Anunci de concurrència pública amb les condicions de prestació del servei, dels criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos per a la gestió del Servei de Menjador de l'Escola Sant Esteve de Caldes de Malavella.

L'AFA SANT ESTEVE de Caldes de Malavella, té per objectiu la contractació d'una empresa de serveis que assumeixi la gestió del Servei de Menjador escolar per al curs 2021/22, sotmès a l'acord al Conveni de gestió signat amb el Consell Comarcal de La Selva.

Per aquest motiu eleva a efectiva concurrència, promovent la presentació de diverses d'ofertes/pressupostos d'empreses suficientment capacitades per a la realització del servei.

A tal efecte, es publica a la web de l'escola, i es fa trasllat per a la seva difusió a l'Ajuntament i al Consell Comarcal, l'anunci amb les condicions de prestació del servei, dels criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos.

1. **Objecte del contracte**: Servei de Menjador escolar adreçat a infants d'educació infantil i primària durant tots els dies lectius del curs escolar 2021/22, amb possibilitat de pròrroga pel curs 2022/23 subjecte a la renovació del conveni amb el CC SELVA, i l'interès de l'AFA. A comunicar-se com a molt tard a 31 de maig de 2022.

   La prestació del mateix s'ha de dur a terme segons el **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR que s'adjunta en aquest model de concurrència com a ANNEX 4, i al que està obligada l'AFA en el marc del CONVENI signat amb el Consell Comarcal de La Selva.**

2. **Preu:** El preu a proposar per les empreses interessades en la gestió del menjador ha d'estar comprès entre l'interval següents, i segons cada modalitat:

Modalitat diària	Preu mínim	Preu màxim
Alumne/a fix (3 o més dies/setmana):	5,90 €	6,30 €

   El preu de l'alumne eventual (menys de 3 dies/setmana) serà com a màxim el 10% del preu de l'alumne fix, d'acord a Resolució

EDU/790/2020, de 24 de març que regula el preu màxim del servei de menjador.

3. **Mitjana d'usuaris:** 200 alumnes diaris. L'AFA no es fa responsable en cas que el número de comensals sigui inferior.

4. **Solvència tècnica**: El licitador haurà de complir les condicions següents a presentar abans de la signatura del contracte.

Disposar de la solvència següent:

a) Solvència econòmica i financera

- Volum anual de negocis referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles
- Mínim: Per un import mínim de 500.000,00 € en algun dels tres (3) exercicis esmentats.

  Mitjà d'acreditació: Comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit; en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

b) **Solvència professional o tècnica:**

Mitjans:

Relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, en el curs de com a màxim, els tres (3) últims anys, que inclogui objecte, import, dates i el destinatari, públic o privat d'aquests, signada pel representant legal de l'empresa.

Mínim: En aquesta relació ha de constar serveis, de característiques similars a l'objecte del contracte, per l'import mínim que tot seguit s'indica i almenys durant un any dels últims tres anys: 210.000,00 euros.

Documentació acreditativa dels treballs/serveis mínims:

a) Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector públic, cal aportar certificats expedits o visats per l'òrgan competent.
b) Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector privat, mitjançant un certificat expedit per l'empresa destinatària d'aquests treballs/ serveis o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració signada pel representant legal de l'empresa licitadora acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació (factures).

5.- **Criteris d'adjudicació:**

5.1.- Criteris quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules: Fins a 100 punts

a) Criteri Oferta econòmica: 15 punts.

Ponderació/puntuació: Fórmula lineal qualitativa

$$P_i = P\left(1 - \frac{O_i - O_m}{2 \cdot IL}\right)$$

On:

- *Pi:* punts de l'oferta *i*
- *P:* punts del criteri preu
- *Oi:* preu de l'oferta *i*
- *Om:* preu de la millor oferta
- *IL:* import del preu màxim: 6,30 €

b) Criteri de valoració per oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i les recomanacions de l'ASP, i aspectes relacionats amb la gestió administrativa: fins a 40 punts.

CUINA		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Presència de fibra /productes integrals	Nº ingredients a la setmana	a) 2 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 1
Presència Aliments Precuinats	Nº ingredients de precuinats mensual	a) 4 o més ingredients:0 b) 3 ingredients: 1 c) 0-2 ingredients: 2
Presència de Peix procedent de 1a congelació o fresc	Nº dies que es serveix peix cada dues setmanes	a) 1 dia: 0 b) 2-3 dies: 1 c) Més de 3 dies: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú	Nº aliments es compraran al mateix municipi en un menú mensual	a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més 1 aliment: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú	Nº aliments es compraran al mateix a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual	a) 5 aliments: 0 b) 5 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 3
Presència aliments/productes de temporada	Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual	a) 2 aliments: 0 b) De 3 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 2
Presència aliments de producció ecològica	Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana	a) 0 aliments: 0 b) 1 a 2 aliments: 1 c) De 3 a 5 aliments: 2 d) Més de 6 aliments: 3
Presència de Llegums	Nº dies que hi ha llegum cada dues setmanes	a) Menys de 2 dies: 0 b) 2 dies : 1

		c) Més de 2 dies: 2
Presència de carn fresca al menú	De la carn que es consumeix, quina és fresca?	a) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2
Presència de Verdura i patata fresca	De la verdura que es consumeix, quina és fresca?	a) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2
Presència de guarnicions variades de verdura i hortalises	Varietat de les propostes de guarnicions de 2n plat	a) D'1 a 3 ingredients diferents a la setmana: 0 b) 4 o 5 a 6 ingredients: 1 c) Més de 6 ingredients diferents setmana: 2
Presència i varietat de làctics a les postres	Tipus de làctics que es serveixen a les postres 1 cop per setmana	a) Iogurts, flams i natilles: 1 b) Iogurts naturals i/o sabors d) Iogurt ECO + Iogurts: 2 naturals i/o sabors: 3
Presència de derivacions del menú basal per intoleràncies i/o al·lèrgies acreditades	Freqüència	a) Fins a 2 derivacions: 1 b) Totes derivacions: 2

GESTIÓ		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Import rebut mensual	L'import mensual es merita segons assistències o per import fix amb regularitzacions trimestrals, per exemple	a) Import fix: 0 b) Import fix amb regularitzacions: 1 c) Import s/assistències: 3
Notificar absències menjador	Temps d'antelació per comunicar una absència de menjador i no estar obligat al pagament de l'import	a) Amb 1 dia d'antelació: 1 b) El mateix dia abans de les 10.30h: 2 c) No és necessari: 3
Gestió eventuals	Tipus de gestió per cobrament eventuals alternativa a l'habitual de venda de tiquets per la plataforma Servicaixa o similar	a) Venda per tiquets per plataforma: 0 b) Domiciliació bancària i/o atenció per finestreta diària: 1
Beques + Import Monitor NESE i/o COVID si s'escau	El CC Selva liquida les beques i les factures d'aquests serveis a l'AFA de forma trimestral.	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import de beques resultant: 0 b) L'empresa assumeix el retard fins a la liquidació del CC Selva a l'AFA: 4
Inversions Col·laboració amb l'AFA	Quantificació de l'aportació econòmica en activitats del menjador i el centre	a) No es contempla: 0 b) L'empresa col·labora en un 0,6% dels ingressos anuals per menús: 1

Caldrà adjuntar document de compromís conforme s'oferiran cadascun dels criteris de valoració automàtica, acompanyats de la programació d'un menú de 4 setmanes de tardor-hivern, i de primavera-estiu, per a ser valorat. **Veure ANNEX 3**.

c) Criteri de valoració educatiu adaptat a les necessitats del servei i l'idoneïtat del centre: fins a 45 punts.

EDUCACIÓ		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25)	Millora de la relació d'infants per monitor/a al servei de menjador.	a) Ràtio 1/19: 1 b) Ràtio 1/18: 2 c) Ràtio 1/17: 3
Estructura de l'equip educatiu i seguiment del projecte educatiu	Es valora la presència d'un coordinador de projectes extern que faci l'acompanyament de l'equip educatiu, i el seguiment i avaluació del projecte educatiu.	a) No es contempla: 0 b) Sí, amb una dedicació de 1 h/set: 1 c) Sí, amb una dedicació de 3 h/set: 2 d) Sí, amb una dedicació de 5 h/set: 3
Objectius educatius del projecte educatiu del servei de menjador	Presència d'objectius generals i específics per a l'Espai Migdia.	a) Objectius generals: 1 b) Objectius específics: 2 c) Objectius específics per edats: 3
Dinamització d'activitats	Periodicitat de les activitats proposades durant l'estona de l'Espai Migdia per a totes les edats.	a) Mensual: 0 b) Quinzenal: 1 c) Setmanal: 2
Activitats extraordinàries	Presència d'activitats extraordinàries dins de l'estona de l'Espai Migdia.	a) Final de curs: 0 b) 2 cops l'any: 1 c) Trimestral: 2
Educació alimentària i d'hàbits	Presència d'activitats que tinguin per objectiu l'educació alimentària dels infants.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Incorporació de l'Educació emocional al projecte educatiu del servei de menjador	Es valorarà l'aposta per incorporar l'educació emocional dels infants a l'Espai Migdia, la metodologia que es proposa, activitats, etc.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Promoció de l'autonomia	Presència d'accions que fomentin l'autonomia de l'infant, tant dins com fora de l'espai del	a) No es contenplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions

	menjador.	tangibles: 3
Acompanyament al desenvolupament de l'infant	Presència d'accions per tal d'acompanyar l'infant en el seu desenvolupament integral, dins de l'Espai Migdia.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Fer de l'Espai Migdia un ambient segur, proper i acollidor pels infants.	Conjunt d'accions amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària, emocional i física dels infants.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Escolta a l'infant i a les seves necessitats	Relació d'accions per a garantir que l'infant expressi les seves necessitats, pensaments i propostes.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Migdiada adreçada principalment als infants de P3	Es contempla la realització de la migdiada com a mínim al primer trimestre, acomplint igualment les ràtios indicades al primer punt.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 3
Higiene de dents	Es contempla un espai i un temps per a netejar les dents després de l'àpat.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1
Comunicació amb tots els agents	Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluïda i eficient.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Avaluació	Presència i detall dels instruments d'avaluació que s'utilitzaran en el servei.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Interrelació de l'espai Migdia amb l'escola.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en activitats que es proposen a l'escola.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Interrelació de l'espai Migdia amb el municipi i les seves entitats.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en la promoció d'activitats, i/o en esdeveniments d'interès local, a càrrec d'entitats del poble.	a) No: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Pla de formació del personal	Presència d'un pla de formació adreçat als professionals adscrits al servei que contempli.	a) Formació en manipulació d'aliments i seguretat alimentària: 1 b) L'anterior, més formació en eines i recursos educatius per dinamització d'activitats (mínim 6

		h/any monitor/a): 2

Caldrà adjuntar un projecte que reculli els ítems anteriors per a ser valorat. Màxim 25 pàgines (text Arial 11 pt o similar).

L'acceptació de tots i cadascun d'aquests criteris obliga al seu compliment. Serà motiu de cessament de contracte abans de la seva finalització, i sense indemnització, l'incompliment reiterat d'acord a les actes de seguiment que l'AFA aixecarà durant el curs escolar.

En casos d'empat en les puntuacions obtingudes per les ofertes de les empreses, tindrà preferència en l'adjudicació del contracte, per ordre decreixen, les següents:

1.- La proposició presentada per aquelles empreses que gestionin o col·laborin en l'actualitat altres projectes d'educació en el lleure, d'atenció sòcio-comunitària i/o esportives al municipi. Si s'escau caldrà adjuntar relació de serveis, volum de facturació anual, i antiguitat al capdavant dels mateixos.

2.- La proposició presentada per aquelles empreses que abans de l'inici del servei disposin de més treballadors empadronats a la població. Si s'escau caldrà adjuntar ITA (informe treballadors en alta) + certificat empadronament.

6.- **Personal a subrogar**

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 l'AFA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

En compliment del que disposa l'article 120 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, a **l'ANNEX 2** es relaciona el personal susceptible de subrogació, categories, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, del personal que integra la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar:

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

7.- **Ubicació del servei i ús de les instal·lacions**

El servei es duu a terme a l'Escola Sant Esteve que compta amb cuina i menjador.

Per a la prestació del servei s'adjunta l'inventari actual que inclou cuina, electrodomèstics i parament. S'annexa també la taula d'amortització d'acord als criteris de l'Agència tributària espanyola amb el cost estimat a la finalització d'aquest curs escolar **-ANNEX 1-**. (https://www.agenciatributaria.es/AEAT.internet/Inicio/_Segmentos_/Empresas_y_profesionales/Empresas/Impuesto_sobre_Sociedades/Periodos_impositivos_a_partir_de_1_1_2015/Base_imponible/Amortizacion/Tabla_de_coeficientes_de_amortizacion_lineal_.shtml).

L'empresa contractista haurà de garantir els equipaments i parament necessaris per a la correcte prestació del servei.

El contractista es compromet a fer-se càrrec de totes les reparacions i manteniment preventiu, com també a reposar tots aquells equipaments que calgui substituir per obsolescència i/o averies irreparables.

8.- **Forma, lloc i termini de presentació de propostes:**
Per correu electrònic a ampa.escolasantesteve@gmail.com abans del 14 de maig de 2021 a les 23.59h

El document s'enviarà en format PDF i signat pel responsable de l'empresa. Haurà d'incloure l'Annex 3 + Projecte educatiu que es proposa.

A la data posterior de presentació l'AFA es reunirà i estudiarà les propostes rebudes, aixecant acta del resultat obtingut en cadascun dels apartats. En el termini màxim d'un mes a comptar de la data de presentació de propostes l'AFA enviarà còpia de l'acta a la direcció de l'escola, l'Ajuntament i el Consell Comarcal perquè ho pengin a la seva web.

A Caldes de Malavella, a 29 d'abril de 2021

Signat,

ORIOL ROMAGUERA GEMMA - 40444939Z

Firmado digitalmente por ORIOL ROMAGUERA GEMMA - 40444939Z
Fecha: 2021.04.30 13:23:36 +02'00'

ANNEX 1 - INVENTARI CUINA SANT ESTEVE a 09/09/2020

ELECTRODOMÈSTICS i MOBILIARI			
NOM	QUANTITAT	NOM	QUANTITAT
Cuina equipada amb 2 forns, 8 fogons, 1 planxa i 2 fregidores	1	Triturador industrial	1
Taula de treball INOX 140cm aprox	2	Robot tallador verdures	1
Taula de treballa INOX 200cm	1	Congelador horitzontal (arcó)	1
Rentaplats de caixa	1	Congelador vertical	1
Armari INOX de 150cm amb lleixes i portes correderes	2	Frigorífic de 2 portes cadascuna	2
Taula calenta de 180cm	1	Taula de treball de 140cm	1
Carros de servei	3 (2 INOX)	Moble amb Lleixes vàries d'alumuni amb base de plàsti per a magatem	3
Triturador domèstic	1	Màquina de pelar patates	1

PARAMENT			
NOM	QUANTITAT	NOM	QUANTITAT
Gots plàstic	247	Plats plans	220
Plats fondos	224	Plats postres	165
Ganivet	255	Ganivets serra	3
Forquilles	261	Cullera sopera	176
Culleres postres	182	Gerres plàstic	23
Gerres plàstic petites	1	Gerres acer inoxidable	4
Gerres vidre	1	Tisores	4
Pinces per servir	9	Cullerots per servir	26
Culleres per servir	28	Paneres plàstic	3
Paneres acer inoxidable	5	Contenidor plàstic pel pa	1
Plates acer inoxidable per servir planes	7	Plates acer inoxidable per servir fondes	6
Bols per salses acer inoxidable	23	Escombres	3
Recollidors	2	Galledes per fregar	3
Pals de fregar	3	Pots plàstic per emmagatzematge	4
Gastrònom gran	4	Gastrònom mitjà	10
Gastrònom petit	1	Plates acer inoxidable per amanides	10

Plates per forn grans	8	Plates per forn petites	1
Cassoles alumini	3	Cassoles acer inoxidable	3
Cassoles alumini petites	2	Olles alumini	2
Olles acer inoxidable	1	Olla grossa alumini (xocolatada)	1
Olla petita acer inoxidable	1	Cassons grans alumini	2
Cassons grans acer inoxidable	1	Escorredors grans alumini	3
Paelles per truites grans	4	Soperes per servir	10
Xino gran	2	Xino petit	1
Paelles (arròs/fideuà)	3 de diferents mides	Coladors grans	2
Aranyes grans	2	Aranyes petites	2
Espomaderes grans	2	Espomaderes petites	2
Batedors varetes	2	Llengües de gat de silicona	3
Ganivets cuina	4	Tallants	1
Ganivets pel pa	2	Pontilles	5
Fustes per tallar	2	Màquina de pelar patates	1

Capgir Serveis

Carrer Canigó, 4 – 17242 Quart (Girona)
Tel. 972 09 90 75 – 636 25 94 06
e-mail: capgir@hotmail.com

RSIPAC. 26.06768/CAT – RGSEAA.. 26.12578/GE

LLISTAT D'EQUIPAMENTS DEL MENJADOR ESCOLAR CEIP SANT ESTEVE

Estimació amb inventari actual a: 22/06/2021

L'empresa assumeix el cost del 10% anual dels equipaments adquirits pel funcionament del servei de menjador.

Proveïdor	Articles/concepte	Data	Import	Anys	Quota anual	Total dies	Total Anys	Total Amortit.	Pendent
Factura 8999-C.C. La Selva	Equipament cuina - Maquinària	28/08/2008	14.656,10	18	814,23	4.679,00	12,82	10.437,73	4.218,37
Factura 9054-Servei Tècnic Guillén	Equipament cuina - Maquinària	24/09/2008	177,74	18	9,87	4.652,00	12,75	125,85	51,89
Factura 595-Lupiañez,SL	Equipament cuina - Maquinària	01/10/2008	360,00	18	20,00	4.644,00	12,72	254,47	105,53
Factura 9100816-Sodyman,SA	Equipament cuina - Maquinària	26/06/2009	860,00	18	47,78	4.377,00	11,99	572,94	287,06
Factura 3899-Recasens,SA	Equipament cuina - Maquinària	16/09/2009	316,80	18	17,60	4.295,00	11,77	207,10	109,70
Factura 4007-Recasens,SA	Parament i estris de cuina	25/09/2009	100,66	14	7,19	4.308,00	11,80	84,86	15,80
Factura 085-Electro Estalvi	Equipament cuina - Maquinària	17/01/2011	1.070,00	18	59,44	3.807,00	10,43	620,01	449,99
Factura 30024-Gastronorm Europa	Parament i estris de cuina	29/01/2013	209,91	14	14,99	3.430,00	9,40	140,90	69,01
Factura 1310487-Equipos Gastronomi	Parament i estris de cuina	29/10/2013	169,44	14	12,10	3.157,00	8,65	104,68	64,76
Factura 2066-Equipvic	Parament i estris de cuina	26/09/2014	11,04	14	0,79	2.825,00	7,74	6,10	4,94
Factura 165-Equipvic	Parament i estris de cuina	26/01/2015	2,41	14	0,17	2.703,00	7,41	1,27	1,14
Factura 26164-Miquel Alimentació	Parament i estris de cuina	14/05/2015	35,82	14	2,56	2.594,00	7,11	18,18	17,64
Factura 25150-Miquel Alimentació	Parament i estris de cuina	12/05/2015	59,70	14	4,26	2.596,00	7,11	30,33	29,37
Factura 2665-Equipvic	Parament i estris de cuina	21/09/2015	244,58	14	17,47	2.465,00	6,75	117,98	126,60
Factura 3008-Equipvic	Parament i estris de cuina	20/09/2016	247,21	14	17,66	2.101,00	5,76	101,64	145,57
Factura 3193-Equipvic	Parament i estris de cuina	05/10/2016	143,04	14	10,22	2.086,00	5,72	58,39	84,65
Factura 155-Equipvic	Parament i estris de cuina	17/01/2017	20,30	14	1,45	1.982,00	5,43	7,87	12,43
Factura 1284-Equipvic	Parament i estris de cuina	18/04/2017	62,84	14	4,49	1.891,00	5,18	23,25	39,59
Factura 2080-Equipvic	Parament i estris de cuina	08/06/2017	6,96	14	0,50	1.812,00	4,96	2,47	4,49
Factura 1756804-Girotel	Parament i estris de cuina	05/10/2017	40,20	14	2,87	1.721,00	4,72	13,54	26,66
Factura 1757586-Girotel	Parament i estris de cuina	16/11/2017	29,81	14	2,13	1.679,00	4,60	9,79	20,02
Factura 1757585-Girotel	Parament i estris de cuina	16/11/2017	4,38	14	0,31	1.679,00	4,60	1,44	2,94
AutoFactura Capgir	Parament i estris de cuina	20/11/2017	66,45	14	4,75	1.673,00	4,58	21,76	44,69
Factura 1850244-Girotel	Parament i estris de cuina	18/01/2018	19,87	14	1,42	1.616,00	4,43	6,28	13,59
Factura 6582-Bonmatí	Equipament cuina - Maquinària	23/03/2018	414,00	18	23,00	1.552,00	4,25	97,80	316,20
Factura 1852663-Girotel	Parament i estris de cuina	19/09/2018	78,25	14	5,59	1.372,00	3,76	21,01	57,24
Factura 1857619-Girotel	Parament i estris de cuina	24/11/2018	27,10	14	1,94	1.304,00	3,57	6,92	20,18
Factura 1951240-Girotel	Parament i estris de cuina	12/03/2019	82,52	14	5,89	1.198,00	3,28	19,35	63,17
Factura 1951307-Girotel	Parament i estris de cuina	14/03/2019	16,45	14	1,18	1.196,00	3,28	3,85	12,60
Factura 1956550-Girotel	Parament i estris de cuina	19/09/2019	119,11	14	8,51	1.007,00	2,76	23,47	95,64
Factura 1956690-Girotel	Parament i estris de cuina	25/09/2019	35,46	14	2,53	1.001,00	2,74	6,95	28,51
Factura 1965299-Girotel	Parament i estris de cuina	25/10/2019	118,20	14	8,44	971,00	2,66	22,46	95,74
Factura 2060261-Girotel	Parament i estris de cuina	24/01/2020	42,84	14	3,06	712,00	1,95	5,97	36,87

Factura 2051182-Girotel	Parament i estris de cuina	05/03/2020	59,10	14	4,22	840,00	2,30	9,72	49,38

TOTALS GRUPS.....	19.908,29	TOTAL AMORTITZ.....		13.186,34	6.721,95

* En cas de finalització del contracte de servei de menjador escolar l'AMPA o la nova empresa concessionària del servei assumirà el cost pendent d'amortitzar.

Girona, 16 d'abril de 2021

CAPGIR GESTIÓ DE SERVEIS,S.L.

ANNEX 2

Llistat treballadors centre:	ESCOLA SANT ESTEVE

	Categoria Professional	Jornada	Data antiguitat	Base Cotitz.	Conveni col·lectiu	Identificació contractes	Inici i finalització contracte	Observacions
1	Monitor/a	17,5 h/set	25/06/12	617,12	Lleure Educatiu	200	Curs escolar lectiu	Assignació tasques fix/discontinu menjador curs escolar. Horari de 12 a 15,30h. Altres serveis empresa fora curs escolar no subrogables
2	Monitor/a	12,5 h/set	15/09/08	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
3	Monitor/a	12,5 h/set	19/09/16	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
4	Monitor/a	12,5 h/set	06/03/17	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
5	Monitor/a	12,5 h/set	22/10/18	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
6	Monitor/a	12,5 h/set	01/07/16	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
7	Monitor/a	12,5 h/set	12/09/07	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
8	Monitor/a	12,5 h/set	12/09/17	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
9	Monitor/a	12,5 h/set	18/01/21	440,80	Lleure Educatiu	501	Curs escolar lectiu	
10	Monitor/a	12,5 h/set	29/06/15	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
11	Monitor/a	12,5 h/set	12/09/17	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
12	Monitor/a	12,5 h/set	26/10/18	440,80	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
13	Coordinador/a	12,5 h/set	12/09/07	513,70	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
14	Coordinador/a	12,5 h/set	06/07/20	513,70	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
15	Coord. Projectes	37,5 h/set	1/10/20	2.020,03	Lleure Educatiu	100	Curs escolar lectiu	Assignació tasques fix/discontinu menjador curs escolar. Jornada 30 h/set assignades a menjador: adminstració i atenció, gestió econòmica, projecte educatiu (edició, aplicació, i seguiment, tasques auxiliars i suport a cuina i neteja). Horari de 9 a 15h. Altres serveis fora curs escolar empresa no subrogables
16	Aux Neteja	7,5 h/set	05/11/18	225,00	Lleure Educatiu	300	Curs escolar lectiu	
17	Cuiner/a	40 h/s	01/07/2014	1.807,04	Hosteleria	300	Curs escolar lectiu	
18	Ajd. Cuiner/a	40 h/s	01/08/2007	1.504,45	Hosteleria	300	Curs escolar lectiu	

ANNEX 3.- MODEL D'OFERTA ECONÒMICA I CRITERIS QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA

El senyor/a ....., amb DNI núm. ....., en nom propi / en nom i representació de ..... de la qual actua en qualitat de ... *(administrador únic, solidari o mancomunat o apoderat solidari o mancomunat),* segons escriptura pública atorgada davant el Notari de *(lloc)*, senyor ..., en data ... i número de protocol ..., amb domicili a ....., assabenta/da de l' **Anunci de concurrència pública amb les condicions de prestació del servei, dels criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos per a la gestió del Servei de Menjador de l'Escola Sant Esteve de Caldes de Malavella,** publicat a la web de l'escola, entre d'altres, en data ____ de _____ de 202__**.**

1. <u>Respecte l'oferta relativa al criteri d'adjudicació de preu:</u>

Assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte anteriorment indicat, es compromet *(en nom propi / en nom i representació de l'empresa)* a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats, per la quantitat total de:

Modalitat diària	**Oferta***
Alumne/a fix (3 o més dies/setmana):	
Alumne/a eventual (menys de 3 dies/setmana)**:	

(*) El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:
- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaris i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixella, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
- Cànon per ús i desgast de les instal·lacions de la cuina (0.06 euros per alumne/dia)
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva 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 establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola)
- 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,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei

- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

(**) El preu de l'alumne eventual (menys de 3 dies/setmana) serà com a màxim el 10% del preu de l'alumne fix, d'acord a Resolució EDU/790/2020, de 24 de març que regula el preu màxim del servei de menjador.

2. **Respecte a la qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit alimentari, corresponents als apartats 5.1.b** *(cal encerclar l'opció escollida en cada apartat):*

CUINA		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Presència de fibra /productes integrals	Nº ingredients a la setmana	a) 2 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 1
Presència Aliments Precuinats	Nº ingredients de precuinats mensual	a) 4 o més ingredients:0 b) 3 ingredients: 1 c) 0-2 ingredients: 2
Presència de Peix procedent de 1a congelació o fresc	Nº dies que es serveix peix cada dues setmanes	a) 1 dia: 0 b) 2-3 dies: 1 c) Més de 3 dies: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú	Nº aliments es compraran al mateix municipi en un menú mensual	a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més 1 aliment: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú	Nº aliments es compraran al mateix a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual	a) 5 aliments: 0 b) 5 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 3
Presència aliments/productes de temporada	Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual	a) 2 aliments: 0 b) De 3 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 2
Presència aliments de producció ecològica	Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana	a) 0 aliments: 0 b) 1 a 2 aliments: 1 c) De 3 a 5 aliments: 2 d) Més de 6 aliments: 3
Presència de Llegums	Nº dies que hi ha llegum cada dues setmanes	a) Menys de 2 dies: 0 b) 2 dies : 1 c) Més de 2 dies: 2
Presència de carn fresca al menú	De la carn que es consumeix, quina és fresca?	a) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2
Presència de Verdura i patata fresca	De la verdura que es consumeix, quina és fresca?	a) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2
Presència de guarnicions variades de verdura i hortalises	Varietat de les propostes de guarnicions de 2n plat	a) D'1 a 3 ingredients diferents a la setmana: 0 b) 4 o 5 a 6 ingredients: 1 c) Més de 6 ingredients diferents setmana: 2
Presència i varietat de làctics a les postres	Tipus de làctics que es serveixen a les postres 1 cop per setmana	a) Iogurts, flams i natilles: 1 b) Iogurts naturals i/o sabors

		d) Iogurt ECO + Iogurts: 2 naturals i/o sabors: 3
Presència de derivacions del menú basal per intoleràncies i/o al·lèrgies acreditades	Freqüència	a) Fins a 2 derivacions: 1 b) Totes derivacions: 2

GESTIÓ		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Import rebut mensual	L'import mensual es merita segons assistències o per import fix amb regularitzacions trimestrals, per exemple	a) Import fix: 0 b) Import fix amb regularitzacions: 1 c) Import s/assistències: 3
Notificar absències menjador	Temps d'antelació per comunicar una absència de menjador i no estar obligat al pagament de l'import	a) Amb 1 dia d'antelació: 1 b) El mateix dia abans de les 10.30h: 2 c) No és necessari: 3
Gestió eventuals	Tipus de gestió per cobrament eventuals alternativa a l'habitual de venda de tiquets per la plataforma Servicaixa o similar	a) Venda per tiquets per plataforma: 0 b) Domiciliació bancària i/o atenció per finestreta diària: 1
Beques + Import Monitor NESE i/o COVID si s'escau	El CC Selva liquida les beques i les factures d'aquests serveis a l'AFA de forma trimestral.	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import de beques resultant: 0 b) L'empresa assumeix el retard fins a la liquidació del CC Selva a l'AFA: 4
Inversions Col·laboració amb l'AFA	Quantificació de l'aportació econòmica en activitats del menjador i el centre	a) No es contempla: 0 b) L'empresa col·labora en un 0,6% dels ingressos anuals per menús: 1

EDUCACIÓ		
ÍTEM	*VALORACIÓ*	*PUNTUACIÓ*
Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25)	Millora de la relació d'infants per monitor/a al servei de menjador.	a) Ràtio 1/19: 1 b) Ràtio 1/18: 2 c) Ràtio 1/17: 3
Estructura de l'equip educatiu i seguiment del projecte	Es valora la presència d'un coordinador de projectes extern que faci l'acompanyament de l'equip educatiu, i	a) No es contempla: 0 b) Sí, amb una dedicació de 1 h/set: 1

educatiu	el seguiment i avaluació del projecte educatiu.	c) Sí, amb una dedicació de 3 h/set: 2 d) Sí, amb una dedicació de 5 h/set: 3
Objectius educatius del projecte educatiu del servei de menjador	Presència d'objectius generals i específics per a l'Espai Migdia.	a) Objectius generals: 1 b) Objectius específics: 2 c) Objectius específics per edats: 3
Dinamització d'activitats	Periodicitat de les activitats proposades durant l'estona de l'Espai Migdia per a totes les edats.	a) Mensual: 0 b) Quinzenal: 1 c) Setmanal: 2
Activitats extraordinàries	Presència d'activitats extraordinàries dins de l'estona de l'Espai Migdia.	a) Final de curs: 0 b) 2 cops l'any: 1 c) Trimestral: 2
Educació alimentària i d'hàbits	Presència d'activitats que tinguin per objectiu l'educació alimentària dels infants.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Incorporació de l'Educació emocional al projecte educatiu del servei de menjador	Es valorarà l'aposta per incorporar l'educació emocional dels infants a l'Espai Migdia, la metodologia que es proposa, activitats, etc.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Promoció de l'autonomia	Presència d'accions que fomentin l'autonomia de l'infant, tant dins com fora de l'espai del menjador.	a) No es contenplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Acompanyament al desenvolupament de l'infant	Presència d'accions per tal d'acompanyar l'infant en el seu desenvolupament integral, dins de l'Espai Migdia.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Fer de l'Espai Migdia un ambient segur, proper i acollidor pels infants.	Conjunt d'accions amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària, emocional i física dels infants.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Escolta a l'infant i a les seves necessitats	Relació d'accions per a garantir que l'infant expressi les seves necessitats, pensaments i propostes.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Migdiada adreçada principalment als infants de P3	Es contempla la realització de la migdiada com a mínim al primer	a) No es contempla: 0 b) Sí: 3

	trimestre, acomplint igualment les ràtios indicades al primer punt.	
Higiene de dents	Es contempla un espai i un temps per a netejar les dents després de l'àpat.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1
Comunicació amb tots els agents	Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluïda i eficient.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Avaluació	Presència i detall dels instruments d'avaluació que s'utilitzaran en el servei.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Interrelació de l'espai Migdia amb l'escola.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en activitats que es proposen a l'escola.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Interrelació de l'espai Migdia amb el municipi i les seves entitats.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en la promoció d'activitats, i/o en esdeveniments d'interès local, a càrrec d'entitats del poble.	a) No: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Pla de formació del personal	Presència d'un pla de formació adreçat als professionals adscrits al servei que contempli.	a) Formació en manipulació d'aliments i seguretat alimentària: 1 b) L'anterior, més formació en eines i recursos educatius per dinamització d'activitats (mínim 6 h/any monitor/a): 2

A ....., a ..... de/d' .... de 202....

(Signatura)

ANNEX IV

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 de la Selva a fer ús del servei.
- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació(vigilància i/o activitats 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 del servei no pot ser superior a l'establert a la RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 6,33 € per als usuaris fixos i 6,96 € per las esporàdics, o preu equivalent per als futurs cursos.

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

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

TERCERA. Finançament

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

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaris i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixella, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva 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 establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola)
- 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,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei

- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

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 de la Selva transferirà a l'AMPA/AFA la quantitat que correspongui per l'ús del servei per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat, per tal que aquesta pugui transferir-ho a l'adjudicatari.

El mateix sistema s'utilitzarà per les quantitats que s'atorgui als alumnes beneficiaris d'ajuts de menjador, tal i com preveuen les bases reguladores de la convocatòria de subvencions destinades a ajuts individuals de menjador escolar per a necessitats socioeconòmiques i geogràfiques a la comarca de la Selva per al curs escolar 2020/2021, o clàusula equivalent per als futurs cursos.

Per al càlcul de les quantitats a transferir es tindran en compte les dades que constin en els certificats mensuals d'utilització del servei escolar de menjador expedits per la direcció de l'escola, que hauran de coincidir amb les assistències entrades al Gestor d'alumnes del Consell Comarcal.

L'adjudicatari no podrà exigir ni demanar l'avançament, per part de l'alumnat usuari del servei ni dels seus pares/mares, de les quantitats a què es fa referència en el paràgraf anterior. L'adjudicatari 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. Auditoria econòmica

Cada curs escolar l'AMPA 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 laboral (auditoria de compliment)

L'AMPA 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. Característiques dels menús.

1. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020".
2. Tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.
3. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa.
4. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de l'AMPA/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·lergògens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.
5. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
6. L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova, degut a trastorns gastrointestinals lleus.
7. 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.
8. 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.

SETENA. Marc jurídic aplicable

1. Requisits normatius
   L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:
   - Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
   - Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
   - Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
   - Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).

- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les nomes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Decret 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. <u>Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols</u>
   - 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 prerequisits 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 65ºC; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8ºC o 4ºC si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a – 18ºC). 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 plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es 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 plat que arriba al comensal.
- L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

VUITENA. Neteja

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de del contractista 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, el contractista haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei.
3. El contractista 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.

NOVENA. Assegurances

El contractista serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament dels contractes i, per tant, tant el Consell Comarcal de la Selva com l'AMPA/AFA queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, el contractista 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).

DESENA. Organització del servei

1. Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei 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.

ONZENA. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. 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.

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.

DOTZENA. 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 l'AMPA/AFA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.
2. En compliment del que disposa l'article 130 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, l'empresa contractada per l'AMPA haurà de subrogar, en les mateixes condicions que tenen amb l'actual prestatari, el personal que integri la plantilla del servei del menjador de l'escola en la data d'inici de la prestació. Actualment, aquesta plantilla està formada pel personal que es relaciona a l'Annex II, i que correspon a les següents categories laborals:

    - Personal de cuina i auxiliar de neteja que presten serveis al menjador del centre escolar
    - Personal de monitoratge, administració i coordinació que ctualment presten els seus serveis al menjador del centre escolar.

    Qualsevol reclamació laboral per motiu de la subrogació, o no, del personal fins ara adscrit al servei, serà resolta i assumida per l'empresa contractada per a la gestió del servei de menjador.

3. 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.

4. 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.
5. 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.

TRETZENA. 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.
2. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios, segons resolució EDU 790/2020 de 24 de març:

    - 1 monitor cada 15 alumnes
    - 1 monitor cada 25 alumnes

    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 professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.
    El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.
    En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertoqui cada cas i per a cada horari en concret.

3. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
4. Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica de protecció jurídica del menor. L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit.
5. Quan les persones dependents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei contractar, se li podrà requerir la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.
6. 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.
7. 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 laboral competent.
8. L'adjudicatari informarà prèviament a l'AMPA de totes les variacions que consideri necessàries introduir quant a dotacions de personal, material, organitzatives i de prestació amb la suficient antelació per a què puguin ser o no acceptades.
9. 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.

CATORZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.

1. L'adjudicatari ha de designar una persona responsable del contracte del servei escolar de menjador, que exercirà el control, de caràcter objectiu i la supervisió de la prestació del servei.
2. 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.

3. 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 l'AMPA durant el curs escolar.
4. 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. 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.
5. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebi, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a l'AMPA com a l'adreça educacio@selva.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.
6. Una vegada cada curs, el Consell Comarcal encarregarà la contractació d'uns serveis professionals externs per al desenvolupament dels treballs d'auditoria i inspecció del menjador escolar. 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.
7. El Consell Comarcal de la Selva serà l'encarregat de contractar aquests treballs d'auditoria, i posteriorment emetrà una liquidació a l'AMPA pel cost d'aquests treballs, per tal que aquesta ho repercuteixi a l'adjudicatari per a la gestió del servei de menjador. Per al curs 2020-21 el cost d'aquests treball s'estableix en 177,87 euros.
8. L'adjudicatari resta obligat a subministrar tant a l'AMPA com al Consell Comarcal de la Selva, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.