

CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE EL CONSELL COMARCAL DEL GIRONÈS I LA MANCOMUNITAT DE LA VALL DEL LLÉMENA PER A LA GESTIÓ INDIRECTA DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA AGUSTÍ GIFRE (SANT GREGORI)

Girona, a la data de la darrera signatura electrònica.

REUNITS

D'una banda, la senyora Sònia Gràcia i Xuclà, Consellera de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal del Gironès, amb NIF 6700003-D actuant en nom i representació d'aquesta corporació, assistit pel secretari comarcal, el Sr. Jordi Batllori i Nouvilas.

De l'altra, el senyor Joaquim Roca i Ventura, com a President de la Mancomunitat de la Vall del Llémna, amb NIF P1700076A i domicili a efectes de notificacions a Av. Girona, 33 -17150 Sant Gregori, actuant en nom i representació de l'entitat .

Es reconeixen mútuament la capacitat legal necessària per a l'atorgament d'aquest conveni i, als esmentats efectes,

EXPOSEN

Primer. El Decret 219/1989, d'1 d'agost, estableix la delegació de competències de la Generalitat de Catalunya a les comarques en matèria d'Ensenyament.

Per la seva part, el Decret 160/1996, de 14 de maig, regula el servei escolar de menjador als centres docents públics titularitat del Departament d'Educació i al seu article 10, estableix les formes de gestió del servei escolar de menjador als centres docents públics del Departament d'Ensenyament.

Segon. El Consell Comarcal del Gironès, en data 20 de juny de 2016, va formalitzar el conveni de col·laboració amb el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, relatiu a la delegació de competències quant a la gestió del servei escolar de transport i del servei escolar de menjador i altres prestacions en matèria d'ensenyament.

Aquest conveni té per objecte la delegació de competències en matèria d'ensenyament i preveu, en la seva clàusula tercera, que el Consell Comarcal del Gironès assumeix la competència delegada pel Departament d'Educació de la gestió del servei escolar de menjador.

L'apartat V de la clàusula Tercera del citat conveni estableix que el Consell Comarcal del Gironès, gestionarà el servei escolar de menjador, preferentment mitjançant la contractació d'una empresa del sector, a través d'una concessió o en el seu defecte d'un subministrament diari de menjars elaborats i en el seu cas, la seva distribució i servei amb una empresa del sector, amb observança de la normativa vigent en matèria de contractació pública, i d'acord amb les instruccions del Departament d'Educació. Hi afegeix que es podrà establir convenis amb les entitats públiques i privades que consideri convenient. Així mateix, aquesta clàusula estableix que el Consell Comarcal exercirà el control i supervisió en els menjadors, d'acord amb les competències delegades.

Tercer. Que el servei de menjador constitueix un servei bàsic a les famílies de la Vall del Llémna que per motius laborals, socioeconòmics o circumstancials, necessiten que

els seus fills facin ús d'aquest servei en horari interlectiu entre el matí i la tarda.

Quart. Que la Mancomunitat de la Vall del Llémena en l'Acord de 07/03/2011 va aprovar fer-se responsable de la gestió del servei de menjador escolar de l'Escola Agustí Gifre d'acord amb la normativa vigent, atès forma part de les seves finalitats donar suport i atendre a la ciutadania dels municipis que integren aquesta entitat en el tema del menjador escolar, entre altres, mitjançant la subscripció del corresponent conveni amb el Consell Comarcal del Gironès.

Les parts es reconeixen mútuament capacitat per a obligar-se en aquest acte i lliurement acorden subscriure el present conveni amb les següents clàusules:

CLÀUSULES

PRIMERA. OBJECTE DEL CONVENI

L'objecte del present conveni és establir el marc de les condicions de gestió del servei de menjador escolar i el corresponent monitoratge a l'escola pública AGUSTÍ GIFRE (SANT GREGORI), que prestarà i exercirà la MANCOMUNITAT DE LA VALL DE LLÉMENA (a partir d'ara "La Mancomunitat"), via encàrrec de gestió indirecta, en la modalitat de cuina pròpia a una empresa especialitzada, durant el curs escolar 2021-2022.

La prestació d'aquest servei inclou bàsicament:

1. L'elaboració, en cuina pròpia del centre (o en modalitat de càtering, en el cas que el centre no disposi de cuina pròpia) i posterior subministrament al menjador escolar, de l'àpat del dinar de l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal del Gironès a fer ús del servei.
2. El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.
3. La neteja de les instal·lacions de cuina/office i respectives dependències (magatzems, vestidors, lavabos, etc.) i de la sala menjador.
4. Aquesta prestació també inclou l'obligatorietat de donar compliment a les especificacions, característiques funcionals i operatives referides al servei, que figuren en el present conveni.

El servei es durà a terme tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que aprova el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada curs escolar. La Mancomunitat també haurà d'atendre i adaptar el servei quan hi hagi un horari diferent al dels dies lectius, com per exemple, les jornades intensives del mes de juny i de l'últim dia lectiu del mes de desembre, i tenir en compte els dies de festa que tingui establert el centre escolar.

Les característiques inicials del servei són les que s'estableixen en el present conveni. No obstant, durant la seva vigència, aquestes característiques es podran modificar per adaptar-se a les necessitats reals del servei i/o per implantar nous criteris que pugui determinar el Consell Comarcal del Gironès arran de les directrius que rebí per part dels departaments implicats (Educació, Salut, etc.) en el servei.

SEGONA. OBLIGACIONS DE LES PARTS

Les parts assumeixen les següents obligacions.

1. OBLIGACIONS DE LA MANCOMUNITAT

- a) Prestar el servei de conformitat amb el que estableix aquest conveni, la legislació de contractació pública, la normativa educativa i de salut que tingui relació amb el servei objecte d'aquest conveni i la resta de normativa que sigui d'aplicació.
- b) Prestar el servei de conformitat amb el pla de funcionament corresponent, que haurà d'incloure els requisits mínims establerts pel Departament d'Educació. Aquest pla ha d'estar aprovat pel consell escolar del centre docent i autoritzat pel Departament d'Educació.

S'haurà de trametre còpia del pla de funcionament al Consell Comarcal, abans del 30 de novembre.

En el supòsit que no consti en el pla de funcionament, s'haurà de trametre, en el mateix termini, un document on constin les dades següents:

- Tipus de gestió.
 - Nombre d'alumnes que siguin usuaris habituals del servei.
 - Nombre, nom i dedicació diària del personal de vigilància i atenció a l'alumnat.
 - Preu del servei. Caldrà distingir el preu per a l'alumnat que és usuari habitual del servei, del preu per a l'alumnat que l'utilitza esporàdicament. Si cal, també s'haurà de fer constar el preu per a la resta de persones autoritzades a fer ús del servei.
 - Horari del servei i, si escau, l'organització per torns.
 - Ingressos i despeses que serveixen per determinar el preu del servei.
 - Instal·lacions destinades al servei de menjador escolar i espais d'esbarjo complementaris.
- c) Realitzar la contractació del servei de menjador escolar garantint els principis de llibertat d'accés a les licitacions, publicitat i transparència dels procediments, i no discriminació i igualtat de tracte entre els licitadors, seguint la tramitació de l'expedient d'acord amb l'establir a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic i altres posteriors que regulin qüestions que tinguin a veure amb la contractació del servei de menjador escolar.
 - d) Designar, en el termini de quinze dies des de la subscripció del present conveni, un RESPONSABLE del contracte del servei de menjador escolar, diferent del de l'empresa contractada; i el compromís a fer constar en el Plec de clàusules l'obligació de l'empresa a nomenar un responsable de gestió del contracte de menjador d'aquesta escola.
 - e) Donar seguiment i exigir el compliment del contracte.

- f) Vetllar per a que l'empresa adjudicatària doni compliment a la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, salut pública, manipulació d'aliments, higiene, medi ambient i qualsevol d'altra que resulti d'aplicació.
- g) Realitzar la introducció o vetllar perquè l'adjudicatari introdueixi les assistències de l'alumnat beneficiari d'un ajut o gratuïtat de menjador a l'aplicatiu del Consell Comarcal del Gironès.
- h) Garantir el lliure accés del personal del Consell Comarcal encarregat de les tasques d'inspecció, a les instal·lacions on es presti el servei.
- i) Aportar al Consell Comarcal, abans de l'inici de cada curs escolar:
- Còpia del contracte subscrit, on es detallin les condicions del mateix.
 - Còpia de la pòlissa subscrita de responsabilitat civil per l'adjudicatari del contracte del servei de menjador, junt amb el rebut conforme està al corrent del pagament.
 - Certificació negativa del Registre de delinqüents sexuals del personal adscrit a la prestació del servei o declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit i el comprometís a vetllar perquè el nou personal contractat durant el curs també el disposi abans de començar a treballar amb els menors.
- j) Abans del 30 de març de cada curs escolar, la MANCOMUNITAT haurà de presentar mitjançant l'aplicatiu del Consell Comarcal del Gironès els RNT (TC2) de tot el personal adscrit al servei dels mesos d'octubre, novembre, desembre i gener. Sens perjudici que a instàncies del Consell Comarcal, també hagi de presentar la RNT del personal adscrit per altres mesos o bé presentar nòmines i comprovants de pagament de les mateixes.
- k) Aportar al Consell Comarcal la justificació del pagament a l'empresa adjudicatària dels ajuts i gratuïtats dels alumnes que n'han fet ús d'acord amb l'aplicatiu que facilita el consell comarcal i en el terminis que s'estableixin.
- l) Aportar l'auditoria econòmica i qualitativa prevista en aquest conveni.
- m) Aportar qualsevol altra informació i documentació que li sigui requerida per part del Consell Comarcal.

2. OBLIGACIONS DEL CONSELL COMARCAL

1. El Consell Comarcal del Gironès, durant tota la vigència del conveni, realitzarà les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment de les condicions de qualitat especificades.
2. El Consell Comarcal designarà al personal tècnic necessari per portar a terme les tasques de control i visites in situ per verificar les condicions de qualitat del servei. Així mateix, si s'escau, sol·licitarà als organismes públics competents en matèria de salut pública, riscos laborals, educació... les actuacions que cregui necessàries per complementar les visites que hagi realitzat. Per a tal efecte la MANCOMUNITAT donarà ordres a l'empresa que tingui contractada

per a la prestació del servei perquè faciliti tota la informació i permeti l'accés del personal del Consell Comarcal del Gironès a les instal·lacions de cada menjador.

En cap cas, aquestes actuacions inspectores i les peticions d'informació seran considerades com una ingerència del Consell Comarcal del Gironès en l'execució del funcionament, ni comportaran la seva participació en la responsabilitat de la MANCOMUNITAT i l'empresa que aquesta tingui contractada.

3. El tècnics del Consell Comarcal emetran els corresponents informes tècnics sobre les condicions de cada visita, i les mesures que es derivin de cadascun dels informes, que siguin competència de la MANCOMUNITAT i/o l'empresa que aquesta tingui contractada, hauran de ser assumides i resoltes, informant per escrit al Consell Comarcal de les mesures correctores adoptades.

TERCERA. UBICACIÓ DEL SERVEI

Per a la prestació del servei, la MANCOMUNITAT -i, per extensió, l'empresa contractista- pot fer ús de les instal·lacions i equipaments de la cuina i el menjador existents de l'escola i també dels espais adequats que la direcció del centre designi. El servei s'ha de prestar dins les instal·lacions del centre llevat de casos excepcionals que han de ser prèviament autoritzats pel Consell Comarcal.

QUARTA. RÈGIM ECONÒMIC DEL SERVEI

1. PREU

La MANCOMUNITAT serà l'encarregada de fixar el preu de la prestació del servei de menjador escolar del centre. Aquest preu no podrà ser superior al que estableixi, per a cada curs escolar, el Departament d'Educació de la Generalitat, tant pel que fa a l'alumnat fix, com a l'alumnat esporàdic.

Als comensals d'un mateix menjador únicament se'ls pot aplicar un preu.

Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, i sempre que aquest no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

Les famílies que gaudeixen d'un ajut econòmic individual de menjador o disposen de menjador obligatori (gratuït) no han d'assumir, en cap cas, l'import subvencionat. Per tant, les famílies de l'alumnat que disposi de menjador obligatori o d'un ajut econòmic individual de menjador del 100 % no pagaran per fer ús del servei i, aquelles que l'alumnat gaudeix d'un ajut parcial (que no cobreix el 100 % del cost del servei), només se'ls podrà cobrar el % restant (el no subvencionat) excepte si la família demana la compactació de l'ajut (en aquest cas la MANCOMUNITAT li proposarà els dies que podrà fer ús del servei sense cost fins a exhaurir l'ajut).

2. FINANÇAMENT

La MANCOMUNITAT i, per extensió, l'empresa que aquesta tingui contractada han d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador ha d'incloure, com a mínim, els aspectes següents:

- Matèria primera i elaboració dels menús.
- Transport dels menús, si s'escau.
- Personal per a la prestació del servei (cuina i monitoratge): salaris i seguretat Social.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Cost auditories qualitat i econòmica
- IVA
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei

Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

3. FORMA DE COBRAMENT

La MANCOMUNITAT directament o conjuntament amb l'empresa que aquesta contracti, es responsabilitza 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 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 del Gironès transferirà a la MANCOMUNITAT la quantitat que correspongui **per l'ús real del servei** per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat i a un ajut econòmic individual de menjador escolar, prèvia justificació/certificació per part de la MANCOMUNITAT de la forma que determini el Consell Comarcal.

Per al càlcul de les quantitats a transferir es tindran en compte les assistències entrades a l'aplicatiu del Consell Comarcal del Gironès.

La MANCOMUNITAT 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. 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.

4. AUDITORIES DEL SERVEI

La MANCOMUNITAT, una vegada al curs escolar, portarà a terme dues

auditories externes del servei de menjador de l'escola : una d' econòmica i una de qualitativa.

ECONÒMICA:

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

QUALITATIVA:

L'auditoria qualitativa consistirà en inspeccionar el menjador escolar a fi de valorar l'adequació alimentària i la prestació de la qualitat del servei en general. Des de l'anàlisi dels aliments i les matèries primeres fins al control de les tasques del personal de cuina i monitoratge, i de l'estat de les instal·lacions.

Els informes resultants d'aquestes auditories es trametran al Consell Comarcal del Gironès abans del 30 de juliol de cada curs. LA MANCOMUNITAT, si s'escau, haurà de resoldre les deficiències que s'hagin detectat. Una vegada corregides, haurà d'informar per escrit al Consell Comarcal quines han estat les mesures adoptades.

LA MANCOMUNITAT serà responsable de contractar aquests treballs a l'empresa que lliurement designi; podrà repercutir aquest cost a l'empresa contractada per a la gestió del servei de menjador escolar.

CINQUENA. COMISSIÓ DE SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL CONVENI

Es crearà una comissió de seguiment del conveni, que estarà integrada per representació política/tècnica de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal, representants de la MANCOMUNITAT i també de la direcció del centre escolar.

Les funcions de la comissió de seguiment són, entre altres:

- Avaluar el funcionament del servei de menjador i emetre propostes per modificar i millorar el pla de funcionament que aprova el Consell Escolar del Centre.
- Vetllar perquè, en la prestació del servei de menjador escolar, s'acompleixi el pla de funcionament i les obligacions derivades d'aquest conveni.

Es preveu la celebració d'una comissió de seguiment cada curs escolar, sense perjudici que es pugui reunir amb major freqüència, a instància del Consell Comarcal i/o del representant de la MANCOMUNITAT.

SISENA. DURADA

El present conveni de col·laboració serà vigent per al curs escolar 2021-2022 atès que el conveni de delegació de competències al consell comarcal per part del Departament d'Educació finalitza el 31 de desembre de 2022.

En cas d'incompliment greu per part de la MANCOMUNITAT de les obligacions

establertes en el present conveni, el Consell Comarcal podrà procedir a la resolució del conveni anticipadament.

La concreció de les conseqüències derivades de l'incompliment i en el seu cas de la resolució del conveni, s'acordaran per l'òrgan competent del Consell Comarcal.

En tot cas, en cas de nou conveni entre departament i consell la durada d'un any es podrà ampliar un curs més (curs 2022-2023)."

SETENA. EXTINCIÓ

Les causes de resolució d'aquest conveni seran:

- Per finalització de la seva vigència.
- Per comú acord entre les parts.
- Per modificació de les competències, finalització o resolució del conveni de delegació de competències entre el Consell Comarcal i el Departament d'Educació de la Generalitat.
- Per incompliment de les obligacions que es deriven d'aquest conveni per alguna de les parts subscriptores.
- Per impossibilitat sobrevinguda legal o material del seu compliment.
- Per qualsevol de les causes legalment establertes.

L'extinció del conveni en cap cas generarà una obligació del Consell Comarcal enfront al contractista que presti el servei de menjador.

VUITENA. PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

1. En relació al conveni:

Les parts que subscriuen el present conveni informen a la resta de les parts que les dades personals aportades, de la persona física que actua per si mateixa o, si escau, com a representant de persona jurídica, seran tractades, per cadascuna de les parts, en qualitat de Responsable del tractament.

La base jurídica que legitima el tractament de les dades personals és la formalització i execució del present conveni.

Les dades es conservaran durant el temps necessari per a complir amb la finalitat per a la qual es van recaptar i per a determinar les possibles responsabilitats que es poguessin derivar d'aquesta finalitat i del tractament de les dades, a més dels períodes establerts en la normativa d'arxius i documentació.

Les dades podran ser cedides o comunicades als òrgans competents de l'Administració pública i, si escau, a altres ens públics en els supòsits previstos legalment.

Les dades podran ser publicades, si escau, en els taulers, físics o electrònics, disposats a la pàgina institucional o seu electrònica de les diferents entitats, en els diaris o butlletins oficials i, en els registres oportuns, en particular, en el registre de convenis de col·laboració i cooperació de la Generalitat de Catalunya.

De conformitat amb el Reglament 2016/679 general de protecció de dades i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals els titulars de les dades personals podran exercitar els drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i, si escau, oposició, mitjançant un escrit, acompanyat de fotocòpia del DNI, Passaport o document identificatiu equivalent, a presentar a través del Registre d'Entrada de cadascuna de les entitats. En cas d'estimar una vulneració del dret a la protecció de dades, podrà presentar una reclamació, en primer lloc, davant del Consell Comarcal del Gironès i, si escau, davant

l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades <https://apdcat.gencat.cat/>

2. En relació a la prestació del servei de menjador per part de la MANCOMUNITAT i dels seus contractistes.

e) Protecció de dades

1. En el tractament de dades personals el conveni es regirà pel Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades) i per la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD). LA MANCOMUNITAT quedarà obligat al seu compliment i a les seves normes de desenvolupament.
2. Les dades personals que s'obtinguin de la MANCOMUNITAT seran tractades pel consell comarcal com a Responsable del Tractament, en el sentit de l'article 4.7 del Reglament General de Protecció de Dades. La finalitat del tractament serà gestionar el present conveni. Les dades personals de la MANCOMUNITAT es tractaran per la mateixa finalitat, seguiment del conveni i actuacions que se'n deriven. La legitimació del tractament es fonamentarà en el compliment de les relacions convenials. Es publicaran dades de la MANCOMUNITAT d'acord amb la normativa de transparència, i derivades de la delegació de competències amb el Departament d'Educació. Per a l'exercici dels drets reconeguts al Reglament General de Protecció de Dades (accés a les dades, rectificació, supressió, sol·licitar-ne la portabilitat, o la limitació o oposició al tractament) La MANCOMUNITAT es podrà adreçar en qualsevol moment al consell comarcal.
3. La MANCOMUNITAT (i el personal adscrit al servei de menjador escolar de l'empresa adjudicatària) s'obliga al secret professional i haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació d'accés restringit que coneixerà amb motiu de l'execució del present. Aquest deure es mantindrà també amb posterioritat a la finalització de la relació contractual.
4. Atès que per l'execució del contracte la MANCOMUNITAT haurà de tractar dades personals per compte del consell comarcal, la MANCOMUNITAT tindrà la consideració d'encarregat del tractament, en el sentit de l'article 4.8 del Reglament General de Protecció de Dades, assumint les obligacions establertes a l'article 28 del Reglament i a l'article 33 LOPDGDD. Seguirà de manera estricta les instruccions del consell comarcal en relació al tractament de les dades, mesures de seguretat, atenció a l'exercici dels drets de les persones interessades, confidencialitat i resta d'obligacions previstes a l'esmentada normativa. La MANCOMUNITAT, en qualitat d'encarregat del tractament, destinarà les dades exclusivament a la finalitat de la correcta execució del servei de menjador escolar.
5. En el cas que es subcontractessin treballs propis de l'encàrrec de tractament, el subcontractista quedarà obligat només davant la MANCOMUNITAT principal que assumirà, per tant, la total responsabilitat de l'execució del conveni davant l'Administració. El coneixement per part de l'Administració dels subcontractes celebrats o les autoritzacions a la subcontractació que atorgui, no alteraran la responsabilitat exclusiva de la MANCOMUNITAT.

NOVENA. MODIFICACIONS

Aquest conveni podrà ser modificat o ampliat mitjançant addendes que incorporin noves fórmules de cooperació o col·laboració entre les parts.

DESENA. PUBLICITAT I INSCRIPCIÓ

El compliment de les obligacions de publicitat al DOGC i/o inscripció al Registre Català de Convenis de Col·laboració correspondrà al Consell Comarcal del Gironès.

ONZENA. RÈGIMEN JURÍDIC

El present conveni tindrà caràcter administratiu i obligarà a les entitats signatàries de conformitat amb les previsions acordades i, en allò no previst específicament, es regirà per les previsions sobre relacions interadministratives, per les normes comunes de la Llei 40/2015, de règim jurídic del sector públic i per la resta de la normativa que sigui materialment aplicable a l'objecte del conveni.

Per a la solució de qualsevol qüestió litigiosa derivada del present acord de naturalesa administrativa, les parts se sotmeten a la jurisdicció contenciosa-administrativa, i de manera específica als Jutjats Contenciosos Administratius de Girona.

I en prova de conformitat signen aquest conveni.

CONTINGUT MÍNIM DE L'ANUNCI QUE PUBLICITI EL CONTRACTE

- Plec de prescripcions tècniques mínimes (ANNEX 1 del present conveni), se'ns perjudici de l'establiment de qualsevol altre condicionant que s'estimi ajustat a dret.
- Previsió de menús per curs, distingint el nombre i tipologia d'usuaris
- Preu màxim del menú

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

- Import mínim del cost de la matèria primera.
 - Costos de personal de cuina
 - Cost del monitoratge
 - Subministraments.
 - % per despeses Generals i de Benefici Empresarial.
- Durada del contracte i possibles pròrrogues: serà coincident amb el termini del present conveni.
 - Criteris objectius d'adjudicació del contracte.
 - Capacitat de l'empresa: l'objecte social de l'empresa haurà de ser l'adequat al servei objecte de contractació i l'empresa haurà d'estar degudament constituïda i al corrent de pagament amb Hisenda i la Seguretat Social.
 - Solvència: Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 150.000 € per víctima i 1.200.000 € per sinistre. *(En estudi)*
 - Obligacions mínimes del contractista:
 - Deure de confidencialitat
 - Compliment de la normativa en protecció de dades
 - Compliment de la normativa la boral

ANNEX 1

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

PRIMERA. Objecte del Contracte

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar a la cuina del centre escolar (o en modalitat de càtering, en el cas que el centre no disposi de cuina pròpia) i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal del Gironès a fer ús del servei.
- La neteja de les instal·lacions de cuina/office i respectives dependències (magatzems, vestidors, lavabos, etc.) i de la sala menjador.
- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.

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

SEGONA. Preu del servei

El preu no podrà ser superior al que estableixi, per a cada curs escolar, el Departament d'Educació de la Generalitat, tant pel que fa a l'alumnat fix, com a l'alumnat esporàdic.

Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, i sempre que aquest no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

TERCERA. Finançament

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

- Matèria primera i elaboració dels menús.
- Transport dels menús, si s'escau.
- Personal per a la prestació del servei (cuina i monitoratge): sala ris i seguretat Social.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, 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 del migdia
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.

- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Cost auditories qualitat i econòmica
- IVA
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

QUARTA. Forma de cobrament.

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

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

En aquests casos, el Consell Comarcal del Gironès transferirà a la MANCOMUNITAT la quantitat que correspongui per l'ús real del servei per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat i a un ajut econòmic individual de menjador escolar, prèvia justificació/certificació per part de la MANCOMUNITAT de la forma que determini el Consell Comarcal.

Per al càlcul de les quantitats a transferir es tindran en compte les assistències entrades a l'aplicatiu del Consell Comarcal del Gironès.

La MANCOMUNITAT 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. 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. Auditories del servei

La MANCOMUNITAT, una vegada al curs escolar, portarà a terme dues auditories externes del servei de menjador de l'escola una econòmica i una qualitativa.

ECONÒMICA:

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

QUALITATIVA:

L'auditoria qualitativa consistirà en inspeccionar el menjador escolar a fi de valorar l'adequació alimentària i la prestació de la qualitat del servei en general. Des de l'anàlisi dels aliments i les matèries primeres fins al control de les tasques del personal de cuina i

monitoratge, i de l'estat de les instal·lacions.

Els informes resultants d'aquestes auditories es trametran al Consell Comarcal del Gironès abans del 30 de juliol de cada curs. La MANCOMUNITAT, si s'escau, haurà de resoldre les deficiències que s'hagin detectat. Una vegada corregides, haurà d'informar per escrit al Consell Comarcal quines han estat les mesures adoptades.

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

SISENA. Instal·lacions i material

1. Instal·lacions.

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

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

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

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

2. Material.

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

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

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

En el cas que, per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva

pèrdua i, quan no sigui possible la reparació, assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.

SETENA. Característiques dels menús.

1. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que determina l'Agència de Salut Pública de Catalunya en les publicacions "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles", de juny de 2020" i "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió de menjador dels centres educatius", de juliol de 2020.
2. Tots els menús hauran d'estar dissenyats i supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica per tal de garantir que els menús servits siguin variats, equilibrats i estiguin adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.
3. L'adjudicatari haurà de proporcionar mensualment a les famílies i al centre escolar, així com a la MANCOMUNITAT, la programació mensual dels menús diaris per trams setmanals (mínim quatre setmanes). Aquesta programació ha de ser clara i detallada (especificar el tipus de preparació i d'ingredients). També haurà d'orientar amb menús adequats, perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia.

A més, caldrà lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials, fruit d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, i per motius ètics i religiosos.

Per tant, a més del menú genèric, l'adjudicatari 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.

L'adjudicatari també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova, degut a trastorns gastrointestinals lleus.

4. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa. La seva composició haurà de complir la freqüència d'aliments i les tècniques culinàries que determini el Departament de Salut.
5. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de la MANCOMUNITAT/AFA, del centre escolar i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.
6. 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.

7. L'adjudicatari 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.

VUITENA. Marc jurídic aplicable

1. Requisits normatius

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

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunitats finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la

tilàpia dels menús d'institucions públiques.

- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.
- Resta de normativa concordant i aplicable.

2. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

- L'adjudicatari 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.

- Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.
- En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a -18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.
- Pel que fa a les mostres testimoni, es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernils, 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 pla t s'hauran d'anotar les dades

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

Data de recollida

Nom del pla t 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 recullin 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 pla t que arriba al comensal.
- L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

NOVENA. Neteja

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de l'adjudicatari s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del conveni. En concret:
 - L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).
 - La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).
2. A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'adjudicatari haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei.

3. L'adjudicatari haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.
4. Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

DESENA. Assegurances

L'adjudicatari serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament dels contractes i, per tant, tant el Consell Comarcal del Gironès com la MANCOMUNITAT queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

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

1. Una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.
2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

ONZENA. Organització del servei

1. Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei per a cada centre haurà de donar resposta a aquests principis.
2. L'adjudicatari vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar que tingui cada escola.
3. L'adjudicatari procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials.

DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar, abans del 30 de setembre, una proposta del pla de funcionament del

menjador escolar per cada centre, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres. A aquesta data també caldrà enviar còpia del pla de funcionament.

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

TRETZENA. Personal.

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb la MANCOMUNITAT, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social. I l'empresa l'haurà d'aportar en temps i forma com la MANCOMUNITAT li demani.

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

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

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

3. D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del conveni amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent (Llei 31/1995, de 8 de novembre), incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
4. En aquest sentit, és obligació de l'adjudicatari indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del Contracte.

CATORZENA. Ràtios i horaris del personal

1. L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei. El personal adscrit al servei haurà de complir totes les tasques i funcions previstes al present plec.

2. La dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador serà la que s'estableix d'acord amb la Resolució EDU 790/2020, de 24 de març de 2020 o en les posteriors resolucions que dicti el Departament d'Educació.

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 o d'assistents de neteja no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/ores amb atenció directa a l'alumnat.

3. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'adjudicatari 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. També cal que garanteixi una formació específica en seguretat alimentària sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, així com, la formació necessària per poder atendre l'alumnat diabètic que pugui fer ús del servei. En tot cas, haurà de seguir el pla personalitzat d'atenció a les necessitats de l'alumnat diabètic que hagi aprovat el centre docent, i coordinar-se amb el tutor/a de l'alumne/a i la família.
4. El personal d'atenció directa a l'alumnat ha de tenir la titulació mínima requerida per la normativa vigent.
5. El personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.
6. Quan les persones dependents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei contractat, se li podrà requerir la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.
7. L'adjudicatari adquireix el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
8. En cas de vaga, l'adjudicatari prestarà els serveis mínims que es decretin d'acord amb allò que es determini per part de l'Administració la boral competent.
9. L'adjudicatari informará prèviament a la MANCOMUNITAT 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'adjudicatari facilitarà la relació nominal del personal (identificació, titulació, categoria professional, etc.), les altes i baixes que es produeixin així com el motiu que les ha produït, adjuntant la documentació corresponent.

QUINZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.

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

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

El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules. Igualment, assistirà a les comissions de menjador que s'organitzin entre el Consell Comarcal i la MANCOMUNITAT durant el curs escolar.

2. La persona responsable del contracte orquestrarà tots els mecanismes necessaris per evitar el retard i/o l'absència en l'horari d'inici del servei, així com el compliment de les tasques encomanades.
3. També haurà de preveure un sistema de prestació del servei de naturalesa alternativa, quan per qualsevol circumstància imputable a la seva gestió, el subministrament de l'àpat i/o el monitoratge no es pugui portar a terme.
4. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebi, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a la MANCOMUNITAT com a l'adreça ensenyament@girones.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.

Una vegada cada curs, la MANCOMUNITAT encarregarà la contractació d'uns serveis professionals externs per al desenvolupament dels treballs d'auditoria i inspecció del menjador escolar. El cost d'aquestes auditories serà repercutit a l'adjudicatari de la gestió del servei de menjador.

5. Les inspeccions i analítiques inclouran l'estudi dels aliments i matèries primeres, les tasques del/dels professional/s que els cuinen i preparen, la valoració general del servei, les instal·lacions, el monitoratge i l'atenció als infants durant el temps de menjador escolar.
6. L'adjudicatari resta obligat a subministrar tant a la MANCOMUNITAT com al Consell Comarcal del Gironès, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.