CONSELL COMARCAL DEL BERGUEDÀ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR, VIGILÀNCIA I ACTIVITATS INTERLECTIVES DELS CENTRES EDUCATIUS PÚBLICS D'EDUCACIÓ INFANTIL I PRIMÀRIA DEL BERGUEDÀ PELS CURSOS 2017-2018 i 2018-2019

Clàusula 1. Objecte del contracte

El servei de menjador, la vigilància i les activitats interlectives dels centres educatius públics d'educació infantil i primària de la comarca del Berguedà que s'han acollit a aquest servei i que són els que es relacionen en el capítol IV.

S'incorpora també el nombre estimat de comensals de cada centre i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària que es relaciona en l'annex I.

El nombre d'usuaris que figura en l'annex I és orientatiu i s'ha comptabilitzat tenint en compte les dades del curs 2016-2017 més les previsions de les noves matricules del curs 2017-2018, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes i centres docents que efectivament tinguin dret als serveis pels quals s'estableix aquest contracte durant la vigència del contracte.

Definició servei de menjador (amb o sense monitoratge): consisteix en contractar l'empresa perquè elabori els menús en la seva pròpia cuina externa i els transporti fins al centre.

Definició servei de menjador amb servei de monitoratge: aquest servei també inclou monitors per servir el menjar i estar al menjador escolar, per gestionar el servei de lleure desprès de dinar (espai de pati) i per la neteja.

Clàusula 2. Condicions generals

1.- El contracte s'executarà amb subjecció a les presents prescripcions tècniques i econòmiques i al plec de clàusules jurídiques i administratives, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal doni al contractista per interpretar-les, a través del personal de l'Àrea d'Ensenyament.

2.- 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.

3.- L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, colònies, sortides, etc.., que estan rèviament programades i no es facturarà el servei de menjador pels alumnes que no hi assisteixin. Per això, amb l'inici del curs escolar el Consell Comarcal demanarà a tots els centres educatius afectats una relació d'aquests dies de festa i ho comunicarà al concessionari.

4.- En el cas que el concessionari li sigui impossible prestar el servei degut únicament a catàstrofes naturals (nevades, ventades, altres infortunis naturals, etc) o bé per l'exercici del dret de vaga del personal docent, si el centre docent acorda el tancament del centre docent o bé del servei de menjador, amb la qual cosa no es pot oferir el servei, no es cobrarà sota cap concepte el servei de menjador a cap usuari.

5.- L'adjudicatari haurà de prestar el servei directament del menú amb absoluta prohibició de cedir-lo a tercers i el servei de monitoratge permetrà les condicions de subrogació del punt 2.11 del Plec de prescripcions administratives.

6.- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

7.- Els drets i les obligacions del Consell Comarcal i de l'adjudicatari del contracte seran, a més de les que recullen els plecs de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable, especialment la LCSP i el Decret 160/1996, de 14 de maig pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament. El Consell Comarcal adquirirà solament els compromisos consignats expressament en aquests plecs i els que resultin de la proposició acceptada.

8.- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia Organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven al Consell Comarcal del Berguedà.

9.- Les dates de cessió d'ús 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.

Clàusula 3. Preu del contracte

1.- El cost d'aquest servei serà el fixat a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei, més les condicions específiques amb que s'adjudiqui el servei.

2.- Aquest preu inclou tots els conceptes a què es refereix aquest plec (menjar, cuina, neteja, monitors en el seu cas...), i totes les altres càrregues socials i fiscals i de gestió del servei.

El preu del servei de menjador haurà de quedar desglossat en dos apartats:
- Preu del menú sense IVA
- Preu del servei educatiu de monitoratge sense IVA, en cas que correspongui
- IVA aplicable

3.- El preu s'entén que comprèn no només els conceptes que integren els serveis d'acord amb el plec de prescripcions tècniques i econòmiques, sinó també les quotes de totes les taxes i impostos directes i indirectes establerts per qualsevol administració pública competent que gravin el contracte i la seva execució, àdhuc en els casos en què estigui reconegut el dret a la seva repercussió.

4.- Els preus de licitació no admeten cap prova d'insuficiència, i inclouen el dels elements accessoris i auxiliars i també, encara que no apareguin reflectides separadament, totes les càrregues fiscals i socials que graven l'objecte del contracte. En conseqüència, l'adjudicatari no podrà reclamar cap variació en el preu d'adjudicació, ni tampoc no tindrà dret a cap reclamació basada en la insuficiència, error o omissió en el càlcul del cost de qualsevol dels seus elements.

Clàusula 4. Finançament.

L'empresa adjudicatària ha d'autofinançar-se amb el preu del servei de menjador.

L'autofinançament del servei de menjador ha d'incloure els aspectes següents i els determinats en cada lot segons l'annex I:

LOT 1 Escola Princesa Làscaris
LOT 3 Escola Lillet a Güell
- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina
- Formació del personal de cuina
- Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salaris i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni

LOT 2 Escola Gira-sol
- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina
- Formació del personal de cuina
- Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salaris i Seguretat Social del personal
- Aportació i/o reposició de l'aixovar
- Aigua embotellada
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni
- Menú dels monitors

LOT 4 Escola La Valldan
- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Formació del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salaris i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Servei de neteja
- Despeses generals

- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni

LOT 5 Escola Sant Marc
- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Cost del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Formació del personal de cuina i dels monitors del Servei de monitoratge
- Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Salaris i Seguretat Social del personal
- Ingredients per condimentar amanides i postres
- Servei de neteja i material corresponent
- Despeses generals
- Benefici industrial
- Assegurança de responsabilitat civil
- Menú testimoni
- Menús dels monitors

Clàusula 5. Dotació de material pel servei de menjador

1.- La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de la Generalitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari.

2.- L'adjudicatari està obligat a fer el manteniment i reposició, si escau, de tot el material que afecta a la concessió (tant el que l'adjudicatari hagi aportat, com el material propietat de l'escola, l'AMPA, l'Ajuntament o el Consell relacionat en l'annex II essent el responsable del material i demés utensilis i dels desperfectes que s'hi hagin pogut ocasionar.

3.- Pel que fa a les millores d'obra civil en les instal·lacions del menjador o referent a instal·lacions annexes (aigua, gas, llum, pintura, poliment de terres, parets, etc.) en cap cas anirà a càrrec del Consell Comarcal. En aquest sentit, es consideren instal·lacions necessàries que ha de disposar el centre educatiu per al funcionament del servei, que en el cas de centres d'educació primària la titularitat correspon a l'Ajuntament corresponent.

Clàusula 6. Característiques dels menús

1.- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb criteris nutricionals i seran supervisats per un tècnic en nutrició i dietètica, a càrrec de l'adjudicatari. L'Agència de salut pública revisarà els menús i elaborarà un informe amb les recomanacions pertinents que l'empresa adjudicatària haurà de complir.

2.-L'empresa adjudicatària elaborarà els menús a la seva cuina central i, ràpidament sense trencar la cadena de calent o fred respectivament, els traslladarà al menjador per a la seva consumició. Es tindrà cura de la temperatura del menjar a l'hora de l'arribada i també al moment de servir, si s'escau.

3.- L'àpat del dinar ha d'estar compost d'entre quatre i cinc grups d'aliments (farinacis, verdures, fruites, oli d'oliva, proteics) i s'han d'utilitzar tècniques culinàries ben cariades al llarg de la setmana. Les quantitats de les racions han d'anar d'acord amb les necessitats pròpies de l'edat i han de respectar la sensació de gana expressada (veure annex III).

4.- L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. 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. Les freqüències recomanades de consum d'aliments en les programacions es poden trobar en l'annex IV.

5.- L'empresa adjudicatària subministrarà un menú adequat en cas de problemes gàstrics o indisposicions, i també subministrarà sempre i quan hi hagi prescripció mèdica, menús especials en cas de celíacs, intoleràncies o bé al·lèrgies.

6.- En cas d'existir menús especials per creences religioses també es serviran adaptats per a ells.

8.- L'empresa adjudicatària lliurarà al responsable del menjador cada dia un albarà amb el número de menús del dia.

9.-L'empresa adjudicatària presentarà, al Consell Comarcal, les planificacions de menús amb un mes d'antelació. 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.

10.-El nombre de menús que es necessiten diàriament és comunicaran a l'empresa adjudicatària no més tard de les 10 del matí.

11.-L'horari per portar el menjar al centre escolar serà de 12 a 12.30 h com a màxim.

Clàusula 7. Trasllat d'aliments, control de temperatura i menú testimoni.

1.- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, i tenint cura de que el trasllat no minvi en cap cas la qualitat dels aliments.

2.-L'empresa adjudicatària haurà de disposar de contenidors d'aliments que permetin mantenir la temperatura establerta en la normativa vigent, tant a l'arribada en el centre com en el moment de servir el menjar. Si s'escau, així mateix, la persona responsable del menjador controlarà la temperatura, a l'arribada, amb el termòmetre sonda i registre homologat, portant un registre escrit diari dels resultats de les medicions.

3.- L'empresa adjudicatària està obligada a proporcionar el menú testimoni, segons les indicacions exigides per l'Agència de Salut Pública de Catlunya, dels aliments preparats en cada centre docent en tots els àpats que s'efectuïn. Les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment.

4.- Un cop recollit cada menú testimoni s'identificarà i es datarà segons RD 3484/2000, mínim 2 dies, recomanable 7 dies.

Clàusula 8. Neteja de les instal·lacions i controls pel Servei de menjador amb monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels molls de descàrrega, les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions, en acabar la prestació del servei. Serà responsable del manteniment higiènic de les instal·lacions.

2.- L'empresa adjudicatària, en el mateix centre escolar, realitzarà un registre de la temperatura dels aliments, de la neteja i desinfecció, del control de l'aigua, de les mostres alimentàries i del tractament dels residus.

Clàusula 9. Compliment de la normativa higiènico-sanitària.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènico-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

a) Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
b) Llei de Catalunya 17/2011, de Seguretat Alimentària.
c)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.
d) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
e) Reial Decret 1420/2006 de l'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats pels establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
f)Reial Decret 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront al tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac.
g) 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.

Clàusula 10. Control de qualitat dels aliments

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària, i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tant en relació amb la normativa higiènico-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària.

En el desenvolupament de l'activitat es portarà un sistema d'autocontrol basat en la metodologia de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

Clàusula 11. Responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules jurídiques i administratives. En aquest efecte, el concessionari tindrà subscrita una assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar i si és el cas de l'espai de pati, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar durant tot el període interlectiu destinat a menjador escolar, amb un capital assegurat de com a mínim de 600.000 euros per cada lot.

L'empresa adjudicatària aportarà còpia de la pòlissa i del rebut de pagament de la pòlissa al Consell Comarcal del Berguedà.

Clàusula 12 . Control de qualitat

El contractista resta obligat a la realització com a mínim de les següents accions de control de la qualitat en la prestació del servei:

- **a)** Tramesa al Consell Comarcal del Berguedà, a trimestre vençut, d'un informe resum sobre el desenvolupament de cada servei adjudicat.
- **b)** Presentació d'una enquesta de qualitat per a cada servei adjudicat. El Consell Comarcal participarà en l'elaboració de l'enquesta i rebrà informe dels resultats obtinguts.
- **c)** Les mesures correctores que es puguin derivar de l'anàlisi dels elements durant el control de qualitat del servei, detallat en les bases anteriors, incorporaran la consideració d'interès públic als efectes de possibles modificacions contractuals.

Aquells contractistes que disposin de certificació de la norma de qualitat europea ISO 9001, 14001, o equivalent, hauran d'informar al Consell Comarcal del Berguedà del resultat de les auditories internes preceptives i, si s'escau, de la renovació de la certificació.

Clàusula 13 . Supervisió i control de documentació

Supervisió i control de la documentació administrativa que permet assegurar que el servei es presta amb garanties suficients:

1. Acreditació que l'empresa concessionària esta inscrita en el Registre d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC): a inici de curs.
2. Assegurances de responsabilitat civil: pòlissa i rebuts de pagament: a inici de curs i segons períodes de pagament.
3. Acreditació de l'abonament dels salaris i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei: trimestralment.
4. Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús. Desprès del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).

Clàusula 14. Altres obligacions. Servei de menjador amb monitoratge

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) No realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra per ella mateix, sense l'autorització prèvia del Consell.
b) Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat de neteja durant la prestació del servei.
c) Seguir les indicacions que facin de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal, quant a organització de l'espai, neteja, etc., de les cuines dels centres.
d) Assumir el manteniment, la reparació i la reposició, si escau, dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabalament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligencia que li sigui imputable.
e) Comunicar a l'Administració, 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 substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada. Així mateix, ha de comunicar qualsevol canvi d'accionariat de l'empresa que sobrepassi el 30% del valor del capital social fundacional durant la durada de la concessió.

Clàusula 15. Organització del Servei de menjador amb monitoratge

Comprendrà les tasques següents, sota la responsabilitat de l'empresa adjudicatària:

a) Vetllar pel funcionament correcte del menjador, organitzant si escau els torns que siguin necessaris i la forma en què se serviran els menjars, utilitzant, en tot cas, safates d'autoservei o plats, si en el centre es venia fent així.
b) Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta, i que progressin cap a un comportament cívic i social.
c) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
d) Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
e) Retornar en bon ús, reposar i mantenir aquell material cedit per l'AMPA, pel centre educatiu, l'Ajuntament o el Consell Comarcal per a la prestació del servei i que constarà a l'inventari que elaborarà el centre educatiu o bé l'adjudicatari si és el cas

Clàusula 16.-Projecte educatiu del servei de menjador amb servei de monitoratge

1.- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació. 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 la vessant educativa del servei de menjador. La programació de les activitats haurà de ser comunicada també al Consell Comarcal del Berguedà.

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) Higiènic i sanitari: rentar mans abans i després de dinar, rentar-se les dents desprès de cada menjada, manipular higiènicament els aliments... 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: ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada. Cal potenciar comportaments i habilitats que facilitin destresa i actituds correctes per comportar-se a taula, promovent aspectes socials i de convivència dels àpats.

5.- L'empresa adjudicatària haurà d'informar a les famílies de l'evolució de cada nen/a, com a mínim, en cas d'alguna incidència. La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i també a l'empresa adjudicatària. En tot cas caldrà que es lliuri a les famílies a través dels centres educatius corresponents.

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

Clàusula 17. Personal pel servei de menjador

1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir la formació adequada per a la manipulació d'aliments i una formació bàsica en matèria d'atenció a l'alumnat en el servei interlectiu de menjador.

2.- L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a a cada centre educatiu, les funcions del qual seran les de coordinar amb el centre educatiu el seguiment i programació del servei. En el cas que també hi hagi servei de monitoratge la programació tindrà el vist-i-plau del centre educatiu.

Clàusula 18. Personal pel servei de menjador amb monitoratge

1.- El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de romandre al centre educatiu, durant el temps de prestació del servei de menjador i els espais de temps anterior i posterior des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

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) la conducció de les activitats que es treballin al migdia

d) l'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució de l'alumne, tot i informant-ne a les famílies d'acord amb el que preveu la programació.

2.- Les comeses relatives a vigilància i activitats interlectives les han de realizar monitors amb domini de la llengua catalana que tinguin la formació adient.

3.- L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació pels seus treballadors.

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

5.- No obstant l'anterior, l'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei des de la data que s'indica als centres que també s'assenyalen, segons la relació continguda a l'annex I, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu corresponent i de la legislació laboral aplicable.

6.- 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. Així mateix, està obligat a proporcionar al seu personal els uniformes, així com la roba de treball que no sigui d'ús comú en la vida ordinària dels seus empleats.

7.- L'adjudicatari serà responsable davant el Consell 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.

Clàusula 19. Ràtios i horaris

1.- Les dotacions de personal de cuina o monitor per atendre directament els alumnes al servei de menjador s'atendrà a les ràtios orientatives següents. En tot cas, hi haurà el personal assignat segons el barem següent:

Nombre d'alumnes usuaris	**Personal assignat**
Fins a 15	1
De 16 a 30	2
De 31 a 45	3

El dia que el nombre d'alumnes superi la ràtio estipulada, l'empresa concessionària s'encarregarà de l'increment del monitoratge.

2.-Horari del servei amb monitoratge:
Escola Sant Marc: de 12.30 a 15.30 h
Escola la Valldan: de 12.15 a 15.150 h/de 12.12.30 a 15.30 h
Veure annex I

Clàusula 20. Creació

Els centres que rebin el servei de menjador i que seguint les indicacions del Consell Comarcal es dotaran, si així ho determinen, d'una comissió de seguiment del servei de menjador, dintre del sí del Consell Escolar, d'acord amb el que preveu el Decret 352/2000, de 7 de novembre, pel qual es regulen la constitució i composició del Consell escolar i l'elecció, nomenament i cessament del director i dels altres organs unipersonals dels centres docents públics, comunicaran a la Comissió comarcal de seguiment els noms i cognoms dels membres escollits.

Clàusula 21. Funcions

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:
a) Elaborar les directrius per al funcionament del menjador.
b) Col·laborar amb el coordinador de menjador en l'elaboració d'una proposta d'activitats lúdiques i educatives per al període interlectiu.
c) Establir l'ús de diferents instal·lacions (biblioteca, sala informàtica, sala audiovisuals, etc.), segons les condicions genèriques que estableix aquest plec de clàusules.
d) Fer un seguiment de l'ús que l'empresa farà del material propietat del centre educatiu, de l'AMPA, de l'Ajuntament, del Consell Comarcal o del menjador, i decidir-ne les condicions d'ús.
e) Esporàdicament, quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament.
f) Solucionar els conflictes respecte al menjador dintre de l'àmbit del centre educatiu.
g) Concretar qualsevol altra actuació que reverteixi en la millora del servei de menjador, sempre tenint en compte els plecs de clàusules.
h) Fer un inventari del material de menatge i lúdic existent al centre educatiu, si escau, per controlar-ne la reposició.
i) Traslladar la informació del servei de menjador als diferents col·lectius que hi són representats.
j) Supervisar conjuntament amb el coordinador del menjador les funcions dels monitors i valorar la seva tasca pedagògica amb els alumnes.
k) Fer una valoració de final de curs sobre el servei.

Clàusula 22. Composició

La Comissió Escolar de seguiment estarà formada, com a mínim, per un membre de l'AMPA, per un membre de l'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del Centre, i pel coordinador del centre i/o amb un representant de l'empresa concessionària o el coordinador general del servei designat per l'empresa. La seva creació i composició, així com les actes que se n'aixequin, seran comunicades al Consell Comarcal del Berguedà a efectes del seu seguiment.

Clàusula 23. Funcionament

El funcionament d'aquestes comissions de menjadors es regirà per les directrius que estableixi cadascun dels consells escolars, tenint en compte la necessitat de fixar un règim de reunions periòdiques d'acord amb les necessitats del centre.

Clàusula 24. Lots

LOT 1 = Escola Princesa Làscaris de Casserres
LOT 2 = Escola Gira-Sol de Montmajor
LOT 3 = Escola Lillet a Güell de la Pobla de LIllet
LOT 4 = Escola la Valldan de Berga
LOT 5 = Escola Sant Marc de Gironella

Veure detallat annex I

Clàusula 25. Inventaris

Veure detallat annex II