

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR A L'ESCOLA SANT SEBASTIÀ DE NULLES

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

PRIMERA. Objecte

El servei de menjador escolar inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar en la modalitat de càtering, i servir-lo a l'alumnat i personal del centre que facin 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.

SEGONA. Preu del servei

El preu del servei no pot ser superior a l'establert a la Resolució EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 6,33 € per als usuaris fixos i 6,96 € per als esporàdics, o preu equivalent per als futurs cursos.

Els usuaris fixos són aquells usuaris que segons el que determina la resolució EDU/790/2020 fan ús del servei tres dies a la setmana o més i els usuaris beneficiaris d'un ajut de menjador.

Els usuaris esporàdics, segons el que determina la resolució EDU/790/2020, són aquells comensals que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, sempre i quan aquests no siguin beneficiaris d'un ajut de menjador.

En tot cas l'oferta econòmica s'haurà de presentar desglossada en els conceptes següents:

- Preu alumnat fix

Conceptes	Preu base	IVA 10%	TOTAL
Àpat			
Monitoratge			
Preu total			

Àpat: Al preu se li aplica l'IVA legalment establert. Monitoratge: IVA exempt

- Preu alumnat esporàdic

Conceptes	Preu base	IVA 10%	TOTAL
Àpat			
Monitoratge			
Preu total			

Àpat: Al preu se li aplica l'IVA legalment establert. Monitoratge: IVA exempt

- Preu sense servei de monitoratge: personal docent, d'administració i serveis

Menú	Preu base	IVA 10%	TOTAL
Preu àpat			

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 vaixela, 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 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'adjudicatària 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'adjudicatària 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, el Consell Comarcal de l'Alt Camp transferirà a l'AMPA la quantitat que correspongui per a l'ús del servei per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat, per tal que aquesta pugui transferir-ho a 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 la concessió dels ajuts individuals de menjador escolar per a necessitats socioeconòmiques i geogràfiques a la comarca de l'Alt Camp per al curs escolar 2020-2021, 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 pel President/a de l'AMPA.

L'empresa adjudicatària 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'empresa 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. Instal·lacions i material

1. Instal·lacions.

- 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'adjudicatària.
- L'adjudicatària 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.
- L'adjudicatària 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 i de l'AMPA del centre a efectes d'inspecció o control de la correcta execució del contracte.

2. Material.

Del material bàsic per la prestació del servei se'n farà càrrec l'AMPA (taula calenta, rentaplats, nevera, i plats, gots i coberts)

A l'inici de la licitació es farà un inventari del material i serà l'empresa adjudicatària l'encarregada de la reposició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per a la prestació del servei i per al compliment de la normativa higiènico-sanitària que es pugui aprovar.

L'adjudicatària 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 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.

SISENA. 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'adjudicatària també haurà de tenir a disposició de l'AMPA, 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 del 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. L'empresa adjudicatària també oferirà un menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives segons cultura o religió. Programació de menús vegetarians o adaptats a la cultura o religió que tingui l'infant (ex: opció de menjar "halal" amb garantia de traçabilitat), cobrint les seves necessitats nutricionals amb una oferta variada.
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.

9. L'adjudicatària estarà sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris, independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.
10. L'adjudicatària haurà de fer servir productes locals i de km 0. Els menús que integren productes que en les proposicions constin com a productes km0 s'entén que es tracta d'un producte amb una certa proximitat territorial respecte el consumidor que no pot superar els 100 quilòmetres al lloc d'elaboració dels àpats, excepte en aquells productes que s'elaborin a més de 100 quilòmetres de distància però mantenint igualment el criteri de proximitat en la producció. El contractista haurà d'indicar el municipi de procedència i el nom del productor, si s'escau.

Per a identificar un aliment ecològic a l'etiqueta dels aliments hi ha d'aparèixer el nom o el codi de l'entitat que certifica l'autenticitat del producte. Els aliments ecològics certificats a Catalunya porten el segell del Consell Català de Producció Agrària Ecològica i també el segell estatal i europeu homologable.
11. Els menús presentats s'elaboraran en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu, per tal de gaudir d'una àmplia varietat de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una òptima conservació de les propietats originals. La consonància amb l'estació de l'any, a la vegada que promou l'ús d'aliments frescos, de temporada, locals i de proximitat, contribueix a mantenir la cultura gastronòmica, a dinamitzar l'activitat productiva agrària local i afavoreix la sostenibilitat ambiental i altres aspectes (oferta variada, inclusió de propostes relacionades amb l'entorn, les festes i les celebracions, entre d'altres).
12. En l'elecció d'empresa adjudicatària es prioritzarà la qualitat dels aliments tenint en compte:
 - Verdura/carn/peix etc fresques
 - De productes de proximitat o km 0 (amb menys emissions de CO2)
 - Varietat de verdures/carn/peix/etc al llarg de les propostes del menú
13. Disposar de les quantitats adequades de racions per a cada alumne/a:
 - Les quantitats de les racions de cada plat hauran de ser proporcionals i s'hauran d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants i hauran de respectar la sensació de gana expressada.
14. Proximitat de la cuina central de l'empresa adjudicatària ja que implica un servei més eficient per poder gestionar qualsevol incidència que pugui sorgir.

SETENA. 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 comunidors 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 reial 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 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el 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 etiquetatge dels productes ecològics.
- Resta de normativa concordant i aplicable.

2. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

L'adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària 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.

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 la persona usuària es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent. 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 cuïts. Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades 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.

VUITENA. Neteja

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'adjudicatària 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, 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'adjudicatària haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei.
3. L'adjudicatària 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. L'adjudicatària haurà d'incorporar criteris mediambientals i de sostenibilitat en la gestió dels residus. L'empresa haurà de presentar un pla de gestió de residus on s'especifiqui:
 - Les mesures relacionades amb la minimització de residus que s'aplicaran durant la realització del servei com caixes de transport reutilitzables, envasos de neteja de volums grans per reomplir ampolles més petites correctament assenyalades, envasos grans de iogurt o altres aliments per a fer dosis individuals...
 - Com es farà la selecció de residus al menjador i com es coordinarà amb el sistema de recollida municipal.

NOVENA. Assegurances

L'adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament del servei i, per tant, tant el Consell Comarcal de l'Alt Camp com l'AMPA/AFA queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, l'adjudicatària 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.

DESENA. 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 del centre escolar haurà de donar resposta a aquests principis.

El servei de menjador escolar es durà a terme durant tots els dies lectius del calendari escolar d'acord amb l'Ordre que per a cada curs, publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar, tenint en compte els dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials i Famílies i també els dies de lliure disposició i festes locals que afectin a cada centre escolar o bé aquells dies del mes de juny que l'escola tingui autoritzada la jornada continuada o intensiva en què la direcció del centre i Departament d'Educació determinin que no es requereix la prestació del servei. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 178 dies lectius per curs escolar.

2. L'empresa adjudicatària haurà de sol·licitar a la direcció del centre escolar, abans de l'inici de cada curs, el calendari escolar per tal d'adaptar el servei al calendari de cada centre.

També haurà d'adaptar el servei de menjador escolar a l'horari de menjador que determini el centre i se situarà sempre durant la franja horària que va des de les 12.00 hores fins a les 15.00 hores, amb una durada màxima de prestació del servei de dues hores i trenta minuts.

En casos excepcionals, entre els que es preveu expressament el període de jornada intensiva, es podrà ampliar el servei com a màxim fins a les 16.00 hores.

3. L'adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat 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 i el material de què disposi.

ONZENA. 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.

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

DOTZENA. Personal

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'AMPA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització a la Seguretat Social de les persones treballadores.
2. En compliment del que disposa l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, 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 que és el següent:

TREBALLADOR/A	DATA D'ANTIGUITAT	CATEGORIA PROFESSIONAL	CODI DEL CONTRACTE	JORNADA LABORAL SETMANAL	CONVENI COL·LECTIU D'APLICACIÓ	SALARI BRUT ANUAL
CASEA	26/09/2016	MONITOR/A	300	17,5	C.E. RESTAURACIÓ COL·LECTIVA (TGNA)	7634,04
DOFOC	18/11/2020	MONITOR/A	501	10	LLEURE EDUCATIU I SOCIOCULTURAL CAT.	4230,48

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'adjudicatària 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'adjudicatària en relació als seu personal, 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'adjudicatària indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

TRETZENA. Ràtios i horaris del personal

1. L'adjudicatària 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 790/2020 de 24 de març:
 - 1 monitor/a per a cada 15 alumnes al cicle d'educació infantil.
 - 1 monitor /a per a cada 25 alumnes a l'educació primària.
3. El centre ha de comptar amb un número mínim de dues persones per atendre directament als usuaris i a les usuàries del servei, independentment del nombre de comensals i de l'etapa educativa.
A partir d'aquest número mínim, les dotacions de personal per atendre l'alumnat al servei de menjador s'atendran a les ràtios indicades.

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 personal de cuina i de neteja 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 siguin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertorqui cada cas i per a cada horari en concret.

4. 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.
5. 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.
6. Quan les persones dependents de l'adjudicatària 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.
7. L'adjudicatària 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.
8. En cas de vaga, l'adjudicatària prestarà els serveis mínims que es decretin d'acord amb allò que es determini per part de l'Administració laboral competent.
9. L'adjudicatària informarà prèviament a l'AMPA 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.
10. En aquest sentit l'adjudicatària 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.



CATORZENA. Control i supervisió del servei de menjador

1. L'adjudicatària ha de designar una persona responsable 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.

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

2. La persona responsable del servei 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 rebi, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a l'AMPA com a l'adreça culturaiensenyament@altcamp.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. L'adjudicatària resta obligada a subministrar tant a l'AMPA com al Consell Comarcal de l'Alt Camp, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.