

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES

CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA MEDITERRÀNIA DE SANT ADRIÀ DE BESÒS.

Clàusula 1. Objecte del contracte

Gestió integral del servei de menjador opcional de l'Escola Mediterrània de Sant Adrià de Besòs, que comprèn el servei de menjador pròpiament, la vigilància i les activitats interlectives, tots els dies del curs escolar del curs 2010/2011.

Clàusula 2. Condicions generals

L'adjudicatari serà el responsable de:

- a) Transportar els aliments i elaborar el menjar a la cuina del centre, d'acord amb les recomanacions nutricionals del Departaments d'Educació i Salut.
- b) Organitzar l'espai del menjador, atendre l'alumnat i servir els àpats
- c) Organitzar l'espai de lleure que hi ha dins de l'horari del servei de menjador, i aportar els materials necessaris.
- d) Netejar els espais relacionats amb el servei de menjador
- e) Informar puntualment la direcció del centre i el Consell Comarcal del Barcelonès (CCB) de les incidències que puguin produir-se

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes condicions tècniques, al plec de clàusules administratives, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal del Barcelonès (CCB) doni al contractista per interpretar-les.

El contractista serà 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.

La supervisió del servei objecte de licitació la realitzarà la direcció del centre, directament o a través de la persona que designi a tal efecte, i comunicarà al Consell Comarcal del Barcelonès les consideracions que cregui oportunes per al bon funcionament del servei. Igualment, el Consell Comarcal podrà supervisar directament qualsevol aspecte del servei que consideri oportú.

Els usuaris del servei de menjador són l'alumnat. També ho poden ser el professorat, i el personal d'administració i serveis del centre.

Clàusula 3. Facturació dels serveis

L'adjudicatari facturarà mensualment al Consell Comarcal del Barcelonès (CCB) l'import d'adjudicació dividit per 10 mesos.

No obstant, s'haurà d'adjuntar a la factura un full justificatiu del servei prestat, en el qual s'indicarà el número de menús servits (separant els alumnes dels mestres o altre personal), signat per la direcció de l'escola Mediterrània.

El CCB abonarà l'import de les factures als 60 dies.

L'adjudicatari no haurà de fer cap gestió en relació al cobrament als usuaris del servei de menjador.

Clàusula 4. Finançament

L'empresa adjudicatària s'ha d'autofinançar amb l'import global del servei de menjador, que ha d'incloure els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Productes de neteja
- Cost dels monitors, personal de cuina i de neteja
- Formació del personal
- Salaris i Seguretat Social del personal.
- Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent.
- Compra de material lúdic i didàctic, per a les activitats del període interlectiu.
- Despeses generals.
- Benefici industrial.
- Assegurança de responsabilitat civil.

Clàusula 5. Funcions de l'escola.

1. La direcció de l'escola Mediterrània posarà a disposició de l'empresa adjudicatària de la gestió del servei de menjador els espais necessaris per prestar-lo en condicions òptimes.

També posarà a disposició l'inventari de mobiliari, electrodomèstics, estris i utilitatge adscrits al servei i existents a l'inici del contracte objecte d'aquesta licitació.

Un cop facilitats els espais, la direcció del centre vetllarà perquè es compleixin les mesures de seguretat i salubritat de les instal·lacions corresponents al menjador i a la cuina, d'acord amb el que preveu el punt 2 de l'article 18 del Decret 160/1996, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres públics, sense perjudici de les obligacions que recaiguin sobre l'empresa encarregada de la gestió del servei en l'exercici de la seva tasca.

2. El centre està obligat a informar puntualment al CCB de les incidències que puguin produir-se durant la prestació del servei. La direcció del centre designarà la persona que farà d'enllaç entre l'escola i l'empresa adjudicatària.

3. La direcció del centre serà la responsable de comunicar diàriament a l'empresa adjudicatària, com a molt tard a les 10 h, via fax o correu electrònic, el número de menús que caldrà elaborar cada dia.

4. El centre serà el responsable de realitzar aquesta tasca i de comunicar al CCB la relació de comensals que cada dia utilitzin el servei de menjador. Igualment, la direcció del centre serà la responsable de cobrar els imports del servei de menjador als usuaris i de transferir mensualment al compte corrent del CCB, que aquest indiqui, els imports recaptats, amb detall de les persones que n'han fet ús i dels imports abonats per cada una.

Quan els usuaris siguin els mestres o personal administratiu i de servei de l'escola, hauran d'abonar el preu de menjador que acordi el Consell Escolar del centre.

5. L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de lliure disposició del centre, les excursions, colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades, sense perjudici de la previsió continguda en la clàusula d'aquest plec pel que fa als pícnic.

Per aquest motiu, a l'inici del curs escolar el Consell Comarcal demanarà al centre una relació d'aquests dies de festa i ho comunicarà a l'empresa adjudicatària.

Clàusula 6. Característiques del servei de menjador

1. Característiques dels menús

Els menús s'han d'elaborar segons les recomanacions nutricionals dictades pels Departaments d'Educació i de Salut, adequant-se a les necessitats de l'alumnat, mantenint el correcte equilibri dietètic i tenint cura de la variació i de la presentació dels aliments, d'acord amb el que preveu l'article 16 del Decret 160/1996.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu i es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn.

Els menús es faran públics mensualment, i es lliuraran a la direcció de l'escola i al Consell Comarcal del Barcelonès, amb una antelació mínima d'una setmana. També se'n lliurará una còpia a cada comensal, perquè la faci arribar a la seva família.

S'hauran de preveure menús alternatius en casos excepcionals i amb la justificació mèdica prèvia per part de l'usuari. Tanmateix, els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic. Pel que fa a indisposicions esporàdiques, l'empresa haurà de preveure també menús especials.

En el cas que l'escola organitzi alguna sortida, i, per tant, sigui necessari preparar algun tipus de picnic per als alumnes que hi assisteixin, caldrà que l'escola ho comuniqui a l'empresa amb l'antelació suficient. En aquests casos, el preu no variarà i el picnic s'adequarà a les exigències sanitàries vigents.

En el supòsit que el CCB, per motius d'interès públic, consideri adient proposar la retirada d'algun aliment en els menús, l'adjudicatari assumirà la proposta, i garantirà l'equilibri nutricional.

2. Neteja de les instal·lacions

L'adjudicatari s'encarregarà de la gestió diària dels espais que l'escola posi a disposició del servei: cuina, menjador i espais de lleure. A l'inici i final de curs, i durant la prestació del servei vetllarà perquè tots els elements que integren el servei estiguin en òptimes condicions d'ús.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja diària de totes les instal·lacions que s'utilitzin: cuina on s'elaborin els àpats, estris, menjador i altres dependències que hi estiguin relacionades. Haurà de tenir en compte que entre els dos torns de dinar el menjador haurà d'estar en bones condicions.

També serà responsable de vetllar perquè es duguin a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

3. Servei dels menús

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar els menús fent ús de les instal·lacions de cuina del centre (modalitat cuina al centre).

El número d'usuaris aproximat per al curs 2010/2011 és de 200/250 (entre alumnes i mestres). Tenint en compte la capacitat del menjador, s'hauran de realitzar dos torns de dinar, d'acord amb els horaris i la distribució de grups que estableixi la direcció del centre.

L'horari actual de menjador actual és de 13 a 15 h

No obstant, aquestes dades són orientatives i poden canviar al llarg del curs, per la qual cosa el contractista haurà d'estar en condicions d'acceptar les modificacions a l'alça o a la baixa (quant a personal i número d'àpats) que es produeixin durant la vigència del contracte.

4. Dotació de material per al servei de menjador.

El mobiliari del menjador, els electrodomèstics, material de cuina i parament de taula són propietat del Departament d'Educació i del centre.

Durant el curs 2010/2011, el manteniment i reposició del parament, mobiliari, aparells i electrodomèstics adscrits al servei de menjador serà responsabilitat del centre. La despesa que es pugui produir per aquest concepte, anirà amb càrrec al compte del menjador de l'escola Mediterrània, i es comunicarà al Consell Comarcal del Barcelonès

Clàusula 7. Tasques del Personal

1. En relació al personal de cuina

La tasca principal del personal de cuina és la manipulació i elaboració del menjar, i ha de tenir la formació en higiene alimentària adequada, d'acord amb la normativa vigent.

Sempre que sigui necessari, s'haurà d'exhibir la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació rebuts pel que fa a la manipulació d'aliments, ja sigui a través de la mateixa empresa, o d'una empresa o entitat autoritzada a l'efecte.

Aquest personal també haurà de realitzar la neteja diària dels estris, aparells i de l'espai de la cuina, per tal que estigui en condicions òptimes per a la seva utilització el dia següent.

El personal de cuina ha de complir:

Les normes d'higiene, pel que fa a actituds, hàbits i comportament.

Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur la roba de treball neta i d'ús exclusiu, i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat.

Servei i atenció a les taules dels comensals, sempre que sigui necessari i compatible amb la seva activitat principal.

Constituir amb els monitors i el personal de neteja un equip de treball amb la millor col·laboració de les parts.

Informar la direcció de l'escola de les possibles incidències que puguin sorgir durant la prestació del servei, sense perjudici d'intentar resoldre-les en la mesura del possible.

Qualsevol altra funció que li pugui encomanar l'empresa responsable del servei, en coordinació amb la direcció del centre, i el CCB, amb l'objectiu que el menjador funcioni correctament.

2. En relació al personal d'atenció directa a l'alumnat (monitors)

Tenir el títol de monitor en el lleure infantil i juvenil, o bé tenir experiència contrastada en aquesta activitat. Haurà de ser personal idoni i major d'edat. En el cas de noves contractacions, serà imprescindible disposar del títol citat.

Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix i vetllar pel manteniment de l'ordre en aquest espai.

Parar i desparar les taules en cada torn de menjador. Servir els àpats i retirar-los.

Promoure la tasca educativa del menjador: adquisició d'hàbits social i higiènics, correcta utilització dels coberts i altres estris de taula, seure correctament, tenir cura que el menjar no es desaprofiti. També fomentarà la col·laboració de l'alumnat en el moment de desparar la taula.

Proporcionar a la direcció del centre la informació necessària sobre l'actitud de l'alumnat, sense perjudici de resoldre les incidències que es puguin presentar durant el temps de menjador. No obstant, les mesures disciplinàries, si fos el cas, les prendrà la direcció del centre.

Constituir amb el personal de cuina i de neteja un equip de treball amb la millor col·laboració de les parts.

Organitzar les activitats de lleure abans i després del dinar, amb un període de temps també per al descans, i vigilar que els infants no abandonin els espais d'ús escolar.

Fer ús de la llengua catalana durant la prestació del servei.

Qualsevol altra funció que li pugui encomanar l'empresa responsable del servei, en coordinació amb la direcció del centre, i el CCB, amb l'objectiu que el menjador funcioni correctament.

Clàusula 8 . Dotacions de personal

nombre monitors	monitor - coordinador	personal de cuina	personal de neteja
19	1	2	2

1. Monitors

El licitador presentarà la relació de persones que adscriurà al servei, indicant Nom, cognoms, NIF, estudis realitzats i experiència laboral relacionada amb les tasques a desenvolupar.

En cas de substitució per malaltia o altres circumstàncies, facilitarà igualment currículum amb aquestes dades de les persones que contracti.

Les hores setmanals (de dilluns a divendres) seran 12,5 els monitors i 20 el monitor - coordinador. L'empresa presentarà un pla de treball, amb el detall del número d'hores d'atenció directa de l'alumnat, hores de coordinació, etc.

2. Personal de cuina.

Les persones que prestaran el servei seran les dues treballadores que han estat desenvolupant les tasques fins a l'actualitat, llevat de renúncia.

Realitzaran 8 hores diàries, 5 dies a la setmana.

3. Personal de neteja

El licitador presentarà un pla de treball, per tal que les instal·lacions de menjador i espais annexos relacionats es trobin en perfecte estat, i indicarà amb detall les tasques que es desenvoluparan, freqüència de neteja dels espais, etc.

Realitzaran 5 hores diàries, 5 dies a la setmana.

Aquest personal col·laborarà amb els monitors i el personal de cuina en el bon funcionament del menjador, per tant prestarà atenció a les taules dels comensals sempre que sigui necessari i compatible amb la seva activitat principal.

Clàusula 9. Organització del servei de lleure

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació de lleure que s'adeqüin al Projecte Educatiu de Centre (PEC), i que permetin dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb l'equip directiu del centre.

2.- La proposta de programació de les activitats s'ha de portar a terme en coordinació amb els responsables del centre educatiu, la qual procurarà promoure el vessant educatiu del servei de menjador.

3.- L'empresa adjudicatària vetllarà perquè tots els elements que integren els espais de lleure siguin segurs per als usuaris, i informarà al centre en cas que consideri que no ho són.

4.- La dotació de material per a les activitats del període interlectiu correspon a l'adjudicatari i ha de ser suficient i adequat al perfil de l'alumnat, i seguint els criteris de les activitats educatives i recreatives que, si s'escau, hagi aprovat el centre.

5.- L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats.

Clàusula 10. Normativa tècnica.

Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjadors als centres docents públics de titularitat del departament d'Educació.

Pel que fa a la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

- a) Codi Alimentari Espanyol.
- b) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- c) Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- d) Llei 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària.

- e) Reial Decret 2483/1986, de 14 de novembre, pel que s'aprova la RTS sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada.
- e) Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- f) Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- g) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- h) Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes i el 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.