



Prescripciones técnicas que tienen que regir para la contratación del servicio de comedor

Objeto: Servicio de comedor del centro Escuela Àngel Guimerà

Datos del centro educativo

Nombre: Escuela Àngel Guimerà
Domicilio: Bonaventura Pedemonte, 2 08740 Sant Andreu de la Barca
Teléfono: 936824098 / 936530679
Plazo de ejecución: de 1 de enero, o desde la formalización del contrato, hasta el 31 de diciembre de 2018

1. Descripción y características del servicio

El contrato tendrá por objeto la gestión del servicio comedor en los locales de la Escuela Àngel Guimerà de S. Andreu de la Barca, con sujeción a las siguientes condiciones:

El servicio de comedor escolar incluye: el suministro de comidas a los usuarios del centro; los monitores durante el rato de la comida, la vigilancia y aquellas actividades que formen parte del servicio de comedor. **El servicio se llevará a cabo todos los días lectivos, de acuerdo con la Orden que para cada curso escolar publica el Departamento de Enseñanza de la Generalitat de Catalunya, por la cual se establece el calendario escolar, y se tendrá que adaptar a los días de libre disposición y fiestas locales que afecten al centro escolar.**

Los niños dedican una tercera parte del tiempo que permanecen en la escuela al rato del mediodía. Por este motivo el espacio de comedor es de vital importancia para el desarrollo integral del niño y tendrá que estar planificado y organizado siguiendo las pautas del proyecto educativo del centro.

La comunidad educativa de la escuela Àngel Guimerà entiende el comedor escolar como espacio idóneo para trabajar toda una serie de actitudes y hábitos relacionados con la higiene, la alimentación, la sostenibilidad, el consumo responsable, el orden y la convivencia. Además, durante esta franja horaria encontramos una parte de tiempo de ocio que favorece la interrelación entre los niños. Es por eso que el proyecto tiene que incluir unos objetivos relacionados tanto con la educación de los hábitos como con la educación del tiempo de ocio.

Objetivos generales

- Comer todo tipo de alimentos
- Conocer los diferentes alimentos y sus propiedades dietéticas y nutritivas
- Mantener un comportamiento correcto en la mesa
- Potenciar la creatividad de los niños
- Ampliar el repertorio de actividades lúdicas
- Fomentar el respeto hacia el material y el entorno



- Concienciar a los niños de la importancia del reciclaje, así como el funcionamiento de la recogida selectiva
- Asimilar los hábitos de limpieza e higiene entorno la comida
- Educar en los diferentes aspectos de orden y convivencia
- Favorecer la convivencia con todo el mundo.
- Los niños de P3 no realizarán actividades, sino que una vez han comido haran un rato de siesta

2. Obligaciones de la empresa adjudicataria

Explotar los servicios de acuerdo con aquello que dispone o pueda disponer el contrato y los pliegos de prescripciones técnicas y las cláusulas administrativas particulares, la legislación hotelera, laboral, prevención de riesgos laborales, y de otros aplicables al caso presente.

Presentar un plan de funcionamiento y organización del servicio.

Presentar un anexo donde figure el personal necesario asignado para su correcto funcionamiento (personal de cocina, de atención directa al niño, de coordinación y administración, de dinamización de las actividades propuestas...)

Presentar un plan de formación continuado para el equipo de atención directa al niño.

Presentar una propuesta de menús (siguiendo las indicaciones del presente pliego)

Presentar propuesta de actividades interlectivas que fomenten los valores establecidos al proyecto educativo de centro.

Presentar un plan de evaluación y seguimiento de acuerdo con el plan de funcionamiento y organización del servicio, que incluya el sistema de comunicación con las familias de los niños.

Utilizar los locales y desarrollar los servicios objeto de contratación, de acuerdo con la finalidad de dar buen servicio al personal vinculado al centro.

Obtener los permisos y autorizaciones necesarios para ejercer las actividades del servicio de comedor.

Respetar la lista de precios autorizada en el momento de firmar el contrato, y exponerlas para los usuarios que no tienen derecho a la gratuidad del servicio.

Firmar el inventario de todos los bienes que se pongan a su disposición. **Anexo 1**

Elaborar la comida íntegramente en la cocina del centro, y en caso de supuestos excepcionales de interrupción del servicio habitual, establecer una medida alternativa a la prestación del servicio.

Abonar todos aquellos impuestos, arbitrios y gravámenes del Estado, Comunidad Autónoma, provincia o municipio, que afecten a la actividad objeto de contratación. A tal efecto habrá que exhibir, a petición del centro, los documentos acreditativos correspondientes.



Asumir los gastos de comunicaciones que genere el desarrollo de la actividad de cocina y comedor escolar.

La empresa adjudicataria no podrá permitir que personas ajenas a la actividad del servicio entren dentro de las instalaciones de la cocina.

3. Régimen económico

Precio del contrato.

El coste total del contrato y, por lo tanto, su precio será el fijado en la propuesta presentada por la empresa a la cual se adjudique el servicio.

El precio incluye todos los conceptos a que se refiere este pliego (comida, monitores, material, etc.) y también el IVA, así como todas las otras cargas sociales y fiscales.

No obstante, el adjudicatario podrá fijar un precio diferente entre comensal fijo o esporádico, siempre que no sobrepase nunca el precio establecido por la Generalitat de Catalunya y publicado en el DOGC para el curso correspondiente.

La empresa devolverá la parte correspondiente a la comida y no la de la monitorización en los casos siguientes:

- Ausencia de un comensal fijo desde el primer día siempre que se avise no más tarde de las 9,30 de la mañana.
- Cuando no se haga uso del pic-nic en las salidas programadas por el centro siempre que se avise con dos días de antelación.

Financiación

El adjudicatario tiene que autofinanciarse con el precio del menú. La autofinanciación del servicio de comedor tiene que incluir los aspectos siguientes:

- Coste de los alimentos y elaboración de los menús.
- Transporte de los alimentos.
- Salarios y Seguridad Social del personal.
- Aportación y/o reposición y mantenimiento de la vajilla, los utensilios de cocina, así como todo el material necesario para realizar el servicio objeto de este contrato.
- Gestión del cobro de los menús a los usuarios.
- Seguro de responsabilidad civil y accidentes de los usuarios.
- Compra de material lúdico y didáctico, para las actividades del periodo interlectivo.
- Gastos generales que por su naturaleza se consideren esenciales para la correcta prestación del servicio.
- Coste del teléfono y gas.
- Coste indirecto en el centro (fotocòpies, material del centro...)
- Inversiones comedor y cocina.
- Beneficio industrial.
- Otros necesarios para la prestación del servicio
- IVA



Forma de cobro

a. Cuando los usuarios sean alumnos beneficiarios de ayuda de comedor, la empresa adjudicataria percibirá de la Escuela Àngel Guimerà el importe de la ayuda, y cobrará al alumno el resto del precio hasta completar el de adjudicación. Cuando esta ayuda sea por la totalidad del precio del comedor el adjudicatario percibirá de la Escuela Àngel Guimerà este importe, sin que sea exigible ningún importe o porcentaje a los usuarios. La escuela Àngel Guimerà pagará el importe de las ayudas del alumnado beneficiario cuando le sea otorgado por las instituciones públicas correspondientes.

b. Cuando los usuarios sean los alumnos sin ayuda, los profesores o el personal administrativo y otros servicios del centro, la empresa adjudicataria gestionará directamente el cobro a los usuarios y establecerá las condiciones de pago teniendo en cuenta que sólo se cobrarán los servicios efectivamente prestados por comensal y día. Los usuarios abonarán el importe correspondiente a mes vencido.

El precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedor de los centros educativos de titularidad del Departamento de Enseñanza para el curso escolar 2017-2018, con carácter general se fija en la cantidad de 6,20euros/alumne/día, IVA incluido.

El precio máximo de la prestación del servicio escolar de comedor comprende, además de la comida, la atención directa al alumnado durante el tiempo de la prestación del servicio de comedor y los periodos de tiempos anteriores y posteriores, desde que acaban las clases de la mañana hasta que empiezan las de la tarde con una duración máxima de dos horas y media en total.

Para los comensales esporádicos, el precio puede ser de hasta un máximo de 6,80 euros/alumno/día, IVA incluido. Se considera comensal esporádico aquel que hace uso del servicio menos de tres días a la semana o, en el caso del alumnado de educación secundaria, el que hace uso menos de dos días a la semana, y siempre que, en ambos casos, el comensal no sea beneficiario de una ayuda de comedor.

Se regulará un procedimiento a fin de que el centro escolar informe cada día el número de usuarios fijos y/o esporádicos que hacen uso del servicio de comedor. Estas comunicaciones serán utilizadas para determinar los servicios que se tienen que cobrar cada día por parte de la empresa contratista de acuerdo con los tipos de usuarios antes mencionados.

El adjudicatario tiene que conocer con la antelación suficiente, los días festivos, los días de fiesta del centro educativo, las excursiones, colonias, salidas, etc., que están previamente programadas.

La empresa adjudicataria habilitará formas de cobro, ya sea con el personal adscrito al centro o bien a través de una entidad bancaria.

La empresa asumirá la morosidad, será responsable de su gestión y tendrá que establecer los mecanismos que garanticen los cobros de los importes adecuados a los usuarios del servicio.



4. Instalaciones, material y equipamiento

La empresa adjudicataria hará el uso de las instalaciones de cocina/comedor y el mobiliario de estos espacios.

Con respecto al material, la empresa adjudicataria hará uso de los aparatos y utensilios de cocina (lavavajillas, horno, etc.) que figuran en el anexo 1 de este Pliego y del menaje necesarios para la prestación del servicio.

En cuanto al material, irá a cargo del adjudicatario, si se tercia, su reposición, adquisición, reparación y/o instalación. Eso incluye:

- Los bienes que figuran en **el anexo 1** de este Pliego y los de nueva adquisición.
- El material que se utilice en los talleres o actividades durante el servicio irán a cargo de la empresa contratada.
- Los productos y materiales de limpieza que puedan ser utilizados por el personal de la empresa y/o los usuarios (escobas, jabón de manos, servilletas, guantes de un solo uso, bobinas de papel de manos, detergentes, etc.).
- El equipamiento (dispensadores de papel y jabón) de las dependencias higiénicas de uso exclusivo del servicio de comedor y que utilicen los alumnos y los trabajadores del servicio, con las respectivas reposiciones de jabón, papel de manos y papel de lavabo. En caso de ser lavabos compartidos, la empresa adjudicataria sólo efectuará la reposición dentro de la franja horaria del servicio.
- Los utensilios y la documentación indispensables exigidos por el Departamento de Salud: impresos de los registros de prerequisites (control de temperaturas de la comida y de las cámaras, etc.), así como también el suministro de termómetros para nevera y congelador y de control de temperatura de la comida, envases para la recogida de muestra de la comida y el equipo de control del cloro del agua.
- El material de menaje (vajilla, utensilios, etc.) se tendrá que reponer de acuerdo con el número real de usuarios, es por eso que en caso de que éste sea superior a el inicial, el adjudicatario tendrá que completar la vajilla necesaria para la correcta prestación del servicio.
- La asunción de aquellas incidencias y/o mejoras en el funcionamiento del servicio que se propongan desde el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya en las inspecciones periódicas que se efectúen en el centro. En caso de que en el acta de inspección se hayan detectado incidencias que hay que corregir, la empresa tendrá que hacer llegar por escrito un plan de mejora en el Departamento de Enseñanza, en el cual tendrá que especificar, en función de la gravedad, el tiempo máximo de resolución de la incidencia detectada y cumplir con el plazo determinado.



Mejoras del equipamiento

En caso de que la empresa adjudicataria presente una propuesta de mejora del equipamiento de la cocina en su oferta, la inversión realizada pasará a formar parte de la cocina del centro.

La empresa adjudicataria podrá poner a disposición otro equipamiento que sea necesario para desarrollar la actividad y cumplir con la normativa. Para su colocación hará falta la autorización previa de los ST de Enseñanza. La empresa adjudicataria podrá retirar este equipamiento una vez haya finalizado el contrato.

Mantenimiento

La empresa adjudicataria mantendrá las instalaciones, aparatos y otros elementos propiedad del Centro, en perfecto estado de conservación y funcionamiento, efectuando a su cargo todas aquellas reparaciones o reposiciones que ocurran o puedan ocurrir.

En caso de que el material esté en situación de reparación o de revisión, la empresa adjudicataria utilizará el de reserva propio, de manera que no se produzcan interrupciones en los servicios programados.

El adjudicatario tendrá que presentar un informe anual y relación de facturas de las actuaciones realizadas que hagan referencia al mantenimiento y la conservación de las instalaciones, bienes y utensilios, y la adquisición de nuevos equipamientos.

5.- Limpieza

Limpia instalaciones y equipamiento

Las instalaciones, el mobiliario y el material que se pondrán a disposición del adjudicatario se tendrán que limpiar, mantener y conservar durante toda la vigencia del contrato. En concreto:

- El espacio de cocina y las respectivas dependencias (almacenes, vestuarios y lavabos), los aparatos que haya, las ventanas y la campana extractora (incluidos los filtros).
- La sala de comedor y el mobiliario (tierra, mesas, sillas, pica de lavar manos, etc.).

Al inicio y a la finalización del curso escolar, como mínimo, la empresa tendrá que hacer una limpieza a fondo del material y las instalaciones del servicio.

También tendrá que retirar diariamente, de acuerdo con la normativa aplicable, la basura y otros residuos que se generen durante la prestación del servicio, y trasladarlos a los puntos de recogida establecidos por el ayuntamiento del municipio.



6. Órganos de supervisión y participación

La Comisión de Comedor: Se creará esta comisión que estará formada por la directora, la jefa de estudios, dos representantes del AMPA, por la coordinadora de monitores del centro, y por un responsable de la empresa que gestione el servicio.

La periodicidad de las reuniones, que establecerá el Consejo Escolar, tendrá que ser mínimo de 1 reunión por trimestre. Se tendrá que comunicar a la Comisión Territorial de seguimiento del servicio de comedores escolares los nombres y apellidos de los miembros escogidos, las fechas de reuniones y el orden del día de las sesiones.

Las funciones de esta comisión serán las siguientes:

1. Hacer el seguimiento del servicio y proponer mejoras en el funcionamiento del comedor.
2. Resolver las incidencias en la prestación del servicio en el marco del plan de funcionamiento del comedor.

7. Responsabilidades y seguro de responsabilidad civil

Las empresas adjudicatarias serán responsables de los daños y perjuicios causados a la Administración y a terceros en el desarrollo de los contratos y, por lo tanto, la Administración queda eximida de toda responsabilidad por los daños y perjuicios causados a terceros.

En este sentido, las empresas propuestas como adjudicatarias tienen que tener contratada una póliza de seguros de responsabilidad civil, con un capital mínimo asegurado de 600.000 euros por siniestro y año.

Asimismo, las empresas adjudicatarias tienen que comunicar de manera inmediata en el Departamento cualquier modificación en la póliza de seguro que altere o varíe las condiciones de cobertura.

8. Características del servicio

Aspectos generales y organización

Características generales

1. El número de personas vinculadas al centro. Se adjunta como Anexo 2 los TC2 del personal actual.
2. El número diario de usuarios del servicio es de entre 240 a 260 comensales aproximadamente.
3. La superficie y la distribución de la cocina y comedor se encuentra en **el anexo 3**. Con respecto a los servicios, instalaciones, elementos, etc., hay que tener en cuenta las premisas siguientes:



- Los servicios disponibles serán: agua potable, energía eléctrica, gas y alcantarillado.
La empresa adjudicataria se hará cargo del coste del teléfono.
- La cocina y el comedor se entregarán equipados de acuerdo con el inventario reflejado en el anexo 2 de este pliego de prescripciones.

Organización del servicio de comedor

El adjudicatario garantizará el correcto funcionamiento del servicio de comedor, por lo cual:

1. Llevará a cabo el control, el acceso y el seguimiento diario del alumnado usuario del servicio de comedor.
2. La empresa, además del personal de atención directa, tendrá que designar a las personas que considere pertinentes para el cumplimiento de las funciones básicas:
 - a. Una de las personas de atención directa, actuará como coordinadora del comedor, que dirigirá, controlará y supervisará las actividades del resto de monitores/as y que representará la empresa. No hará tareas de monitorage, ni como refuerzo ni como responsable de un grupo de usuarios.
Esta persona hará las tareas administrativas que le asigne la empresa.
 - b. La empresa designará un responsable de las cuestiones relacionadas con la cocina y preparación de la comida; que será la persona responsable de atender las incidencias en el ámbito de la alimentación y preparación de las comidas. También tendrá que velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria en este campo y será el contacto con el centro por todo aquello relacionado con la cantidad y calidad de la comida, así como del equipamiento de la cocina y comedor.

La empresa velará para facilitar el acceso a Internet a la persona coordinadora de comedor, con el fin de poder llevar a cabo su trabajo diario, ya sea desde el propio centro o desde otro punto.

Todo el personal adscrito al comedor escolar tendrá que permanecer en la escuela el tiempo necesario para el cumplimiento correcto y diligente de las tareas que le son propias.

La empresa garantizará los recursos humanos suficientes para cubrir el absentismo (bajas, permisos, etc.) y las vacaciones del personal a fin de que el servicio pueda ser realizado correctamente.

La empresa informará puntualmente a la dirección del centro y a los Servicios Territoriales de Enseñanza de las incidencias que puedan producirse durante el servicio. En este sentido, la empresa propondrá mecanismos de coordinación con el centro, ya sea para traspasar información, acordar acciones de interés por atender al alumnado, orientar a las familias, y evaluar el funcionamiento del servicio.



Los días que haya salidas, se ofrecerá servicio de comedor para atender al alumnado que haga uso del servicio de comedor.

La empresa adjudicataria tendrá que prever como actuar ante una incidencia que imposibilite hacer uso de la cocina del centro para elaborar la comida para los usuarios.

Plan de funcionamiento de centro

El servicio de comedor se tendrá que ajustar al proyecto educativo del centro y al calendario escolar. El adjudicatario, de acuerdo con la comisión de comedor y la dirección del centro, tendrá que presentar un plan de funcionamiento del comedor escolar. El Plan se tendrá que ajustar a las orientaciones que establezca el Departamento de Enseñanza.

Comunicación e información a las familias

La empresa adjudicataria tendrá que concretar las acciones de comunicación necesarias que se incorporarán al plan de funcionamiento de comedor. Mínimamente se tendrán que prever las siguientes:

- Asistencia de la coordinadora y/o la empresa en la sesión de presentación del servicio a las familias del centro para que conozcan la metodología y el proyecto de trabajo de la empresa adjudicataria.
- El personal de atención directa al alumnado informará diariamente a las familias de los alumnos de educación infantil de la evolución durante el servicio. Al resto, a primaria, la información se dará trimestralmente. Estos informes serán entregados en el centro a fin de que los hagan llegar a las familias.
- La programación de días y horas de entrevistas para atender a las familias de los usuarios del servicio que lo soliciten. Un teléfono y una dirección de correo electrónico de atención directa a las familias.

9. Redacción de los menús

Control de calidad dels menús

1. La confección de la programación mensual de los menús irá a cargo del adjudicatario. La confección de los menús se hará de acuerdo con la normativa vigente, haciendo especial inciso en la seguridad del alumnado y el seguimiento de las recomendaciones dietéticas y nutricionales que propone la Agencia de Salud Pública de Cataluña. Estarán a disposición de los usuarios y de sus familias a través de Internet y en formato papel.
2. Con respecto a la composición y cantidad de las raciones de las comidas habrá que diferenciar los menús según las edades, las necesidades, los colectivos y las



diferentes temporadas (menús de verano, de invierno..). En todo caso, todos los menús tendrán que estar validados por uno/a dietista colegiado/ada con el fin de garantizar una dieta correcta, equilibrada y adecuada a la edad y las necesidades nutritivas del alumnado.

3. Las raciones fijadas para cada menú tendrán que tener en cuenta las necesidades propias de cada edad y tendrán que garantizar un margen suficiente para permitir repetir del primer plato. La presentación será esmerada.
4. Además del menú genérico, la empresa adjudicataria ofrecerá, cuando ocurra y de acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimenticia y nutrición, menús especiales, para el alumnado con alergias o intolerancias alimenticias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el certificado médico correspondiente, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de estas elaboraciones resulte inasumible, se tienen que facilitar a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservar y consumir el menú especial proporcionado por la familia.

La empresa adjudicataria también tendrá que suministrar, cuando sea necesario, menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta blanda para trastornos gastrointestinales leves.

El número creciente de niños procedentes de otros países, culturas y religiones, así como de familias partidarias de opciones alimenticias (vegetariana y otros), propicia la recomendación de que la empresa ofrezca una opción de menú paralelo que englobe las diferentes variantes de propuestas alimenticias alternativas. Una programación de menús ovolactovegetariana puede cubrir las necesidades nutricionales de niños y jóvenes y al mismo tiempo satisfacer diferentes opciones religiosas y personales, además de evitar la complejidad que puede representar dar cobertura a demandas muy diversas, que muchas veces las cocinas no pueden asumir.

5. El adjudicatario tendrá que garantizar a través de los propios autocontroles, y el plan de higiene basado en el sistema APPCC(análisi de peligros y puestos de control críticos), las condiciones y prácticas como:
 - a. El control de los proveedores de materias primas y de los productos elaborados, que siempre tendrán que ser autorizados.
 - b. En el momento de la recepción se tienen que revisar las condiciones de transporte, la caducidad, el aspecto y la temperatura de los alimentos.
 - c. Separación de los circuitos de tratamiento de los alimentos en zona de preparación (limpia) y de limpieza de utensilios (sucia)
 - d. Mantenimiento de las cadenas de frío. Control de temperatura de los alimentos y de los equipos para la conservación de los alimentos a temperatura regulada (plan de control de temperaturas).
 - e. Limpieza y desinfección de las instalaciones y los utensilios utilizados. (plan de limpieza y desinfección)
 - f. Conservación de los menús testigo de acuerdo con la normativa vigente.



- g. Capacitación higiénico-sanitaria de todo el personal manipulador de alimentos.
 - h. Control de procesos: establecer estándares de calidad aplicables a los menús elaborados.
6. Garantizar que, en caso de no poder servir un menú o alimento por cualquier circunstancia, la empresa concesionaria pueda reemplazarlo por otro equivalente sin ninguna perturbación del servicio. Habrá que comunicar a la Dirección del centro cualquier alteración del menú inicialmente previsto.
7. La elaboración de menús fruto de alergias e intolerancias alimenticias, régimen o diabetes sólo se llevará a cabo mediante el certificado médico pertinente. Será responsabilidad del adjudicatario su control y acreditación.
8. Las raciones suministradas de cada plato (gramaje) tendrán que ser proporcionales al grupo de edad a quien va dirigido, distinguiendo un gramaje diferente para niños/as de 3 a 6 años o de 7 a 12 años, sin olvidar la apetencia de cada niño, así como también prever un gramaje superior para los adultos (maestros y personal no docente). En todos los casos, se tendrá que tener en cuenta que los usuarios puedan repetir del primer plato.
9. La materia prima utilizada tendrá que ser en todo momento la adecuada, con respecto a las condiciones de calidad, salubridad e higiene, y de acuerdo con las disposiciones vigentes, sin que se puedan utilizar materias que tengan grabadas en sus envoltorios fechas de caducidad vencidas.
10. La programación, elaboración, presentación y servicio de estos menús no sólo tendrán que prever aspectos nutricionales e higiénicos, sino también sensoriales y educativos. Es por eso que tendrán que cumplir los requisitos siguientes:
 - a. La redacción tendrá que ser clara y detallada. Habrá que especificar:
 - El tipo de preparación y de ingredientes de cada plato (ej. Ternera con patata).
 - La cocción utilizada (ej. Hervido, horno, etc.).
 - El tipo de alimento (ej. filete de merluza).
 - b. La presentación de los platos será variada y esmerada.
 - c. Con respecto al tipo de preparación, los menús se tendrán que adaptar a la temporada estacional.
 - d. No se podrá repetir la estructura de los menús según el día de la semana.
 - e. Se tendrán que evitar las combinaciones de platos demasiado densas o demasiado ligeras y también las combinaciones que son de difícil aceptación para la mayoría de usuarios.
 - f. Se tendrán que incluir propuestas gastronómicas relacionadas con festividades y aspectos culturales de nuestro entorno.
 - g. La composición de la comida tendrá que estar formada por un primer plato, un segundo plato, guarnición, postres y pan.
 - h. El tipo y la frecuencia de alimentos que tendrá que cumplir la empresa en la programación y elaboración de los menús escolares será la siguiente:
 - Presencia diaria de hortalizas y verduras.



- Presencia diaria de verdura y/o fruta fresca.
 - Presencia de fruta fresca en los postres como mínimo 4 días a la semana, y un mínimo de 4 variedades en el mes. Se reservará sólo un día para los postres lácteos, postres dulces u otros.
 - Se tendrá que limitar a un máximo de 1/semana, las elaboraciones de carnes picadas (tipo albóndiga, hamburguesa, etc.) que sean excesivamente grasientas.
- i. Con respecto a la cocción y técnicas culinarias, se tendrán que seguir las consideraciones siguientes:
- Es conveniente que las formas de cocción sean variadas (horno, guiso, hervido, fritura, etc.) y se eviten las preparaciones secas.
 - Para freír, habrá que utilizar siempre el aceite de oliva o de girasol alto oleico.
 - La utilización de sal en las preparaciones tiene que ser moderada y de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.

10. Inspecciones y limpieza de las instalaciones

La empresa adjudicataria tendrá que tener un plan de limpieza individualizado, y este plan tendrá que estar expuesto en un lugar bien visible para ser consultado por los órganos de inspección que correspondan.

Se llevarán a cabo, a cargo del adjudicatario, actuaciones de desinfección, desinsectación y desratización, siempre que sea necesario.

El Departamento de Enseñanza, durante toda la prestación del servicio, realizará las actuaciones de control y seguimiento necesarias con el fin de garantizar el buen funcionamiento del servicio, velando por el cumplimiento de las condiciones de calidad especificadas en este pliego.

11. El personal

El personal mencionado dependerá exclusivamente del adjudicatario/aria, por lo tanto éste/ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrón y tendrá que cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, y otras disposiciones vigentes de seguridad e higiene en el trabajo, referidas al personal a su cargo.

Igualmente, para acreditar el cumplimiento de las obligaciones laborales, el adjudicatario/aria tiene que presentar semestralmente una copia de los TC (documentos de cotización) del personal que presta servicio, correspondientes al periodo vencido. Con el objetivo de identificar al personal que se encuentra en los locales del centro educativo, las bajas de los trabajadores se tienen que comunicar inmediatamente de producirse con la especificación del motivo; las actas se tienen que comunicar antes de iniciarse la jornada, con la especificación también del motivo.



En caso de accidente o de perjuicio de cualquier tipo que sufrieran los trabajadores ejerciendo sus tareas, el adjudicatario/aria tiene que cumplir lo que disponen las normas vigentes, bajo su responsabilidad, sin que eso repercuta de ninguna manera en el centro educativo.

Los daños que este personal pueda causar en el mobiliario e instalaciones del centro educativo, ya sea por negligencia o fraude, serán indemnizados por el/por la contratista, siempre a juicio del centro educativo. Igualmente el/la contratista será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos imputables a su personal.

En caso de finalización del contrato y de subrogación de otra empresa, el/la contratista se compromete a cumplir lo que establece el mencionado artículo 46 del Estatuto de los trabajadores así como los convenios sectoriales aplicables. **(Anexo 2)**.

La Escuela facilitará el Proyecto Educativo para que sea incorporado como referente a todas las actuaciones derivadas del servicio.

Penalidades: Las generales del TRLCSP.

El personal de cocina y limpieza

El adjudicatario tiene la obligación de subrogar a los trabajadores/as de cocina, monitores/as, coordinador/a de comedor y limpieza que vienen prestando el servicio al centro escolar adjudicado, de acuerdo con las exigencias del Convenio de Hostelería y de enseñanza privada/concertado. **(Anexo 2)**

El personal que participe en la elaboración y/o manipulación de los menús tiene que tener formación especializada. Esta formación es responsabilidad de la empresa que lleva a cabo la concesión.

El personal de cocina y limpieza tiene que permanecer en la escuela el tiempo necesario para cumplir de forma correcta y diligente las tareas que le son propias, garantizando un buen servicio con respecto a la recepción de los alimentos, el menaje y la limpieza de la cocina y el comedor.

El personal de coordinación de comedor.

Las funciones del personal de coordinación de comedor serán:

- Llevar el control diario de las asistencias de los alumnos y personal del centro, tanto de aquellos que tengan el recibo domiciliado como de los que vayan a través de tiquets, sean fijos o esporádicos
- Comunicar por escrito cada mañana, al cocinero/a, el número de menús que se tendrán que servir (especificando las dietas especiales)



- Introducir, diariamente, las asistencias del comedor al programa informático y hacer llegar toda la documentación derivada a la administración (altas, bajas, cambios de uso, impreso de control médico, etc.).
- Informar y asesorar a las familias que quieran utilizar el servicio: entregar el reglamento de uso del servicio de comedor, el impreso de inscripción, los protocolos establecidos de comunicación, entregar el menú mensual, etc.
- Organizar el espacio de comedor estableciendo el sistema más adecuado por turnos, por cursos, por edades, garantizando un orden que permita desarrollar el servicio en un ambiente tranquilo y agradable. Inicialmente cada monitor tendrá adscrito un grupo de alumnos.
- Fijar la composición del equipo de monitores del centro y velar por la cohesión del equipo y por la buena relación con el centro educativo. Cuando sea necesario proponer cambios organizativos con el objetivo de mejorar el servicio.
- Organizar el uso de los diferentes espacios cedidos por el centro y utilizados para las diferentes actividades del comedor, así como velar por su correcta utilización.
- Coordinar el equipo de monitores, y organizar y velar para que el servicio funcione correctamente.
- Comunicar al centro las incidencias que se puedan producir durante el servicio, referentes a los alumnos usuarios de comedor.
- Informar a las familias de la evaluación y evolución de sus hijos durante el espacio del comedor.
- Informar a la dirección del centro y/o los tutores de aquellas incidencias que se hayan podido producir en su grupo, durante el servicio.
- Otras funciones propuestas por la empresa adjudicataria.

El personal de atención directa a los niños

El papel de los educadores/as de comedor es fundamental dentro del proyecto global, ya que su papel tiene que ir más allá de vigilar y servir a los niños, con su implicación el equipo será uno de los principales conductores del servicio, mediante la organización de actividades dentro del comedor hacia la alimentación saludable y la conservación del medio ambiente, y actividades educativas en el ocio en el espacio anterior o posterior al comedor, que permitirán a los niños adquirir pautas, conceptos y hábitos. Es importante que este personal se dirija a los niños en la lengua vehicular de la Escuela (catalán).



1. El personal de atención directa a los niños se encargará de la vigilancia y control de los alumnos usuarios de comedor, durante el periodo de tiempo comprendido entre el final del horario escolar de la mañana y el comienzo del horario de tarde.
2. El adjudicatario tiene la obligación de subrogar los trabajadores/ras de monitorage (personal de atención directa) que vienen prestando el servicio al centro escolar adjudicado, de acuerdo con las exigencias del Convenio de Hostelería y enseñanza privada.
3. Las funciones del personal de atención directa (monitores/as) serán las siguientes:
 - Vigilar y cuidar del alumnado durante la duración de la prestación del servicio de comedor.
 - Potenciar la adquisición de unos buenos hábitos alimenticios, higiénicos y sociales entre los usuarios del servicio.
 - Dinamizar con actividades interlectivas.
 - Otros que indique la empresa adjudicataria.

4. Se establece la ratio siguiente:

1 monitor para cada 13 alumnos en P3
1 monitor para cada 16 alumnos en P4 y P5
1 monitor para cada 19 alumnos en Primaria

Se tendrá que incorporar un monitor más si superan en 4 alumnos usuarios los establecidos anteriormente (entran en este cómputo los alumnos eventuales)

En situaciones excepcionales, por las características del alumnado y si la organización del servicio lo requiere, esta ratio se podrá modificar. En este caso, la empresa adjudicataria ampliará el número de monitores previo acuerdo con el centro.

5. Semanalmente se hará una revisión de la ratio mínima de comensales del comedor, a efectos de monitorage, con el fin de garantizar su cumplimiento.
6. El personal de atención directa a los niños tendrá que tener la formación adecuada para su tarea, de acuerdo con las preinscripciones legales vigentes. El contratista tendrá que tenerlo en cuenta a la hora de contratar al personal.
7. El adjudicatario tiene que prever la realización de cursos de formación para los monitores/as. A tal fin tiene que presentar un plan de formación continuada donde se concretarán los monográficos, cursos, etc. que se pretenden llevar a cabo, las fechas y los temas que se tratarán y que tendrán que abarcar tanto el ámbito alimenticio como el educativo y de ocio.
8. El adjudicatario se responsabilizará de la limpieza, decoro, uniformidad en la manera de vestir, y de la atención adecuada en relación a los niños.
9. Los monitores/se velarán por el correcto desarrollo del servicio y fomentarán los hábitos de higiene y educación social que incorpore el plan de funcionamiento del comedor, tales como:



- a. Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de comer.
- b. Coger los alimentos con los cubiertos y utilizarlos correctamente.
- c. Comida sin prisa.
- d. Masticar correctamente los alimentos.
- e. Mantener la postura sentada correcta.
- f. No hablar con alimentos en la boca.
- g. Pedir las cosas con corrección.
- h. Hablar en un tono bajo.
- i. Mantener la corrección de las actitudes generales en la mesa.
- j. Garantizar el componente educativo en todas las actividades que se realicen.
- k. Informar, orientar y dirigir las actividades de separación de los residuos.
- l. Otros aspectos que detalle el plan de funcionamiento del comedor.

12. Plazo de ejecución

El plazo de ejecución de la prestación del servicio será desde el día 1 de enero de 2018, o desde la formalización del contrato, hasta el 31 de diciembre de 2018. (prorrogable un curso).

Sant Andreu de la Barca, a 23 de novembre de 2017

Secretaria

M. Carmen Rodríguez Mato



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Escola Àngel Guimerà

03740 Sant Andreu de la Barca



Anexo 1

INVENTARIO DE MATERIAL Y UTENSILIOS QUE SE PONEN A DISPOSICIÓN DEL CONTRATISTA

- Cocina
- Campana extractora
- Horno
- Calientaplatos (2)
- Lavaplatos
- Frigorífico cocina
- Frigorífico comedor
- Freidora (2)
- Marmita
- Línea de self
- Armario neutro (2)
- Mesa neutra cajones
- Mesa neutra puertas
- Mesa neutra estantes
- Mesa apoyo cocina (2)
- Mesa horno
- Arcones congeladores (2)
- Frigorífico despensa
- Pica verdura
- Mesa apoyo lavavajillas (3)
- Carro de aluminio (2)
- Carro PVC (3)
- Microondas (1)
- Pica servicio lavado



Anexo 2

SUBROGACIÓN PERSONAL

TAREA	CONVENIO	H/DIA	N.	SALARIO BRUTO	PERSONAL FIJO
COCINERA	ENSEÑANZA CONCERTADO	8 H	1	1.795,03	CDS
AYUDANTE COCINA	COLECTIVIDADES	8 H	1	1.600,03	AHM
AUXILIAR COCINA	ENSEÑANZA CONCERTADO	4 H. 15'	1	814,84	EMS
SERVICIO LIMPIEZA	COLECTIVIDADES	2 H. 30'	1	499,15	MHO
SERVICIO LIMPIEZA	COLECTIVIDADES	2 H. 30'	1	499,15	MHO
COORDINADORA	COLECTIVIDADES	8 H	1	1.710,83	RCHL
MONITORAS	ENSEÑANZA CONCERTADO	3 H. 45'	3	766,12 856,27 711,19	MLLD MSP AMS
MONITORAS	COLECTIVIDADES	2 H. 45'	8	547,91 547,91 547,91 547,91 547,91 547,91 547,91 547,91	SRC MDV MPA ASS SFA JBG EC MTBL
TAREA	CONVENIO	H/DIA	N.	SALARIO BRUTO	PERSONAL NO FIXE
MONITORAS	COLECTIVIDADES	2 H. 45'	3	547,91 547,91 547,91	LRP ISM APB
TOTAL				15.279,62 €	

Se tendrá que incorporar un monitor más si superan en 4 alumnos los establecidos anteriormente (entran en este cómputo los alumnos eventuales)



Anexo 3

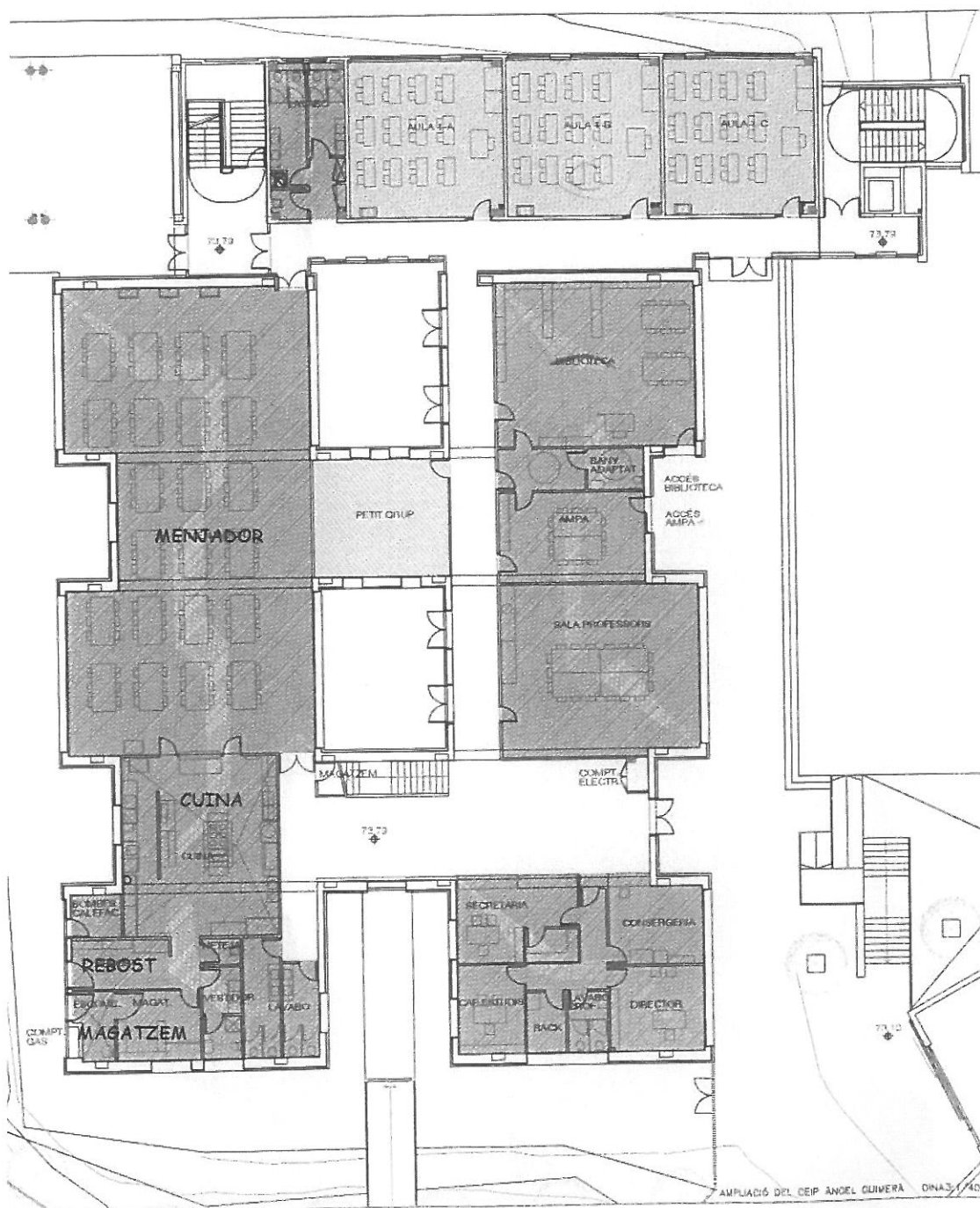
SUPERFICIE Y DISTRIBUCIÓN DE LA COCINA Y COMEDOR

Metros cuadrados:

menjador: 260m²

cocina: 52m²

otros dependències(magatzem,vestidors,lavabos...): 35m²



DOC-003/01-16

AMPLIACIÓ DEL CEIP ÀNGEL GUIMERA DINÀS, 1/400