

Anunci de concurrència pública amb les condicions de prestació del servei, els criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos per a la prestació del Servei de Menjador l'Escola Quatre Vents de Blanes

L'AMPA de l'Escola Quatre Vents de Blanes (en endavant, l'AMPA) precisa la contractació d'una empresa de serveis que assumeixi la prestació 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 (en endavant, CC Selva).

A tal efecte, es publica a la web de l'escola l'anunci amb les condicions de prestació del servei, els criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos, i es fa trasllat per a la seva difusió a l'Ajuntament de Blanes i al CC Selva, amb l'objectiu de promoure la concurrència d'empreses.

1. Objecte del contracte

Prestació del 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 a l'interès de l'AMPA. La pròrroga, en el seu cas, es comunicarà com a màxim el 31 de maig de 2022.

L'AMPA ha realitzat un treball de reflexió i participació per definir com les famílies voldrien que fos l'espai migdia i que es sintetitza en el document "El menjador que volem", que s'adjunta al present com a ANNEX I.

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 a aquest anunci com a ANNEX II, i al que està obligada l'AMPA en el marc del CONVENI signat amb el Consell Comarcal de La Selva (en endavant, el Conveni).

L'empresa seleccionada (en endavant, l'Empresa) s'ocuparà de la gestió del cobrament als usuaris tant fixes com eventuais, d'acord amb el Plec de Prescripcions tècniques. En el cas dels alumnes becats l'Empresa haurà d'assumir l'eventual retard que el CC Selva pugui tenir en el pagament de les beques.

L'Empresa haurà introduir diàriament les assistències al menjador al Gestor d'Alumnes del CC Selva i elaborar mensualment el llistat d'usuaris amb ajut i sense, distingint entre fixes i esporàdics.

2. Preu

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

| Modalitat diària | Preu mínim | Preu màxim |
|-------------------------------------|------------|------------|
| Alumne/a fix (3 o més dies/setmana) | 5,95 € | 6,33 € |

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.

L'adjudicatari ha de preveure que haurà d'abonar a l'AMPA un cànon de 0.06 euros per alumne i dia per a l'ús i desgast de les instal·lacions de la cuina que pertanyen al CC Selva (Veure l'ANNEX III). Al final de cada curs escolar, el CC Selva emetrà una liquidació a l'AMPA per la quantitat pagada per l'empresa en concepte de cànon.

3. Mitjana d'usuaris diaris

59 alumnes infantil i 101 usuaris primària. L'AMPA no es fa responsable en cas que el número de comensals sigui inferior.

4. Solvència tècnica

El licitador haurà de complir les condicions següents abans de la finalització del termini per a la presentació d'ofertes.

4.1. Solvència econòmica i financera

- Volum anual de negocis dels tres últims exercicis superior a 500.000,00 euros per exercici

Mitjà d'acreditació: Els empresaris persones jurídiques mitjançant els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre mercantil o declaració de l'Impost sobre societats, els empresaris individuals mitjançant la declaració de l'Impost sobre la Renta.

4.2. Solvència professional o tècnica:

Acreditar 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: 500.000,00 euros.

A tal efecte, caldrà relacionar els 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, incloent objecte, import, dates i el destinatari, públic o privat d'aquests.

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 indicant objecte, import, dates i el destinatari.

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 indicant objecte, import, dates i el destinatari o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració responsable amb el signada pel representant legal de l'empresa ofertant, mateix contingut i acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació (factures, contractes).

5.- Criteris d'adjudicació (puntuació màxima 210 punts):

| | |
|------------------------|-----|
| Puntuació total màxima | 210 |
|------------------------|-----|

| | |
|---|-----------|
| Bloc I: Alimentació saludable | 70 |
| 1) Utilització de fruites i verdures fresques per a l'elaboració del menú | |
| a) Del 70% a 100% | 15 |
| b) Entre 50%-69% | 10 |
| c) Entre el 30% i el 50% | 5 |
| d) Menys del 30% | 0 |

| | |
|--|----|
| 2) Utilització de peix fresc i freqüència en el menú | |
| a) 4 o més vegades/mes | 15 |
| b) 3 vegades/mes | 10 |
| c) 2 vegades/mes | 5 |
| a) Menys de 2 vegades | 0 |
| 3) Utilitzar productes congelats o processats en els nostres menús | |
| a) 0 productes | 15 |
| b) fins a 2 productes/setmana | 10 |
| c) fins 4 productes/ setmana | 5 |
| d) més de 4 productes/setmana | 0 |
| 4) Utilització de productes integrals | 5 |
| 5) Utilització de proteïna vegetal | 5 |
| 6) Oferir quatre o més varietats de cereals al mes | 5 |
| 7) Utilització de carn ecològica en el menú | |
| a) Del 70% a 100% | 5 |
| b) Entre 50%-69% | 2 |
| c) Entre el 30% i el 50% | 1 |
| d) Menys del 30% | 0 |
| 8) Els llegums i cereals utilitzats en el menú són ecològics | 5 |

| | |
|---|-----------|
| Bloc II: Proximitat | 30 |
| 9) Proveïdor d'hortalisses de proximitat (menys de 5km) | 10 |
| 10) Les hortalisses compleixen el criteri de proximitat anterior i, a més, són ecològiques | 5 |
| 11) Proveïdor peix fresc local (del municipi) | |
| a) 75-100% | 15 |
| b) 50%-75% | 5 |
| c) Menys del 50% | 0 |
| Bloc III: Experiència | 45 |
| 12) Proveïdors de proximitat (àmbit Comunitat autònoma) | |
| a) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de 15 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 15 |

| | |
|--|----|
| b) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de entre 10-15 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 10 |
| c) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de entre 5-10 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 5 |
| d) Menys de 5 productors | 0 |

| | |
|--|----|
| 13) Distintiu que acrediti la promoció del consum de productes de proximitat o "cadena curta" o "km 0" | 15 |
| 14) Demostrar més de 5 anys d'experiència en la gestió de menjadors amb proveïdors de cadena curta | 10 |
| 15) Certificació dels productes ofertats ecològics amb Intereco | 5 |

| | |
|---|-----------|
| Bloc IV: Gestió | 25 |
| 16) Seguiment i supervisió per part de l'empresa d'acompanyament al personal i seguiment del projecte | |
| a) Mínim dos cop per setmana | 15 |
| b) 1 cop per setmana | 10 |
| c) 2 o 3 cops al mes | 5 |
| d) Menys de dos cops al mes | 0 |
| 17) Reunions de seguiment amb les persones designades per l'AMPA | |
| a) Mensualment i sempre ho requereixi l'AMPA | 10 |
| b) Bimensual | 5 |
| c) Trimestral | 2 |
| d) Terminis superiors als anteriors | 0 |

| | |
|---|-----------|
| Bloc V: Projecte pedagògic | 40 |
| 18) Eines i protocols d'informació a les famílies | |
| a) No es contemplen | 0 |
| b) Si | 5 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | 10 |
| 19) Educació alimentaria i hàbits | |
| a) No es contemplen | 0 |
| b) Si | 5 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | 10 |
| 20) Migdiada pel alumnes de P3, mínim durant el primer trimestre | |
| a) No es contempla | 0 |
| b) Si es contempla | 3 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | 5 |

| | |
|---|---|
| 21) Higiene bucal | |
| a) No es contempla | 0 |
| b) Si es contempla | 3 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | 5 |
| | |
| 22) Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25) | |
| a) Ràtio 1/19 | 2 |
| b) Ràtio 1/18 | 3 |
| c) Ràtio 1/17 | 5 |
| | |
| 23) Incorporar l'educació emocional en el temps del migdia (metodologia, activitats,...) | |
| a) No es contemplen | 0 |
| b) Si | 1 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada | 2 |
| | |
| 24) Pot acreditar col·laboració amb entitats sense afany de lucre de caràcter social | 3 |

| | |
|---|--|
| Oferta econòmica -preu proposat per l'empresa ofertant | |
| €/alumne/dia, IVA inclòs, per usuari fix inclòs | |
| €/alumne/dia, IVA inclòs, per usuari esporàdic | |

Caldrà adjuntar documentació acreditativa de la representació, del compliment dels requisits de solvència tècnica i document amb el projecte ofert per l'empresa en el que es faci referència als ítems puntuables assenyalats.

L'empresa es compromet al compliment dels criteris puntuats i a treballar amb respecte als valors detallats en el document "El menjador que volem" (Annex I) . L'incompliment reiterat i documentat mitjançant les actes de seguiment que l'AMPA serà considerat incompliment contractual i motiu de rescissió sense dret a indemnització a petició de l'AMPA.

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

- 1) Millor puntuació oferta econòmica
- 2) Millor puntuació en els criteris per ordre dels blocs

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'AMPA, 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 IV 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.- Forma, lloc i termini de presentació de propostes

Per correu electrònic a menjadorampa4vents@gmail.com abans del 26 de maig de 2021 a les 23.59h.

La proposta haurà d'incloure la relació de criteris puntuables i, en el seu cas, la documentació acreditativa (seguint model ANNEX V), així com els projecte proposat per l'Empresa en format PDF i signat pel responsable de l'empresa.

A la data posterior de presentació l'AMPA es reunirà i analitzarà 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'AMPA enviarà còpia de l'acta a la direcció de l'escola, l'Ajuntament i el Consell Comarcal perquè ho pengin a la seva web.

El menjador que volem

Missió

La missió del menjador és la de promoure una alimentació, equilibrada, nutritiva i sana, i que el temps de migdia sigui un espai d'educació en valors en els que l'infant sigui el centre del projecte.

Visió

La visió de la Comissió del Menjador és la de vetllar per aconseguir alinear els pilars fonamentals del menjador, com són els menús i el monitoratge, amb la missió i els valors que ens hem fixat i que vagin alineats amb els valors de l'escola, promovent la continuïtat del projecte educatiu durant el temps del menjador.

Valors

Sostenibilitat, ecologia, i promoció econòmica del territori

Un dels pilars fonamentals del projecte temps del migdia és el respecte al medi ambient, el valor de la sostenibilitat en el dia a dia i la promoció econòmica del territori.

Alimentació conscient

Fomentar l'esperit crític sobre l'alimentació. És important i necessari per que els infants coneguin els aliments que ingereixen, quines son les seves peculiaritats i què ens aporta a l'organisme, com han estat cuinats i d'on provenen.

Comunicació i Transparència

Generar una relació de confiança compartint informació sobre els aspectes relatius a la gestió del menjador amb les famílies.

Respecte, pluralitat, diversitat i educació no sexista

La diversitat es una característica de l'escola. Traient profit de la realitat de l'escola, fem de la diversitat un valor.

Foment de l'educació no sexista en el temps del migdia, vetllant per la igualtat entre sexes i potenciant el valor de la igualtat.

OBJECTIUS

- Aconseguir una alimentació de qualitat
- Contribuir a la promoció econòmica del territori
- Tenir cura del medi ambient
- Promoure l'autonomia dels infants i la seva consciència alimentària
- Fer del temps migdia un espai en el que els infants es sentin còmodes
- Millorar la comunicació

Pla d'acció

Per aconseguir els objectius ens plantegem les següents mesures:

1. Menú equilibrat amb aliments de qualitat, de temporada, ecològics i diversos, ús de tècniques culinàries respectuoses amb l'aliment i saludables

Entenem que la millor manera de garantir una **alimentació de qualitat** és vetllar per la qualitat del producte, utilitzant aliments de temporada, de proximitat i, sempre que sigui possible, prioritzant el menjar ecològic.

El menú ha de seguir les recomanacions i pautes dels experts en la matèria, per tal d'aconseguir que sigui equilibrat. Com a guia, seguirem les recomanacions de la Generalitat (*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*), amb el suport de professionals en la matèria.

La **diversitat** forma part de la realitat i dels valors de la nostra escola. Per això caldrà donar resposta, sempre que sigui possible, a les particularitats, sensibilitats i realitats culturals de tots els infants.

S'empraran **tècniques culinàries** respectuoses amb l'aliment i saludables. Així es preservaran al màxim els seus nutrients. També volem i fomentem i facilitar la ingesta per part dels infants, fent-los més atractius i agradables al sabor.

S'evitaran com a norma general els menjars molt greixosos i els fregits.

Per poder atendre a aquestes necessitats caldrà que en els pròxims anys s'analitzin quines són les modificacions a fer a la nostra cuina per assolir i garantir que aquestes tècniques són possibles.

Qualsevol eventual modificacions de la cuina el proposarà al Consell Comarcal de la Selva com a propietari de les instal·lacions i tindrà en compte la qualitat i seguretat de les instal·lacions per millorar les condicions de treball del personal de la cuina.

2. Aliments de proximitat i evitar el malbaratament

Utilitzant aliments de proximitat promovem el **desenvolupament econòmic del territori** i reduïm la **petjada ecològica** derivada del transport.

Es vetllarà perquè no hi hagi excedents alimentaris a la cuina, controlant les racions que es cuinen en funció del nombre de nens i nenes que es quedin cada dia a dinar i impulsant propostes per reduir el malbaratament alimentari a la cuina.

A més, a l'hora de triar projectes, i millores a realitzar, es tindran en compte criteris d'eficiència energètica, d'estalvi d'aigua i de reducció de la petjada de carboni en general.

3. Hàbits i consciència alimentària

Per promoure l'autonomia de l'infant, es treballarà per reforçar **hàbits higiènics i alimentaris saludables**, el respecte entre els companys i companyes i envers els monitors i monitores. S'incentivarà que els infants assumeixin responsabilitats o tasques en el temps del migdia.

Per promoure la **consciència alimentària**, es facilitarà als infants informació sobre el valor nutritiu dels aliments, la seva procedència i com han estat cuinats.

4. Espai educatiu i de lleure

El temps del migdia ha de ser un espai educatiu i de lleure dins l'horari escolar, en el que els **infants es sentin segurs i còmodes**.

Caldrà treballar per oferir un espai de relaxació i descans sobretot pels infants d'infantil.

Oferir activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment dels hàbits socials i culturals, i en que les que els infants hi participin de forma voluntària.

5. Comunicació, sensibilització i participació i transparència

Aquest projecte és complex, de canvi profund i transformador. Per aconseguir els objectius marcats caldrà una bona comunicació en totes les direccions. Tots els implicats han de compartir les seves impressions des de l'esperit constructiu i treballar per aconseguir que tothom construeixi seguint una mateixa visió: el menjador que volem.

També és un projecte que vol la màxima participació i vol servir per trobar espais i projectes compartits entre mares, pares, cuiners/eres, monitors/es, mestres i alumnes, tenint el menjar com a eix vertebrador i vehicle per educar.

Serà molt important trobar els **canals de comunicació** oportuns per fer arribar la **informació** relativa al temps migdia.

Finalment, cal remarcar el caràcter **viu** i **obert** d'aquest projecte, que pretén sumar totes les sensibilitats i que entenem com un punt de partida i com a projecte de continuïtat a llarg termini per un nou model de menjador escolar.

5. Model organitzatiu

L'AMPA de l'escola Quatre Vents ha signat un Conveni de col·laboració amb el Consell Comarcal de la Selva per a la gestió indirecta del servei de menjador escolar mitjançant empresa especialitzada. L'AMPA és la contractant del servei de menjador i, per tant, el titular del contracte.

La Comissió de Menjador supervisa l'execució del contracte i el correcte funcionament del servei i n'informa a la l'AMPA.

El servei de menjador es contracta a una empresa especialitzada i professionalitzada en l'àmbit dels menjadors escolars. Aquesta empresa haurà d'adaptar la seva proposta de menjador al projecte que aquí es descriu. Per tal fi haurà de presentar un pla d'activitats amb accions concretes que s'encaminin cap la consecució dels objectius d'aquest projecte i amb indicadors d'acompliment.

El seguiment i verificació del compliment del pla d'activitats es farà ordinàriament cada mes i l'empresa gestora donarà comptes dels indicadors i altres informes a la Comissió.

Tot aquest model organitzatiu requereix que es comparteixin els **valors** i **objectius** entre tots els implicats, fet indispensable per al correcte funcionament del projecte. Caldrà doncs que l'empresa contractada sigui **propera** i **transparent** en la seva gestió i que es doti de molta **empatia** per entendre totes les posicions i poder **construir** un projecte **compartit**.



**ANNEX I- INVENTARI D'EQUIPAMENT I INSTAL·LACIONS DE CUINA PROPIETAT DEL
CONSELL COMARCAL DE LA SELVA QUE ES POSEN A DISPOSICIÓ DE L'AMPA PER
A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**

| Descripció del material | Quantitat |
|--|------------------|
| Aixeta dutxa 2 aigües | 1 |
| Armari frigor. Conser. Mod. | 1 |
| Bàscula elèctrica epelsa | 1 |
| Descalcificador +contador | 1 |
| Filtre campana | 1 |
| Forn elèctric de vapor | 1 |
| Fregidora zanussi | 1 |
| Plafó protector | 1 |
| Rentavaixelles de capota | 1 |
| Tren de rentat: Taula d'esbandit amb dues aigüeres, aixeta dutxa, rentaplats cabota i taula axiliar safates | 1 |
| Taula mural | 1 |
| Taula calenta amb "alzatina " 1600MM | 1 |
| Base oberta armari 400 MM | 1 |
| Marmita Gas | 1 |
| Taula Calenta | 1 |
| Base Oberta 400mm | 1 |
| Frytop placa Horitzontal (En desús) | 1 |
| Armari inox | 1 |
| Instal·lació equips, armaris i gas | 1 |
| Motor Extracció | 1 |
| Triturador | 1 |
| Escalfador aigua calenta | 1 |
| Estanteria 4 prestatges Inox | 2 |
| Estanteria 4 prestatges reixa | 2 |
| Nevera dues portes laterals | 1 |
| Nevera dues portes infer. I sup. | 1 |
| Contenidor escombraries porta frontal | 2 |
| Safates rentavaixelles | 4 |
| Aigüera mans acció amb peu | 1 |
| Aigüera plats dues aixetes | 1 |
| Congelador Arcó | 2 |
| Cuina 5 fogons i forn convencional | 1 |
| Taula neutre 2m Inox | 2 |
| Taula calenta vertical que s'utilitza com armari | 1 |
| Contenidors Oli | 2 |
| Dispensador paper | 1 |



Consell Comarcal
de la Selva

| | |
|-------------------------------|---|
| Dispensador sabó | 1 |
| Sistema d'alarma antiincendis | 1 |

ANNEX II

MODEL DE 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 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 als 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.
- 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

- 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.

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 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. Instal·lacions i material

1. Instal·lacions i equipaments

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

1.2. 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 alumne i 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.

L'inventari de les instal·lacions i equipaments propietat del Consell Comarcal de la Selva que es posaran a disposició de l'AMPA en la data d'inici de la prestació són els que es relacionen a l'Annex I d'aquest conveni.

El Consell Comarcal es compromet, durant la vigència d'aquest conveni, 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

1.3. 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.

2. Material.

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 higiènic-sanitària 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.

SETENA. 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, 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.

VUITENA. Marc jurídic aplicable

1. Requisits normatius

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

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes 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. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

- L'adjudicatari haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).
- Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador, s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:
 - Pla de control de l'aigua potable
 - Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
 - Pla de control de neteja i desinfecció
 - Pla de formació i capacitat del personal
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control d'al·lèrgens
 - Pla de control de residus
 - Control de les temperatures
 - Mostres testimoni del menjar

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar s'hauran de controlar i registrar.

- Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari,

també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

- En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.
- Pel que fa a les mostres testimoni, es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernils, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra. Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat.

A cada bossa de mostra o pot de cada 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.

NOVENA. 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.

DESENA. 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 de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.
2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

ONZENA. Organització del servei

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

DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, les normes d'organització i funcionament del centre educatiu i al calendari escolar del centre. L'adjudicatari haurà de presentar, abans del 30 de setembre, una proposta del pla de funcionament del menjador escolar per cada centre, d'acord amb les indicacions i els esborranys del document que facilitin les direccions dels centres.

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

TRETZENA. Personal.

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'AMPA, 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.

CATORZENA. Ràtios i horaris del personal

1. L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei.
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 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.
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.

QUINZENA.- 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.

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 durant el curs escolar.

2. La persona responsable del contracte orquestrarà tots els mecanismes necessaris per evitar el retard i/o l'absència en l'horari d'inici del servei, així com el compliment de les tasques encomanades.
3. També haurà de preveure un sistema de prestació del servei de naturalesa alternativa, quan per qualsevol circumstància imputable a la seva gestió, el subministrament de l'àpat i/o el monitoratge no es pugui portar a terme.
4. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que 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.
5. 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.

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.

6. 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.

**ANNEX III- INVENTARI D'EQUIPAMENT I INSTAL·LACIONS DE CUINA
PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL DE LA SELVA QUE ES POSEN A
DISPOSICIÓ DE L'AMPA PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR
ESCOLAR**

| Descripció del material | Quantitat |
|---|------------------|
| Aixeta dutxa 2 aigües | 1 |
| Armari frigor. Conser. Mod. | 1 |
| Bàscula elèctrica epelsa | 1 |
| Descalcificador +contador | 1 |
| Filtre campana | 1 |
| Forn elèctric de vapor | 1 |
| Fregidora zanussi | 1 |
| Plafó protector | 1 |
| Rentavaixelles de capota | 1 |
| Tren de rentat: Taula d'esbandit amb dues aigüeres, aixeta dutxa, rentaplats cabota i taula axiliar safates | 1 |
| Taula mural | 1 |
| Taula calenta amb "alzatina " 1600MM | 1 |
| Base oberta armari 400 MM | 1 |
| Marmita Gas | 1 |
| Taula Calenta | 1 |
| Base Oberta 400mm | 1 |
| Frytop placa Horitzontal (En desús) | 1 |
| Armari inox | 1 |
| Instal·lació eqüips, armaris i gas | 1 |
| Motor Extracció | 1 |
| Triturador | 1 |
| Escalfador aigua calenta | 1 |
| Estanteria 4 prestatges Inox | 2 |
| Estanteria 4 prestatges reixa | 2 |
| Nevera dues portes laterals | 1 |
| Nevera dues portes infer. I sup. | 1 |
| Contenedor escombraries porta frontal | 2 |
| Safates rentavaixelles | 4 |
| Aigüera mans acció amb peu | 1 |
| Aigüera plats dues aixetes | 1 |
| Congelador Arcó | 2 |
| Cuina 5 fogons i forn convencional | 1 |
| Taula neutre 2m Inox | 2 |
| Taula calenta vertical que s'utilitza com armari | 1 |
| Contenidors Oli | 2 |
| Dispensador paper | 1 |
| Dispensador sabó | 1 |
| Sistema d'alarma antiincendis | 1 |

ANNEX IV

Llistat de personal que conforma actualment la plantilla del servei de menjador de l'escola

| CENTRE | Categoria Professional | JORNADA | Data antigüetat | Brut Anual (€) | Conv Col·lectiu d'aplicació | Identificació de contractes |
|--------------|----------------------------|---------|-----------------|----------------|-----------------------------|--|
| QUATRE VENTS | AUX. ADMTVO./A. | 18,75 | 17/6/2001 | 3.532,76 | CE Rest Colect | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | AUX.COLECTIVIDADES | 31,25 | 22/1/2019 | 5.291,16 | CE Rest Colect | Indef. T. parc. Fij. Dis. Minus. |
| QUATRE VENTS | COCINERO (SC) | 100,00 | 16/9/2002 | 20.146,65 | CE Rest Colect | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | COORDINADOR/A DE MONITORES | 33,33 | 17/9/2001 | 6.163,78 | Lleure | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 2/10/2006 | 5.288,92 | Lleure | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 7/9/2010 | 5.288,92 | Lleure | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 15/10/2014 | 5.288,92 | Lleure | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 12/9/2018 | 5.288,92 | Lleure | Indef. T. parc. Fijo Disc. |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 18/9/2019 | 5.288,92 | Lleure | Temporal. Por obras o servicio determinado |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 7/10/2019 | 5.288,92 | Lleure | Temporal. Por obras o servicio determinado |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 11/10/2019 | 5.288,92 | Lleure | Temporal. Por obras o servicio determinado |
| QUATRE VENTS | MONITOR/A | 33,33 | 5/11/2019 | 5.288,92 | Lleure | Temporal. Por obras o servicio determinado |

ANNEX V

El/la 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 Quatre Vents de Blanes, publicat a la web de l'Escola Quatre Vents, entre d'altres, en data ____ de _____ de 202__, presenta candidatura.

Assenyalar l'opció escollida:

| | |
|------------------------|-----|
| Puntuació total màxima | 210 |
|------------------------|-----|

| Bloc I: Alimentació saludable | 70 |
|---|-----------|
| 1) Utilització de fruites i verdures fresques per a l'elaboració del menú | |
| a) Del 70% a 100% | 15 |
| b) Entre 50%-69% | 10 |
| c) Entre el 30% i el 50% | 5 |
| d) Menys del 30% | 0 |
| 2) Utilització de peix fresc i freqüència en el menú | |
| a) 4 o més vegades/mes | 15 |
| b) 3 vegades/mes | 10 |
| c) 2 vegades/mes | 5 |
| a) Menys de 2 vegades | 0 |
| 3) Utilitzar productes congelats o processats en els nostres menús | |
| a) 0 productes | 15 |
| b) fins a 2 productes/setmana | 10 |
| c) fins 4 productes/ setmana | 5 |
| d) més de 4 productes/setmana | 0 |
| 4) Utilització de productes integrals | 5 |
| 5) Utilització de proteïna vegetal | 5 |
| 6) Oferir quatre o més varietats de cereals al mes | 5 |
| 7) Utilització de carn ecològica en el menú | |
| a) Del 70% a 100% | 5 |
| b) Entre 50%-69% | 2 |
| c) Entre el 30% i el 50% | 1 |
| d) Menys del 30% | 0 |

| | |
|--|---|
| 8) Els llegums i cereals utilitzats en el menú són ecològics | 5 |
|--|---|

| | |
|--|-----------|
| Bloc II: Proximitat | 30 |
| 9) Proveïdor d'hortalisses de proximitat (menys de 5km) | 10 |
| 10) Les hortalisses compleixen el criteri de proximitat anterior i, a més, són ecològiques | 5 |
| 11) Proveïdor peix fresc local (del municipi) | |
| a) 75-100% | 15 |
| b) 50%-75% | 5 |
| c) Menys del 50% | 0 |
| Bloc III: Experiència | 45 |
| 12) Proveïdors de proximitat (àmbit Comunitat autònoma) | |
| a) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de 15 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 15 |
| b) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de entre 10-15 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 10 |
| c) Acreditació de compra directa sense intermediaris i de manera continuada de més de entre 5-10 productors ecològics i de proximitat en els últims 3 cursos anteriors en totes les escoles gestionades per l'empresa | 5 |
| d) Menys de 5 productors | 0 |
| 13) Distintiu que acrediti la promoció del consum de productes de proximitat o "cadena curta" o "km 0" | 15 |
| 14) Demostrar més de 5 anys d'experiència en la gestió de menjadors amb proveïdors de cadena curta | 10 |
| 15) Certificació dels productes ofertats ecològics amb Intereco | 5 |
| Bloc IV: Gestió | 25 |
| 16) Seguiment i supervisió per part de l'empresa d'acompanyament al personal i seguiment del projecte | |
| a) Mínim dos cop per setmana | 15 |
| b) 1 cop per setmana | 10 |
| c) 2 o 3 cops al mes | 5 |
| d) Menys de dos cops al mes | 0 |
| 17) Reunions de seguiment amb les persones designades per l'AMPA | |
| a) Mensualment i sempre ho requereixi l'AMPA | 10 |
| b) Bimensual | 5 |
| c) Trimestral | 2 |
| d) Terminis superiors als anteriors | 0 |

| Bloc V: Projecte pedagògic | | 40 |
|---|--|-----------|
| 18) Eines i protocols d'informació a les famílies | | |
| a) No es contemplen | | 0 |
| b) Si | | 5 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | | 10 |
| 19) Educació alimentaria i hàbits | | |
| a) No es contemplen | | 0 |
| b) Si | | 5 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | | 10 |
| 20) Migdiada pel alumnes de P3, mínim durant el primer trimestre | | |
| a) No es contempla | | 0 |
| b) Si es contempla | | 3 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | | 5 |
| 21) Higiene bucal | | |
| a) No es contempla | | 0 |
| b) Si es contempla | | 3 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada i detalla com ho fa a les escoles que gestiona | | 5 |
| 22) Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25) | | |
| a) Ràtio 1/19 | | 2 |
| b) Ràtio 1/18 | | 3 |
| c) Ràtio 1/17 | | 5 |
| 23) Incorporar l'educació emocional en el temps del migdia (metodologia, activitats,...) | | |
| a) No es contemplen | | 0 |
| b) Si | | 1 |
| c) Sí, i s'aporta proposta detallada | | 2 |
| 24) Pot acreditar col·laboració amb entitats sense afany de lucre de caràcter social | | |
| | | 3 |

| | |
|---|--|
| Oferta econòmica -preu proposat per l'empresa ofertant | |
| €/alumne/dia, IVA inclòs, per usuari fix inclòs | |
| €/alumne/dia, IVA inclòs, per usuari esporàdic | |

Adjuntar documentació acreditativa de la representació, del compliment dels solvència tècnica i document amb el projecte ofert per l'empresa en el que es faci referència al ítems puntuables assenyalats per l'empresa.