

# **AMPA ESCOLA SA FORCANERA BLANES**

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL SERVEI DE MENJADOR I MONITORATGE DE L'ESCOLA SA FORCANERA DE BLANES**

### **1. OBJECTE DEL CONTRACTE I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI**

L'objecte del contracte rau en la gestió del servei de menjador escolar i el corresponent monitoratge a l'escola pública Sa Forcanera, portat a terme per l'AMPA de l'escola, via encàrrec de gestió indirecta, en la modalitat de cuina pròpia i amb una empresa especialitzada, durant el curs escolar 2021-2022, segons conveni amb el Consell Comarcal de la Selva.

La prestació d'aquest servei inclou:

1. L'elaboració, sempre que sigui possible en la cuina pròpia del centre, i posterior subministrament al menjador escolar, de l'àpat del dinar de l'alumnat i del personal del centre que estigui autoritzat pel Consell Comarcal de la Selva a fer ús del servei. Si per causes de calendari, mal funcionament, problemes de personal, o qualsevol altre, puntualment no fos possible l'elaboració en la cuina pròpia del centre, l'empresa contractada s'encarregarà d'elaborar els àpats a les seves instal·lacions pròpies, transportar-lo amb totes les garanties i condicions de seguretat, i servir-lo al menjador de l'escola.
2. El servei de monitoratge encarregat de l'atenció directa a l'alumnat de l'escola durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i dinamització), és farà des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.
3. Aquesta prestació també inclou l'obligatorietat de donar compliment a les especificacions, característiques funcionals i operatives referides al servei, que figuren aquest plec.

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. L'AMPA 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 festius que tingui establert el centre escolar.

Les característiques inicials del servei són les que s'estableixen en aquest plec. No obstant això, durant la seva vigència, aquestes característiques es podran modificar de mutu acord, per adaptar-se a les necessitats reals del servei.

### **2. CONDICIONS ECONÒMIQUES**

L'AMPA és l'encarregada d'establir el preu del servei de menjador escolar. El preu que es fixa 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 de 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 als esporàdics, o preu equivalent per als futurs cursos inclou l'iva.

S'entén per usuaris fixos aquells comensals que, segons el que determina la resolució EDU/790/2020, facin ús del servei tres dies a la setmana o més i els usuaris beneficiaris d'un ajut de menjador.

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

### **3. FINANÇAMENT**

L'empresa adjudicatària del contracte haurà d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador ha d'incloure, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Salari i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- 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.
- 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 menú/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, el contractista haurà de retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i adaptar-se al servei de recollida de l'Ajuntament de Blanes.
- 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 subministraments.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- IVA
- Altres 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.

#### **4. 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, tant d'alumnes com de professors usuaris del menjador.

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 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.

#### **5. DURADA DEL CONTRACTE**

La durada del contracte és d'un any, prorrogable un any més.

#### **6. PERSONAL**

El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquest, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'AMPA la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

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.

D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte 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.

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.

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 en aquest plec (clàusula 7a), i que correspon a les següents categories laborals:

- Personal de cuina i auxiliar de cuina que presten serveis al menjador del centre
- Personal de monitoratge, administració i coordinació que actualment 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.

## 7. SUBROGACIÓ DEL PERSONAL

Llistat de personal que conforma actualment la plantilla del servei de menjador de l'escola i que haurà de ser subrogat en compliment del que disposa l'article 130 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors:

CENTRE	CATEGORIA PROFESIONAL	JORNADA	Data antigüetat	Btut Anual	Conv Col·lectiu d'aplicació	Identificació de contractes
SA FORCANERA	AUX.ADMTVO/A	25,00	08/1/2008	4.659,48	CE Rest Colect	Indef. T.parc. Fijo Disc.
SA FORCANERA	AUX.COLECTIVIDADES	31,25	12/9/2019	5.291,16	CE Rest Colect	Temporal. Por obras o servicio determinado
SA FORCANERA	COCINERO (SC)	87,50	10/09/2015	17.724,50	CE Rest Colect	Indef. T. parc. Fijo Disc.
SA FORCANERA	COORDINADOR/A DE MONITORES	33,33	15/09/2008	6.163,78	Lleure	Indef. T.parc. Fijo Disc

SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	21/09/2007	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	08/09/2010	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	19/09/2013	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	08/01/2015	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	02/11/2016	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	20/04/2017	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	03/05/2017	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	06/10/2017	5.288,92	Lleure	Indef. T.parc. Fifo Disc
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	10/10/2019	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o serveicio determinado
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	02/03/2020	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o serveicio determinado
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	22/12/2020	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o servicio determinado
SA FORCANERA	MONITOR/A	33,33	15/01/2021	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o servicio determinado

## **8. REQUISITS I TITULACIONS DEL PERSONAL DEL SERVEI**

Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar obligatòriament de la formació específica en el tractament d'aliments i del certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual.

A banda, els monitors/es del menjador hauran de disposar, com a mínim, d'un dels següents títols:

- Diploma de monitor/a d'activitats de lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut.

- Certificat de professionalitat de dinamització d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.

El coordinador/a-director/a de monitors haurà de disposar, com a mínim, d'un dels següents títols:

- Diploma de director/a d'activitats de lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut

- Certificat de professionalitat de direcció i coordinació d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.

L'empresa adjudicatària serà la responsable d'assegurar-se del compliment d'aquests punt en tot el personal de nova contractació i facilitar la formació necessària al personal subrogat que no la tingués. En qualsevol moment li podrà ser sol·licitada la documentació acreditativa.

## **9. INSTAL·LACIONS I MATERIAL**

Llistat actualitzat:

<b>Descripció del material</b>	<b>Quantitat</b>
Cuina equipada amb campana extractora i sistema antiincendis	1
Congelador 2 portes	1
Frigorífic 2 portes	2
Armari alt 4 prestatges (plats)	1
Armari amb calaixos 2 mt	1
Armari neutre	1
Carro desbarrac 3 baldes (inox)	2
Carro desbarrac 3 baldes (plàstic)	1
Contenedor evolution color blanc	1
Contenedor color verd	1
Pica i aixeta mòbil	1
Rentavaixelles zanussi	1
Mobiliari Tren de rentat: Taula esbandit, Aigüera amb aixeta dutxa, taula support safates.	1
Aigüera 2 piques	1
Taula calenta zanussi 2 mt	1
Termo feck 50 l	1
Triturador	1
Estanteria	1
Estanteria tub inox	2
Flexo aixeta	1
Taula neutre inox	2
Marmita	1
Planxa	1
Forn inducció	1
Planxa	1
Cuina 4 fogons	1

Fregidora	1
Aigüera rentamans acció peu	1
Dispensador sabó	1
Dispensador paper	1
Estanteria 4 prestatges	3

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

Donat que l'equipament i les instal·lacions tècniques de la cuina són propietat del Consell Comarcal, l'empresa contractista haurà d'abonar a l'AMPA un cànon de 0,06 euros per menú/dia per a l'ús i desgast d'aquestes instal·lacions. Al final de cada curs escolar, el Consell Comarcal emetrà una liquidació a l'AMPA per la quantitat pagada per l'empresa en concepte de cànon.

El Consell Comarcal es compromet a reposar tots aquells equipaments que calgui substituir per obsolescència i/o averies irreparables, sense perjudici que les reparacions corrents i el manteniment preventiu i correctiu dels equips vagin a càrrec de l'empresa que n'està fent ús.

En el cas que els equipaments estiguin 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 el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos.

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 l'AMPA 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.

Anirà a càrrec del contractista 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 higiènicosanitària que es pugui aprovar (vaixel·la, estris de cuina, etc.)

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 l'AMPA 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.

## **10. NETEJA**

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del conveni i sempre a càrrec de l'adjudicatari. 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 el contractista haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. A tal efecte, el personal haurà de fer una posada a punt de les instal·lacions una setmana abans de l'obertura del servei i un repàs final de les instal·lacions durant la setmana posterior al tancament del servei.

3. D'acord amb la normativa aplicable, el contractista haurà de retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i adaptar-se al servei de recollida de l'Ajuntament de Blanes. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

4. Queda prohibida la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, i d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

## **11. CARACTERÍSTIQUES DELS MENUS**

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".

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.

Cada menú estarà format per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment la presentada en l'oferta i adequada pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.

Els menús a servir es variaran trimestralment per adaptar-los als productes que proporciona cada temporada.

No s'utilitzaran pre-cuinats i es minimitzarà el consum de fregits i greixos.

L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició del centre escolar, de l'AMPA 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.

A banda 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.

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.



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.

L'adjudicatari estarà sotmès 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.

## **12. 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 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 consumidors 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. Compliment de la normativa higienico-sanitària i autocontrols

L'adjudicatari haurà de complir la normativa higienico-sanitària 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).

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 trossegades 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.

7. 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.

8. 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.

9. L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

### **13. 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 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 demenjadors, 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).

#### **14. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI**

Pel bon funcionament de tot el servei, l'equip de monitors dedicarà una hora setmanal a fer una reunió per coordinar les activitats i les tasques previstes per la setmana entrant. La convocatòria i bon funcionament d'aquesta reunió serà responsabilitat directe del coordinador/a de monitors, i hi podran assistir els director/a de l'escola, el president/a de l'AMPA o persones en qui aquestes deleguin.

Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar i 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 al centre haurà de donar resposta a aquests principis. L'adjudicatari vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per al 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 es tingui.

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.

L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. Es realitzarà un mínim de tres activitats diferents a la setmana, diferenciat per nivells educatius, si s'escau.

S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure (jocs de pati, ludoteca, tallers...)

Foment dels hàbits i la sensibilització (estalvi energètic, recollida selectiva, etc)

#### **15. 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 o la modificació de l'ofertat en aquest plec, si s'escau.

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

## **16. RÀTIOS DE 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:

Educació primària: un monitor per cada 25 alumnes.

Educació infantil: un monitor per cada 15 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.

Molt important: cada grup d'educació (primària i infantil) disposarà dels monitors específics per cada un d'ells, sense possibilitat que un mateix monitor comptabilitzi en la ràtio de més d'un d'aquests grups.

Totes aquestes dades seran aportades a l'AMPA de l'escola per part de l'empresa adjudicatària.

**Actualment el número aproximat d'alumnes de l'escola que usen el menjador és de 180-190 diaris (entre fixes i esporàdics), al que cal sumar 3 o 4 professors.**

El personal de cuina no comptabilitzarà sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat.

També caldrà que un dels monitors sigui el responsable específic del SIEI (Suport Intensiu d'Escolarització Inclusiva), per atendre els alumnes amb necessitats educatives especials que ho necessitin.

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 a cada cas i per a cada horari en concret.

3. Els àpats dels responsables de cuina i els monitors aniran a càrrec de l'adjudicatari, i caldrà organitzar-los de tal manera que no interfereixin en el normal funcionament del servei.

4. 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.

5. 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.

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 laboral competent.

9. L'adjudicatari informará 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.

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

## **17. CONTROL I SUPERVISIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR**

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.

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 l'AMPA i director/a del centre durant el curs escolar.

1. 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.

2. 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.

3. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebí, 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.

4. 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 anàlisis 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. 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 treballs s'estableix en 177,87 euros.

5. 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.

### **18. MESA D'ADJUDICACIÓ**

La mesa d'adjudicació estarà formada per :

- La junta de l'AMPA
- El Equip directiu de l'Escola Sa Forcanera de Blanes

### **19. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ (fins a 100 punts en total)**

	<b>CRITERIS QUANTIFICABLES</b>	<b>PUNTUACIÓ TOTAL</b>
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>	<b>10</b>
<b>1.1</b>	<p>Millora en el preu ofert</p> <p style="text-align: right;">6,33€</p> <p style="text-align: right;">6,10€</p> <p style="text-align: right;">5,95€</p>	<p style="text-align: center;">0</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">3</p>
<b>1.2</b>	<p>Millora en el preu dels usuaris esporadics</p> <p style="text-align: right;">6,96€</p> <p style="text-align: right;">6,62€</p> <p style="text-align: right;">6,27€</p> <p style="text-align: right;">6,10€</p>	<p style="text-align: center;">0</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">7</p>
<b>2</b>	<b>ACTIVITATS LECTIVES</b>	<b>20</b>
<b>2.1</b>	Presentació Projecte educatiu i lleure	6
<b>2.2</b>	<p>Proposta de jocs al pati.</p> <p>Activitat de relació social, valors (respecte, solidaritat, diversitat, integració social) 3 sessions tallers al mes</p> <p>Educació mediambiental. 3 tallers al mes</p> <p>Taller de teatre</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2</p>
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>	<b>60</b>
<b>3.1</b>	Aliments de producció sostenible o ecològics (*) 75% (Per obtenir la puntuació total s'han de complir tots els criteris següents):	40
	Fruita 3 cops per setmana	
	Verdura segons temporada de l'any, 3 cops per setmana en plats principals.	
	Hortalisses 2 cops per setmana	
	Llegums 4 cops al mes	
	(*) L'opció d'aquests aliments, sostenibles o ecològics comporta l'obligarietat de servir-los sempre sostenibles o ecològics...	
<b>3.2</b>	Incorporació de productes de proximitat (**) 25% (Per obtenir la puntuació total s'han de complir tots els criteris següents):	10

	<b>Làctics 2 cops per setmana</b>	
	<b>Peix 4 cops al mes, mai podra ser peix fregit</b>	
	<b>Carn 2 cops per setmana</b>	
	<b>(**) Es consideraran productes de proximitat aquells que provenguin, de la mateixa comarca o el mes pròxim possible</b>	
<b>3.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>	<b>10</b>
	<b>Introducció de 2 varietats diferents de carn blanca al mes</b>	
<b>4</b>	<b>RELACIÓ AMB LES FAMÍLIES</b>	<b>10</b>
<b>4.1</b>	<b>Formació a les famílies (Per obtenir la puntuació total s'han de complir tots els criteris següents):</b>	
	<b>Organització d'una xerrada anual a l'escola sobre aspectes relacionats amb l'alimentació i el projecte educatiu al temps de migdia</b>	
	<b>Incorporació del canal de missatgeria WhatsApp com a canal de comunicació de l'administrador/a del menjador amb les famílies</b>	
	<b>Informació mensual de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador escolar de P3, P4 i P5</b>	
	<b>La resta d'alumnes rebran un informe del servei menjador amb caràcter trimestral</b>	
	<b>La programació d'un espai de tutories per atendre famílies</b>	

En cas d'empat entre dos o més licitadors, la millor oferta econòmica en resultarà adjudicatària.

## **20.PRESENTACIÓ D'OFERTES**

L'oferta caldrà presentar-la durant els 15 dies posteriors a la seva publicació al web del Consell Comarcal de la Selva i la web l'escola Sa Forcanera de Blanes.

La presentació d'ofertes caldrà enviar-les al següent correu electrònic a l'adreça:

Junta@ampasaforcanera.com