa, quan per qualsevol circumstància imputable a la seva gestió, el subministrament de l'àpat i/o el monitoratge no es pugui portar a terme.
4. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebí, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a l'AMPA/AFA com a l'adreça [ensenyament@anoia.cat](mailto:ensenyament@anoia.cat). També estarà obligada a comunicar, de forma immediata qualsevol sanció, infracció i/o avís que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
5. Una vegada cada curs, el Consell Comarcal encarregarà la contractació d'uns serveis professionals externs per al desenvolupament dels treballs d'auditoria i inspecció del menjador escolar. Les inspeccions i analítiques inclouran l'estudi dels aliments i matèries primeres, les tasques del/dels professional/s que els cuinen i preparen, la valoració general del servei, les instal·lacions, el monitoratge i l'atenció als infants durant el temps de menjador escolar.  
  
El Consell Comarcal de l'Anoia serà l'encarregat de contractar aquests treballs d'auditoria, i posteriorment emetrà una liquidació a l'AMPA/AFA pel cost d'aquests treballs, per tal que aquesta ho repercuteixi a l'adjudicatari per a la gestió del servei de menjador. Per al curs 2022-23 el cost d'aquests treball encara no s'ha establert
6. L'adjudicatari resta obligat a subministrar tant a l'AMPA/AFA com al Consell Comarcal de l'Anoia, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.