

**PLEC DE CLÀUSULES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT  
PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI DE MENJADOR I MONITORATGE  
DE L'ESCOLA CASTELL DE FARNERS**

## **1. Lloc d'execució del servei**

El servei s'executarà a l'Escola Castell de Farners, que es troba ubicada al carrer de Sorrai, s/n (CP: 17430), de Santa Coloma de Farners.

## **2. Necessitats administratives a satisfer mitjançant el contracte**

La motivació a satisfer amb aquest contracte ve donada per la necessitat de contractar un servei de menjador integral (espai de menjador i espai de lleure), que subministri diàriament i durant el període lectiu escolar del centre el dinar dels infants, juntament amb un servei de monitoratge.

El servei de menjador i espai de lleure al migdia té un caràcter de servei complementari i necessari per a l'escola, amb la pretensió de cobrir les necessitats d'aquells pares que no poden venir a buscar els infants en horari no lectiu escolar del migdia.

## **3. Objecte i qualificació del contracte**

El contracte tindrà per objectiu el servei de cuina i monitoratge a l'Escola Castell de Farners de Santa Coloma de Farners.

El servei de cuina i monitoratge és una demanda de les famílies i l'escola per poder conciliar la vida laboral i la vida familiar, i un espai educatiu de lleure, de treball d'hàbits alimentaris i d'higiene. Atesa la complexitat del servei, l'AMPA Castell de Farners no disposa dels mitjans necessaris per tal d'oferir-lo amb la qualitat que es mereix.

Aquesta contractació implicarà la gestió integral del menjador escolar —incloent-hi la gestió de cuina i la gestió de monitoratge (hora de l'àpat i hora de pati, on es faran activitats de lleure educatiu).

En la gestió del servei de cuina s'inclou tot el que es pugui necessitar per a l'elaboració dels àpats, la neteja i la desinfecció dels espais i utensilis emprats (tot

cuinat i preparat des de la mateixa escola), així com la coordinació del menjador, el monitoratge i els vetlladors de menjador de l'Escola Castell de Farners de Santa Coloma de Farners. S'ha de tenir present que l'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar tots els contractes dels treballadors que actualment formen aquest menjador.

#### **4. Períodes de prestació del servei**

El període de prestació del servei per a cada curs escolar coincidirà amb el calendari escolar aprovat pel Consell Escolar Municipal i el Consell Escolar de l'Escola Castell de Farners, on es preveuen el dia d'inici de curs, els dies de vacances, els festius, les festes locals, les excursions, etc.

El període de prestació serà de setembre a juny, ambdós inclosos. Es comunicarà a l'empresa adjudicatària el calendari escolar abans de començar el curs.

Uns dies abans de l'inici s'haurà de fer neteja general de la cuina, la vaixel·la, els coberts, els gots i les gerres, etc. i començar a fer les comandes de matèria primera per tenir-ho tot a punt per al primer dia.

Es prestarà el servei integral de menjador escolar tots els dies hàbils de dilluns a divendres.

#### **5. Durada del contracte**

El contracte del servei integral de menjador de l'Escola Castell de Farners serà d'1 any, prorrogable, anualment, fins a un màxim de 5 anys, i el període de prestació d'aquest servei serà de setembre a juny (ambdós inclosos).

#### **6. Procediment d'adjudicació**

La manera d'adjudicar el contracte serà el procediment obert, en el qual qualsevol empresa interessada podrà presentar una proposta, i quedarà exclosa tota negociació dels termes de contracte.

L'adjudicació del contracte es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

## 7. Preus base de licitació i valor estimat del contracte

El preu base de licitació és la xifra màxima que podran oferir els licitadors a les famílies usuàries de menjador, per sobre de la qual les ofertes quedaran desestimades. El preu del menú quedarà fixat durant tot el contracte i no es podrà retocar a l'alça. En cas que l'empresa no pugui assumir el cost del servei, aquesta haurà de parlar amb l'AMPA per trobar una solució conjunta.

Aquest preu comprèn l'import que hauran de pagar les famílies per dia per aquest servei (l'import porta implícit tots els conceptes previstos en el plec de clàusules administratives generals).

## 8. Acreditació de l'aptitud per contractar

Podran presentar propostes les persones naturals o jurídiques que tinguin plena capacitat d'obrar, no estiguin incurses en prohibicions per contractar i acreditin la seva solvència econòmica, financera i tècnica o professional.

### 8.1. La capacitat d'obrar dels empresaris s'acreditarà

En el cas dels empresaris que siguin **persones jurídiques**, s'acreditarà mitjançant l'escriptura o el document de constitució, els estatuts o l'acta fundacional, en els quals constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, si escau, en el registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti.

En el cas dels empresaris que siguin **persones físiques**, s'acreditarà mitjançant una fotocòpia del document nacional d'identitat i l'acreditació d'estar donat d'alta en l'impost d'activitats econòmiques en l'epígraf corresponent.

La prova per part dels empresaris de la **no concurrència** d'alguna de les **prohibicions a contractar** es podrà realitzar mitjançant testimoniatge judicial o certificació administrativa, segons els casos.

Quan aquest document no pugui ser expedit per l'autoritat competent, podrà ser substituït per una declaració responsable atorgada davant una autoritat administrativa, un notari públic o un organisme professional qualificat.

## 8.2. La solvència de l'empresari

a) La solvència econòmica i financera:

De la persona licitadora s'acreditarà amb els comptes anuals aprovats i dipositats en el registre mercantil, si l'empresari hi està inscrit; en cas contrari, pels dipòsits en el registre oficial en el qual hagi estat inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el registre mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel registre mercantil.

b) La solvència professional o tècnica:

De la persona licitadora s'acreditarà amb la relació dels principals serveis realitzats de naturalesa igual o similar als de l'objecte del contracte en el curs dels tres darrers anys, en la qual s'indiqui l'import, la data i el destinatari públic o privat dels mateixos: s'haurà d'acreditar haver executat, com a mínim, un contracte de característiques similars al de l'objecte del contracte en els darrers tres anys.

## 9. Proposta econòmica

### Preus usuaris:

El preu del menjador per als usuaris fixos (es consideren com a tals els infants que es queden un mínim de tres dies a la setmana) ha de ser com a mínim de **5,65 €** i com a màxim de **6,25 €** per dia, IVA inclòs.

El preu del menjador per als usuaris discontinus (es consideren com a tals els infants que es queden menys de tres dies a la setmana) ha de ser com a màxim de **6,5 €** per dia, IVA inclòs.

Per al servei de cuina, la despesa màxima per a la contractació del servei és de **3,00 €** per al professorat i personal de l'escola esporàdic o no per dia, IVA inclòs.

El preu del menjador per als usuaris que no avisin de les faltes i siguin fixos ha de ser com a màxim de **6,25 €** per dia, iva inclòs.

El preu del menjador per als usuaris que avisin de les faltes ha de ser com a màxim de **0,00 €** per dia, IVA inclòs.

**Aquests preus han de preveure:**

L'amortització de capital (a juny de 2021) és de 3.090,49 €; aquest import l'hauran d'abonar a l'empresa adjudicatària actual del menjador CATERING ARCASA SL en un període no superior a 30 dies un cop finalitzat el contracte. Per tant, l'amortització serà a partir del mes de setembre de 2021.

En el cas de finalitzar la relació contractual en un període inferior a l'establert en aquest contracte, la nova empresa haurà d'abonar l'import residual a l'empresa adjudicatària actual del servei integral de menjador de l'Escola Castell de Farners en un període no superior a 30 dies un cop finalitzat el contracte.

**Aquests preus han d'incloure:**

**Cànon trimestral i anual per a l'AMPA Castell de Farners:**

- Cànon anual de 3.500 €.
- Cànon trimestral de 0,05 € per cada dinar servit als infants de l'Escola Castell de Farners.

**Per part de cuina i de l'empresa adjudicatària:**

- Roba de treball per al personal de la cuina.
- Compra de matèria primera per preparar els àpats.
- Compra de material fungible, si és necessari, per a l'elaboració i per servir el menjar (plats, gots, coberts, gerres, tovallons de paper, paper de cuina, cassoles, plates, fregalls, bosses d'escombraries, pals de fregar, galledes, escombres, pales, guants...).
- Material per a la desinfecció de l'espai de cuina i dels diferents menjadors.
- Inspeccions i supervisió: de sanitat, de la neteja, de l'emmagatzematge de la matèria primera, dels controls de qualitat tant de l'elaboració del menjar com de la matèria primera comprada.
- Supervisió d'una nutricionista mínim un cop al mes.
- Cost de la inspecció anual obligatòria de la campana extractora.
- Cost de la neteja anual del decantador d'olis de la cuina.
- Cost de la factura del gas butà usat per a la cuina.
- Manteniment tècnic de tots els aparells i les màquines utilitzats per al menjador escolar (neveres, rentavaixelles, fogons, fregidora, campana extractora, taules calentes, rentaplats, triturador, marmita...).

- Flexibilitat per a l'AMPA Castell de Farners, en temporades no lectives, per utilitzar l'espai de la cuina, el rentavaixelles, la nevera, el congelador i utensilis variis per fer el menjador dels casals.
- Gestió dels residus (oli de cuina i d'altres).
- Cost de l'auditoria financera que ha de contractar l'AMPA.
- Cost de l'auditoria sanitària que ha de contracta el Consell Comarcal.

#### Per part del monitoratge:

- Coordinador: tot el material d'oficina, tecnològic, informàtic i d'impressió necessari per al desenvolupament de la seva activitat.
- Monitoratge: tot el material necessari per al desenvolupament de la seva activitat, que inclogui, com a mínim, uniforme, equips de protecció individual, material de prevenció i desinfecció de la covid-19, material de jocs de pati, material de jocs d'interior (per als dies de pluja), etc.

#### Personal adscrit al servei:

Aquesta proposta econòmica inclou la subrogació de les persones que presenten actualment el servei, segons les condicions fixades en l'Estatut dels Treballadors i en la normativa vigent sobre la successió d'empreses, que garantirà el manteniment de les seves condicions laborals i salarials.

D'acord amb les dades proporcionades en l'actualitat, és el següent:

CAF	Categoria	Contracte	Jornada	Conveni	Número DNI
NAGOM	cuinera	300	40 h/set.	col·lectivitats	44...39C
CRSOC	ajudant de cuina	300	40 h/set.	col·lectivitats	40...45C
MIDIY	auxiliar de cuina	300	22,5 h/set.	col·lectivitats	X3...33E
PUVIS	coordinadora	300	30 h/set.	lleure	47...74Z
SASAD	monitora	300	12,5 h/set.	col·lectivitats	40...52C
EXPEJ	monitora	300	12,5 h/set.	col·lectivitats	77...30G
MABEM	monitora	300	12,5 h/set.	lleure	77...86D
BEMOE	monitora	300	12,5 h/set.	col·lectivitats	46...05P
ALVEM	monitora	300	12,5 h/set.	lleure	41...61Y
TRTAA	monitora	300	12,5 h/set.	col·lectivitats	38...65X
CECON	monitor	300	12,5 h/set.	lleure	07...75A
PETOP	monitor	300	12,5 h/set.	lleure	07...58T

CEESA	monitor	300	12,5 h./ set.	lleure	40...13L
MOCOM	monitora	300	12,5 h/set.	lleure	07...51J
AGROM	monitora	300	12,5 h/set	lleure	88...50W
PESAI	monitora	300 (excedència)	12.5 h/set.	col·lectivitats	40...59Y
MAMIJ	coordinadora	510	30 h/set.	lleure	52...99K

Dintre del monitoratge, tenim 4 treballadores que estan en el conveni d'hostaleria; la resta de l'equip de monitoratge està adscrit al conveni de lleure.

#### **Compromisos adquirits respecte al personal relacionat:**

- Cobertura de les absències amb la màxima eficiència.
- Tot l'equip de treball del menjador té de manera totalment gratuïta dret a l'àpat.
- Els pares i la treballadora de l'AMPA es podran quedar a dinar al menjador de l'escola qualsevol dia avisant abans de les 10 del matí del mateix dia per poder tastar el menjar sense cap cost afegit per a l'AMPA.

#### **Retribució de la cuinera responsable:**

S'ha de cobrir el plus mensual de la cuinera de 350 € bruts a part del seu sou.

## **10. Ràtios per cursos**

El nombre d'infants fixos del curs 2020-2021 per cicles és el següent:

<b>Grups de menjador</b>	<b>Nombre actual d'usuaris curs 2020-2021</b>	<b>Monitors que porten el menjador</b>
<b>P3A i P3B</b>	25	2
<b>P4 i P5</b>	53	3
<b>Cicle Inicial</b>	47	2
<b>Cicle Mitjà</b>	54	2
<b>Cicle Superior</b>	52	2

La ràtio del monitoratge seguirà les directrius marcades per la Generalitat de Catalunya. En aquest cas, les ràtios de monitors són:

Grups de menjador	Nombre d'usuaris	Monitors que han de portar el menjador
Educació Infantil	15	1
Educació Primària	20-25	1

## 11. Perfil del personal

El perfil mínim de les persones que han de cobrir el servei de monitoratge amb nova contractació ha de ser:

### Per al lloc de coordinador/a o de monitor/a:

- Títol de monitor/a d'educació en el lleure infantil i juvenil o equivalent.
- Títol de graduat en educació secundària obligatòria o equivalent per a la feina de coordinació.

A més, caldrà presentar el certificat de delictes de naturalesa sexual.

### El perfil del personal de cuina:

- El cuiner / La cuinera ha de ser professional i tot el personal de cuina ha de tenir les titulacions higienicosanitàries adequades per fer la feina.

En el personal subrogat, no es podrà exigir, per a la seva contractació, que tingui la titulació abans esmentada.

## 12. Funcions, tasques i horaris dels treballadors

### Coordinador/a de menjador:

S'ocuparà de l'atenció als pares i la coordinació del menjador i del monitoratge. De 9 a 10 h del matí es dedicarà a les inscripcions de menjador, a la venda de tiquets i a l'atenció general a les famílies. De 10 a 12.30 h passarà la llista per les classes dels usuaris del menjador, gestionarà llistes, impagats, gestió d'assistència, tramitació d'altres i baixes, etc. De 12.30 a 15.00 h coordinarà el menjador (coordinació, gestió de personal i resolució de conflictes).

**Aquesta figura restarà deslliurada del monitoratge.**



**Monitoratge:**

Els monitors són responsables del seguiment pedagògic i de la dinamització dels grups de referència i/o tallers que els hagin assignat des de la coordinació. Totes les seves intervencions s'han de dirigir a assolir els objectius definits. L'equip de monitors ha d'actuar en tot moment de manera professional i pedagògica, seguint sempre les indicacions del / de la responsable d'equip i de qui coordini. Els monitors han d'assistir a les diferents reunions de preparació i valoració, redactar els informes de seguiment trimestral o diari, i assistir o intentar fer els cursos aconsellats per l'empresa del servei integral de menjador. L'horari serà de 12.30 h (quan s'acaben les hores lectives del matí) fins a les 15.00 h (quan torna a començar l'hora lectiva de la tarda).

**Personal de cuina:**

El personal de cuina ha de fer el control del menjar, elaborar la corresponent documentació de seguiment alimentari, contactar amb les empreses subministradores per tal de passar comandes, netejar i desinfectar diàriament l'espai de cuina i menjador (netejar i desinfectar les taules i les cadires i escombrar) i rentar tots els estris utilitzats per elaborar i servir el menjar, controlar l'estoc del material de neteja, fer el manteniment del magatzem, complir amb el Pla de Neteja i Desinfecció, controlar el manteniment dels aparells de cuina (fogons, campana, neveres, congeladors, rentavaixelles, taules calentes...) i vetllar per tenir els menús a les hores convingudes dels torns de menjador.

### 13. Presentació de proposicions i documentació administrativa

Les proposicions dels interessats s'hauran d'ajustar als plecs i a la documentació que regeixen la licitació, i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per l'empresari del contingut de la totalitat de les seves clàusules o condicions, sense cap excepció o reserva.

Cada entitat licitadora no podrà presentar més d'una proposta ni subscriure cap proposta en unió temporal amb uns altres si ho ha fet individualment o figurar en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes donarà lloc a la no admissió de totes les propostes subscrietes per aquesta.

Els licitadors hauran de preparar i presentar les seves ofertes obligatòriament de manera electrònica.

A partir del dia de la publicació a la web, el termini per presentar la proposta serà de 15 dies (data límit: 1 de juny).

La proposta s'ha de presentar presencialment de 9.00 a 10.00 h al despatx de l'AMPA de l'Escola Castell de Farners, carrer de Sorrai, s/n, 17430, Santa Coloma de Farners. També es pot presentar de manera telemàtica al correu: [ampacastelldefarners@hotmail.com](mailto:ampacastelldefarners@hotmail.com).

Per a qualsevol dubte, el telèfon de contacte és el 677 55 88 25.

La licitació es resoldrà en el termini màxim d'un mes.

## 14. Elaboració i manipulació dels aliments

Els menús han de ser equilibrats, variats i adaptats a l'edat dels infants, seguint les recomanacions editades per l'Agència de la Sanitat Pública de Catalunya del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Diàriament se servirà un MENÚ COMPLET que constarà de 3 plats, seguint les recomanacions per a un menú ideal de l'estratègia NAOS (per a la nutrició, activitat física i prevenció de l'obesitat).

**Un primer plat** que contingui els aliments següents amb periodicitat setmanal:

- Verdures crues i cuites: a cada àpat.
- Llegums: 1-3 vegades per setmana.
- Pasta, arròs o algun altre cereal: 1 a cada àpat.

Com a criteri general, aquests primers plats estaran exempts de proteïna animal i, quan el primer plat incorpori la proteïna animal o equivalent, s'exclourà del segon.

**Un segon plat** que contingui setmanalment:

- Carn blanca: una vegada a la setmana, procurant tanta varietat com sigui possible.
- Carn vermella: una vegada a la setmana, procurant tanta varietat com sigui possible.
- Ou: una vegada a la setmana, alternant la manera de preparació.
- Peix: dues vegades a la setmana, procurant tanta varietat com sigui possible i limitant les conserves.

**Guarnicions del plat:** depenent de la composició del primer plat es combinarà verdures i/o hortalisses.

**Postres:**

- Fruita de temporada: 4 vegades a la setmana com a mínim.
- Iogurt o derivats làctics: una vegada a la setmana com a màxim.

**Pa:**

- Una ració de pa. Un cop a la setmana es donarà pa integral o de llavors.

**Aigua:**

- L'aigua serà de l'aixeta, excepte que aquesta no superi el control sanitari (o bé de l'Ajuntament o bé del control de la cuina). En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de proveir d'aigua per beure durant tota l'estona del servei integral de menjador.

Cada mes hi haurà un menú nou, que serà diferent al del mes anterior i que dependrà del menú de tardor/hivern i de primavera/estiu fet per una dietista especialitzada.

## 15. Menús de situacions especials

L'empresa adjudicatària estarà preparada per subministrar la dieta adequada a les necessitats especials dels comensals, per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals.

En cada cas particular, s'exclourà del menú l'aliment implicat, seguint estrictament les recomanacions per a l'elaboració segura d'aquests menús.

La coordinadora del menjador haurà de vetllar per tenir la màxima informació dels aliments permesos/prohibits de cada cas, informació que les famílies hauran de portar a l'hora de fer la inscripció del menjador.

Per això, en general s'han de complir les recomanacions següents:

- Declarar exactament tots els ingredients emprats en l'elaboració de cada menú.
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetatge dels menús i guardar-ne una mostra, tal com exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Com en qualsevol altre menú, s'ha d'assegurar la varietat.

- S'intentarà, en la mesura del possible, que el menjar sigui al més semblant a la resta de comensals, però eliminant totalment l'aliment concret del menú i altres productes que el puguin tenir com a additiu. Això implica una anàlisi rigorosa de les etiquetes de composició dels aliments.
- S'evitaran els aliments dels quals es dubti de la seva composició o no se sàpiga amb certesa, i es limitaran al màxim els productes comercials.

L'empresa adjudicatària, a petició de les famílies o bé de les tutores dels infants, tindrà l'obligació de servir el menú astringent el dia que es cregui necessari. Aquesta petició es farà a la coordinació de menjador, que ho comunicarà a la cuina.

## **16. Qualitat de les matèries primeres i maneres d'elaboració**

- L'oli que s'utilitzarà per amanir i per cuinar serà sempre oli d'oliva verge extra.
- S'utilitzarà oli de llavors alt oleic per fregir.
- La sal serà sempre iodada.
- Les porcions de peix es mirarà que no continguin espines.
- Els llegums han de ser de primera qualitat.
- Les verdures i hortalisses seran de primera qualitat, preferentment fresques i de temporada, cuinades o en amanides.
- Els peixos han de ser de primera qualitat. No s'utilitzaran peixos de gran mida (peix espasa, tauró, etc.), ni panga, ni perca.
- La carn i els ous han de ser de primera qualitat, carn magra lliure d'additius i sense greix visible.
- La fruita fresca ha de ser de primera qualitat, de temporada.
- En el cas del iogurt, es prioritzarà aquelles empreses que en el seu menú hi hagi iogurt ecològic o de proximitat.
- La quantitat de les racions s'ajustarà a l'edat de l'infant, i s'evitarà que els plats siguin insuficients o excessius.

## **17. Normativa higienicosanitària i neteja**

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Serà d'aplicació la normativa vigent. Vegeu l'apartat 21 d'aquest document.

La neteja i desinfecció de l'*office*, de la cuina, de les taules i de les cadires dels dos menjadors (dependències pròpies del servei), del magatzem (tant el del congelador

i neveres com el magatzem de matèria primera), així com els estris utilitzats per cuinar, servir i menjar —inclosos els contenidors d'escombraries. Tot s'haurà de desinfectar i netejar. El menjador petit, la cuina i els magatzems s'hauran d'escombrar i fregar i el menjador gran escombrar sense fregar.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària farà servir material i productes de neteja que compleixin les indicacions generals sobre els productes. Vegeu l'annex 1.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària efectuar la recollida selectiva de deixalles i llençar-les als contenidors pertinents.

## 18. Descripció del servei

El tipus de servei a realitzar per part de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte és el següent:

### **Pel que fa a la cuina:**

- Preparar i subministrar tots els dies que l'escola funcionin amb l'alumnat els dinars dels infants, els dinars del personal docent i el dinar dels monitors amb puntualitat, dins de les hores que l'escola tingui establertes.
- L'empresa adjudicatària disposarà de la cuina de l'Escola Castell de Farners per a l'elaboració dels menús i els dos menjadors (el menjador d'Educació Infantil i el de Primària).
- El personal de la cuina es farà càrrec de la neteja dels estris, recipients i tot el material que s'hagi utilitzat per al servei de menjador.
- El nombre de menús pot tenir variacions en funció de la demanda de les famílies dels usuaris.
- La cuinera farà controls del menjar, tant del cuinat com de la matèria primera.
- La cuinera elaborarà la documentació corresponent de seguiment alimentari.
- La cuinera contactarà amb les empreses subministradores per tal de passar les comandes necessàries per cuinar el dinar.
- Es farà la neteja i la desinfecció diàriament de l'espai de cuina i menjador (neteja i desinfecció de les taules i les cadires i escombrar) i es rentaran tots els estris utilitzats per elaborar i servir el menjar.
- El personal de cuina farà control de l'estoc del material de neteja i farà el manteniment del magatzem.
- El personal de cuina complirà el Pla de Neteja i Desinfecció.
- El personal de cuina farà control del manteniment dels aparells de cuina, fogons, campana, neveres, congeladors, rentavaixelles, taules calentes...

- El personal de cuina vetllarà per tenir els menús a les hores convingudes dels torns de menjador.
- L'empresa adjudicatària farà arribar el full del menú mensual de l'escola telemàticament a tots els usuaris del servei integral de menjador.

**Pel que fa al menjador i a l'espai de lleure, les funcions són les següents:**

- Traspàs de treball entre la direcció de l'escola i la coordinació del menjador.
- Atendre les famílies per resoldre els seus dubtes, ajudar-les a emplenar els fulls d'inscripció...
- Traspàs d'informació de coordinació i cuina, al·lèrgies, nombre de menús, plats a cuinar, etc.
- Atendre i tenir cura dels infants abans, durant i després de dinar, tant en el menjador com al pati, a les aules i a altres instal·lacions de l'escola.
- Vetllar per l'assoliment dels hàbits d'higiene i hàbits saludables que es desenvolupen durant tot el procés d'alimentació de l'alumnat.
- Educar en valors durant les dues hores i mitja de menjador.
- Vetllar pel descans dels infants de P3. Posar en condicions els espais perquè els infants puguin gaudir de l'estona de descans.
- Programar i executar les activitats complementàries durant l'horari del menjador.
- Vetllar pel temps de lleure dels alumnes desenvolupant el pla d'activitats programades el llarg del curs escolar del menjador escolar.
- Potenciar actituds que afavoreixin una bona convivència i resoldre totes les incidències que puguin presentar-se.
- Potenciar la interrelació i la comunicació entre i amb els infants.
- Desenvolupar una actitud de respecte vers l'entorn, els materials i les instal·lacions de l'escola.
- Comunicar totes les incidències que es puguin presentar al llarg de la franja horària del servei de menjador a la corresponent tutora i/o a l'equip directiu si és necessari.
- Dur a terme patis dinamitzats.

I totes aquelles funcions pròpies del servei pel qual es contracta.

La jornada laboral efectiva amb els infants serà de dues hores i mitja diàries de dilluns a divendres, tots els dies lectius del curs escolar.

## **19. Serveis i tasques de l'empresa adjudicatària**

- 19.1.** L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei es presti permanentment durant tota la durada del contracte, substituint el personal destinat al servei quan aquest es trobi en alguna de les situacions d'indisposicions, baixa per malaltia, vacances, etc.
- 19.2.** L'empresa garantirà que el personal que substitueix compleix els requisits establerts en els plecs. Vegeu l'apartat número 11 de Personal.
- 19.3.** La substitució del personal haurà de fer-se en un termini màxim de 24 hores o bé, si escau, el mateix dia; caldrà tenir una borsa de monitors substituïts.
- 19.4.** La persona designada com a coordinadora haurà d'estar localitzable per telèfon mòbil de dilluns a divendres entre les 9.00 i les 15.00 h, i presencialment de 9.00 a 10.00 h al despatx de l'AMPA, amb la finalitat de poder resoldre qualsevol incidència que afecti el servei objecte d'aquest contracte. Així mateix, facilitarà un correu electrònic per a les comunicacions que siguin necessàries.
- 19.5.** L'empresa adjudicatària haurà de tenir identificat el seu personal, que anirà vestit d'acord amb la higiene que requereix el servei.
- 19.6.** El personal ha de tenir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- 19.7.** Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- 19.8.** L'adjudicatari serà responsable davant l'AMPA de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats.
- 19.9.** El personal contractat disposarà del vestuari adequat, que anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. A aquest efecte, serà obligatòria una indumentària apropiada (roba, calçat, guants i gorres) d'ús exclusiu per al treball, que haurà d'estar en perfectes condicions de neteja (mínim dues bates per a monitors i personal de neteja).
- 19.10.** L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec dels costos salarials i de les altres obligacions laborals i legals relacionades amb el personal que desenvolupa el servei.

**19.11.** Aquest personal haurà d'estar donat d'alta a la Seguretat Social d'acord amb la categoria laboral i el conveni col·lectiu que els sigui aplicable.

**19.12.** L'empresa adjudicatària retirarà al final de cada curs escolar la matèria primera sobrera que es pugui fer malbé, així com el material de les neveres i els congeladors.

**19.13.** L'empresa adjudicatària organitzarà i prestarà el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes en el contracte i dins els terminis que s'hi assenyalen, i se sotmetrà en tot moment a les indicacions i observacions fetes per l'AMPA de l'Escola del Castell de Farners sobre el funcionament del servei.

**19.14.** L'empresa adjudicatària seguirà en tot moment les pautes de dietètica alimentària, de varietat i d'elaboració dels aliments i de tècniques de cocció establertes que vinguin determinades amb el menú.

**19.15.** L'empresa adjudicatària vetllarà perquè se subministrin les dietes alternatives (dieta astringent, dieta no carn, dieta vegetariana i dieta d'intoleràncies i al·lèrgies).

**19.16.** L'empresa adjudicatària complirà la legislació vigent en matèria d'higiene d'aliments i d'espais, i tindrà a disposició el registre sanitari general (RSG).

**19.17.** L'empresa adjudicatària informarà i aportarà els mitjans organitzatius i els recursos humans per a l'execució del contracte.

**19.18.** L'empresa adjudicatària acreditarà, al personal adscrit al servei, la informació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, s'haurà d'ajustar a la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals i, en concret, realitzarà la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.

**19.19.** L'empresa adjudicatària mantindrà les instal·lacions de l'escola en bon estat de funcionament. Garantirà la reposició necessària de vaixel·la, utillatge i altre material fungible (papereres, galledes, guants, tovallons de paper, paper de cuina, etc.).

**19.20.** L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un menú detallat mensual (especificació dels ingredients de cada plat, tipus de cocció, recomanacions complementàries per sopar), de dilluns a divendres, per lliurar a tots els usuaris telemàticament o bé, si les famílies ho desitgen, en paper.



**19.21.** L'empresa adjudicatària s'haurà de responsabilitzar tant de la quantitat com de la qualitat i l'estat de llurs menús.

**19.22.** L'empresa adjudicatària haurà de presentar l'1 de setembre el pla de funcionament de menjador i el seu corresponent projecte educatiu a l'AMPA; posteriorment, s'entregarà a la direcció de l'escola amb el vistiplau de l'AMPA.

**19.23.** L'AMPA es reserva la facultat de demanar la documentació que estimi necessària sobre la gestió del servei.

## **20. Control seguiment del servei**

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un seguiment i una supervisió que garanteixin el funcionament correcte del servei.

Es crearà una Comissió de seguiment del servei de menjador integral (cuina, menjador i lleure) amb l'empresa adjudicatària i l'AMPA (persona responsable), que es reunirà un mínim de dues vegades l'any i també sempre que sigui necessari.

La finalitat d'aquesta Comissió de Menjador serà fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del servei integral de menjador (cuina, menjador i lleure).

## **21. Règim jurídic**

**El servei de cuina es prestarà amb estricta compliment de la normativa següent:**

— Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE núm. 160 de 06/07/2011).

— Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5495 de 30/10/2009).

— Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i de la comercialització de productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/5/2006).

— Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatius a la higiene dels productes alimentaris, pels quals s'estableixen els principis i requisits generals de la

legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària i tota la reglamentació que se'n derivi.

— Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.

— Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

**També es tindrà en compte:**

*Guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar*, editada pels departaments d'Educació i de Sanitat de la Generalitat de Catalunya i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

## 22. Criteris per a l'adjudicació del contracte

Criteris de valoració: fins a 100 punts.

Oferta econòmica	15 punts
Monitoratge	15 punts
Qualitat dels aliments	42 punts
Projecte educatiu	21 punts
Pla de seguiment	7 punts

### OFERTA ECONÒMICA

**15 PUNTS**

S'atorgaran 13 punts a l'oferta més econòmica. La puntuació de la resta d'ofertes es calcularà de manera lineal, segons la fórmula següent:

$$P_i = (13 \times \text{preu}^* \text{ de l'oferta més econòmica}) / \text{Preu}^* \text{ de l'oferta que es puntuarà}$$

On:

P<sub>i</sub> = punts de l'oferta

(\*) = import de menjador alumne/a fix i dia que es proposa 13 punts

Es puntuarà si l'empresa ofereix un descompte per a família monoparental i família nombrosa

2 punts

## MONITORATGE

15 PUNTS

Millora de la ràtio

Ràtio de monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana d'1/20 (educació infantil 1/15 i educació primària 1/20-1/25)

- a) Millora de mitjana a ràtio 1/19
- b) Millora de mitjana a ràtio 1/18
- c) S'aporta un/a monitor/a d'educació especial

$a + c = 13$  punts

$b + c = 15$  punts

només  $a = 5$  punts

només  $b = 8$  punts

només  $c = 10$  punts

## QUALITAT DELS ALIMENTS

42 PUNTS

**Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics (9 punts)**

Fruita ecològica dos cops al mes	2 punts
logurts ecològics dos cops al mes	2 punts
Fruita ecològica un cop al mes	1 punt
logurts ecològics un cop al mes	1 punt
Llegums dos cops al mes	2 punt
Pasta dos cops al mes	1 punt
Ous dos cops al mes	2 punt

L'opció d'incorporar qualsevol d'aquests aliments de producció integrada o ecològics comporta l'obligatorietat de servir-los sempre ecològics.

**Incorporació de productes de proximitat (15 punts)**

### Verdura

Verdura fresca	3 punts
Fruita	2 punts
Llegums	1,5 punts
Pasta	1,5 punts

Arròs	1,5 punts
Làctics	2 punts
Carn	2 punts
Ous	1,5 punts

Es considera producte de proximitat aquell que la matèria primera provingui de Km 0 (Catalunya).

L'opció d'incorporar qualsevol d'aquests aliments de proximitat comporta l'obligatorietat de servir-los com a mínim en un 70 % del menú mensuals.

### **Varietat de plats (14 punts)**

Introducció de 4 varietats diferents de carn blanca al mes	2 punts
Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes	1 punt
Introducció de 4 varietats diferents de peix al mes	2 punts
Introducció de 3 varietats diferents de peix al mes	1 punt
Introducció de 5 varietats diferents de fruita al mes	2 punts
Introducció de 3 varietats diferents de fruita al mes	1 punt
Introducció de 6 varietats de verdura al mes (com a aliment principal d'un primer plat)	2 punts
Introducció de 4 varietats de llegums al mes (com a aliment principal d'un primer plat)	2 punts
Reducció 1 aliment fregit al mes	1 punt
Cap aliment fregit al mes*	2 punt
Reducció 1 aliment precuinat al mes	1 punt
Cap aliment precuinat al mes*	2 punt

(\*Només es canviarà aquest criteri a petició de l'AMPA en cas d'àpats especials i celebracions)

### **Qualitat dels aliments (2 punts)**

El pollastre serà de pagès un cop al mes	2 punts
El pollastre serà de semipagès un cop al mes	1 punt

### **Extres: (1 punt)**

L'empresa adjudicatària es compromet a servir a tota l'escola dues xocolatades durant el curs. Aquest punt no es valora, ja que és un requisit.

Proposta de jornades gastronòmiques 2 punt

Proposta de jornades adequada, específica i detallada: 2

Proposta de jornada adequada, però poc específica i detallada: 1

Proposta de jornada no específica ni detallada: 0

## **PROJECTE EDUCATIU**

**21 PUNTS**

### **Pla de Lleure (6 punts)**

Varietat de jocs dirigits màxim 2 punts

Animació ludicomusical màxim 2 punts

Lleure en valors (joc cooperatiu, joc inclusiu...) màxim 2 punts

S'ha de presentar un projecte de lleure.

Cada proposta presentada tindrà 0,5 punts. La resta de puntuació serà en funció de l'especificitat (0,75) i de la quantitat d'activitats programades (0,75), segons aquestes pautes:

Proposta de lleure adequada, específica i detallada: 0,75

Proposta de lleure adequada, però poc específica i detallada: 0,25

Proposta de lleure no específica ni detallada: 0

Màxim hores: 0,75

Entre el màxim d'hores proposades i les mínimes: 0,5

Mínim hores: 0

### **Formació del personal (6 punts)**

Formació conflictes màxim 2 punts

Formació animació sociocultural màxim 2 punts

Formació primers auxilis màxim 2 punts

S'ha de presentar projecte, indicant la tipologia de la formació, com es durà a terme i la quantitat d'hores que s'oferiran.

El fet de presentar cadascun dels projectes implica tenir 0,5 punts en cadascun. La resta de punts vindrà donada per l'especificitat de la proposta i per la quantitat

d'hores que s'oferiran. El nombre d'hores màxim es valorarà amb 0,75 punts i progressivament baixarà la puntuació:

Proposta formativa adequada, específica i detallada: 0,75

Proposta formativa adequada, però poc específica i detallada: 0,25

Proposta no específica ni detallada: 0

Màxim hores que s'oferixen: 0,75

Entre el màxim d'hores proposades i les mínimes: 0,5

Mínim hores que s'oferixen: 0

### **Protocol d'actuació en cas de conflictes (5 punts)**

Protocol de menjador punts	màxim	2,5
Protocol de lleure punts	màxim	2,5

S'ha de presentar el protocol. La presentació d'un dels ítems del protocol implica 0,5 punts en cadascun. Per obtenir la resta de puntuació es valorarà l'especificitat del protocol:

Protocol molt adequat i específic: 2

Protocol adequat però poc específic: 1

Protocol poc adequat i poc específic: 0

### **Pla de Comunicació amb les famílies (4 punts)**

Organització de seminaris/conferències amb les famílies	màxim 2 punts
Protocol del sistema de comunicació amb les famílies*	màxim 2 punts

(\* L'agenda diària, on es comunica als pares el seguiment del menjador dels infants de P3 és una demanda obligatòria en la gestió del menjador i, per tant, no es puntua.)

S'ha de presentar el pla de comunicació amb les famílies.

La presentació d'un dels ítems indicats implica 0,5 punts en cadascun. Per obtenir l'altre punt es valorarà l'especificitat del seminari i del protocol:

Molt adequat i específic: 1,5

Adequat però poc específic: 0,75  
Poc adequat i poc específic: 0

## **PLA DE SEGUIMENT**

**7 PUNTS**

Pla de seguiment del servei de cuina, menjador i lleure	màxim 2 punts
Pla per conèixer la satisfacció dels usuaris (enquesta, bústia de suggeriments, etc.)	màxim 2 punts
Pla de reunions i seguiment amb el personal contractat	màxim 3 punts

S'ha de presentar el pla de seguiment.

La presentació de cada ítem implica 0,5 punt en cadascun. Per obtenir la resta de puntuació es valorarà l'especificitat de la proposta:

Molt adequat i específic: 1,5  
Adequat però poc específic: 0,75  
Poc adequat i poc específic: 0

Referent al pla de reunions, la presentació del pla implica 0,5 punt. Per obtenir la resta de puntuació es valorarà l'especificitat de la proposta:

Molt adequat i específic: 2,5  
Adequat però poc específic: 1,5  
Poc adequat i poc específic: 0

## **23. Criteris de desempat**

En cas d'igualació en la puntuació de les propostes, es tindran en compte els criteris següents:

- A favor de les propostes presentades per empreses privades que en el moment de presentar la seva oferta tinguin en la seva plantilla un nombre de treballadors amb discapacitats superior al nombre legalment exigít, en funció del nombre total de treballadors de l'empresa.
- A favor de les propostes d'empreses dedicades especialment a la promoció i inserció laboral de persones en situació de risc d'exclusió social, segons els criteris i requisits establerts en la normativa general de contractació.

- A favor de les propostes d'empreses dedicades a accions socials de caràcter infantil i juvenil que incloguin el treball amb infants i joves en risc d'exclusió social.
- Propostes d'empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre dones i homes.

## **24. Confidencialitat i tractament de dades**

La declaració de confidencialitat dels licitadors ha de ser necessària i proporcional a la finalitat o l'interès que es vol protegir i ha de determinar de manera expressa i justificada els documents i/o les dades facilitades que considerin confidencials. En el cas de manca d'identificació, s'entendrà que la documentació facilitada no té caràcter confidencial.

El contractista haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tingui accés per l'execució del contracte.

El deure de confidencialitat tindrà una vigència de 5 anys a comptar des del coneixement de la informació de referència.

L'òrgan de contractació no podrà divulgar informació facilitada pels licitadors i designada, de manera expressa i justificada, per aquests com a confidencial.

En compliment del que disposa la Llei orgànica de protecció de dades de caràcter personal i en el Reglament general de protecció de dades, els licitadors queden informats que les dades de caràcter personal que, si escau, siguin recollides a través de la presentació de la seva oferta i altra documentació necessària per procedir a la contractació seran tractades per aquesta entitat amb la finalitat de garantir l'adequat manteniment, compliment i control del desenvolupament del contracte.

## **25. Revisió de preus**

No s'admet la revisió dels preus a l'alça per als usuaris de menjador.

## **26. Mesa de contractació**

La Mesa de contractació estarà formada per:



- Els òrgans de govern de l'AMPA Castell de Farners: Junta Directiva + 2 vocals
- 1 membre de l'equip directiu de l'escola

En cas de voler precisar més la valoració en determinats punts, la Mesa es reserva el dret de demanar l'opinió a tècnics externs.

## **27. Obertura de la documentació i de les ofertes**

Les propostes dels interessats s'hauran d'ajustar als plecs i a la resta de la documentació que regeix la licitació, i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per part de l'empresari del contingut de la totalitat de les clàusules o condicions, sense excepció ni reserva de cap mena, així com dels avaluadors que formen part de la Mesa (no s'hi podran fer canvis d'última hora).

Finalitzat el termini de presentació d'ofertes, la Mesa procedirà a la valoració de les empreses o dels empresaris sol·licitants. Si s'observessin defectes o omissions esmenables en la documentació, es comunicarà als interessats i s'obrirà un termini no superior a tres dies hàbils per esmenar-los.

## **28. Adjudicació i formalització**

La puntuació assignada dels criteris es donarà a conèixer als licitadors al cap de 30 dies després del tancament de la licitació i es farà públic el licitador amb més puntuació.

Si durant el termini de donar a conèixer la puntuació i la formalització del contracte algun licitador interposa un recurs, es procedirà a la revisió de la puntuació per un òrgan extern.

No es pot declarar deserta una licitació si hi ha alguna oferta o proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figurin en el plec.

La formalització del contracte en document administratiu no s'efectuarà abans del juny de 2021.

## 29. Obligacions de l'empresa adjudicatària

### 29.1. Obligacions del contractista

A més de les generals derivades del règim jurídic del present contracte, són obligacions específiques del contractista les següents:

- a) Utilitzar i mantenir en bon estat les instal·lacions, els equipaments i el material que no sigui de la seva propietat.
- b) Demanar als pares, mares o tutors legals l'autorització i la inscripció en el servei de menjador integral de l'Escola Castell de Farners.
- c) Gestionar aquestes dades i fer-ne un ús adequat i adient per al bon funcionament.
- d) Passar el rebut del servei integral de menjador + espai migdia als pares, mares o tutors legals dels infants usuaris del menjador integral de l'Escola Castell de Farners.
- e) Gestionar els impagats de llurs rebuts.
- f) Organitzar i prestar de manera estricta les característiques establertes en els plecs de clàusules del servei de menjador integral de l'Escola Castell de Farners.
- g) Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments i de les tècniques de cocció saludables establertes en el plec de clàusules.
- h) Subministrar les dietes alternatives establertes en el plec de clàusules.
- i) Complir la legislació vigent en matèria d'higiene alimentària i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).
- j) Disposar de l'autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- k) Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que augmentin els usuaris d'aquest servei.
- l) Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, s'haurà d'ajustar a la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals i, en concret, realitzar la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.
- m) Garantir la reposició de vaixel·la i utillatge i altre material fungible tant de despatx com de jocs de pati.
- n) Buidar les neveres i els congeladors en períodes no lectius per evitar possibles fallades de corrent que malmetin els productes emmagatzemats.

- o) Confeccionar un calendari mensual de menús i fer arribar el menú més comú a totes les famílies + disposar d'una plataforma electrònica amb accés per a tots els usuaris per descarregar-se els menús específics (intoleràncies, dieta, etc.).
- p) Responsabilitzar-se de la qualitat i l'estat dels aliments a servir.
- q) Coordinar-se amb la direcció de l'Escola Castell de Farners perquè l'espai i el temps del menjador estigui integrat en el projecte educatiu de l'escola.
- r) Redactar, cada any, un pla de funcionament de menjador, que quedarà penjat a la pàgina web de l'AMPA Castell de Farners. Abans de començar el curs escolar, s'haurà de facilitar a l'equip directiu de l'Escola Castell de Farners.
- s) Servir els menús puntualment segons els torns.
- t) Subrogar el personal segons les condicions fixades en l'Estatut dels Treballadors i en la normativa fixada vigent sobre la successió d'empreses, garantint el manteniment de les seves condicions laborals i salarials, i actuar segons els plecs d'adjudicació.
- u) En cas de voler prescindir i/o acomiadar algun dels treballadors, caldrà comunicar-ho i acordar-ho prèviament amb l'AMPA Castell de Farners.
- v) El personal contractat disposarà del vestuari identificatiu adequat i pagat per l'empresa adjudicatària del servei per a cada lloc de treball, tal com es menciona en els plecs, i aquest vestuari haurà d'estar en perfectes condicions de neteja.
- w) La substitució del personal que està de baixa s'haurà de fer amb la màxima agilitat perquè el servei continuï amb el seu desenvolupament diari normal.
- x) El personal ha de tenir la certificació negativa de condemna de delictes sexuals. També ha de vigilar que durant l'execució del contracte es compleixi aquesta obligació, comunicar-ho tant a l'equip directiu de l'escola com de l'AMPA Castell de Farners de l'Escola Castell de Farners i procedir a la substitució immediata del / de la treballador/a afectat.
- y) Establir mecanismes de supervisió necessaris per garantir la correcta conducta dels treballadors en tots els aspectes del servei integral de menjador (puntualitat, tracte personal, professionalitat, empatia, etc.).
- z) Fer-se càrrec dels costos salarials i resta d'obligacions laborals i legals relacionades amb el personal que desenvolupa el servei.
- aa) Aquest personal estarà donat d'alta a la Seguretat Social d'acord amb la categoria laboral i el conveni col·lectiu que li siguin aplicables.

## **29.2. Obligacions contractuals essencials del contractista**

- a) L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil suficient, que cobreixi la responsabilitat per danys i perjudicis soferts per la prestació d'aquest servei. Estaran coberts especialment els riscos indemnitzables de possibles accidents derivats de la prestació d'aquest servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir en vigor la pòlissa abans esmentada durant el temps especificat, i assumir el pagament de les primes.

b) El compliment de la proposta de l'empresa adjudicatària en tot allò que hagi estat objecte de valoració d'acord amb els criteris de l'adjudicació establerts per al contracte.

c) Les obligacions establertes en el plec de clàusules administratives particulars en relació amb l'adquisició de mitjans personals i materials a l'execució del contracte.

d) La utilització d'un llenguatge no sexista, en compliment del principi d'igualtat de tracte de dones i homes.

e) El pagament dels salaris i la seva retenció a l'IRPF, així com l'abonament puntual de les quotes de la Seguretat Social.

### 30. Penalitats

En cas que l'empresa adjudicatària incompleixi, per causes que li siguin imputables, parcialment l'execució de les prestacions definides en el contracte, l'AMPA Castell de Farners pot optar, ateses les circumstàncies del cas, a rescindir el contracte immediatament i agafar una empresa eventual fins a la licitació següent.

Una falta molt greu pot comportar la rescissió del contracte amb l'empresa.

Així mateix, hi ha un seguit de faltes que poden implicar un penalitat econòmica:

#### **CATEGORIA: Lleu**

Penalitat: 300 €

En cas de sanció, aquest import es reduirà de la factura del trimestre següent dels alumnes becats.

#### **Tipus de penalitat:**

1. Incompliment de la ràtio de monitoratge.
2. Incompliment de la ràtio horària del personal de cuina.
3. Incompliment de la normativa higienicosanitària, no considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora.
4. No mantenir la higiene i el bon estat de conservació dels mitjans del servei (instal·lacions, maquinària, mobiliari...).
5. Manca de puntualitat en la prestació del servei.
6. Incorrecció del personal envers els usuaris, els companys de treball, el personal docent i no docent del centre, els inspectors de la Generalitat de

Catalunya o del Consell Comarcal, els agents de l'autoritat o els seus representants.

7. Servir menús incomplets, en condicions inadequades pel que fa a temperatura o a quantitat i/o qualitat insuficients.
8. Servir menús que no es corresponguin amb el pla mensual publicat, excepte en aquells casos degudament justificats.
9. No atendre les modificacions del Pla de menús proposades per la Comissió de Menjador o el Departament de Salut.
10. No informar per escrit, el mateix dia que es detecti, de qualsevol incidència durant el desenvolupament del servei, així com en la maquinària, parament i/o altres elements imprescindibles per al funcionament correcte del servei.
11. Discussions i/o baralles entre treballadors durant la prestació del servei.
12. Ús d'un vocabulari incorrecte en relació amb els usuaris-alumnes o altre personal docent o no docent amb qui tinguin relació en virtut del desenvolupament del servei.
13. No respectar les normes de funcionament del servei integral de menjador, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
14. Falta d'equipament individual del personal laboral i/o defectes d'higiene del personal destinat al servei: higiene personal i de la vestimenta, que ha de ser adequada i específica per desenvolupar correctament el servei.
15. Qualsevol altre incompliment que comporti un perjudici lleu per al desenvolupament correcte del servei.

### **CATEGORIA: GREU**

Penalitat: 1.000 €

En cas de sanció, aquest import es reduirà de la factura del mes següent.

#### **Tipus de penalitat:**

1. Acumulació de 3 faltes lleus.
2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora.
3. Incompliment de les millores ofertes per l'empresa adjudicatària en la proposició econòmica.
4. No respectar els acords i les normes de confidencialitat i de protecció de dades personals dels usuaris.
5. Incompliment en la prestació i acreditació de les millores ofertes en relació amb la present licitació.
6. Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans o del material del servei.

7. No reparar o reposar el material necessari per a la prestació del servei un cop detectada l'anomalia o la mancança, així com l'incompliment dels terminis en el Pla de millora establert.
8. Accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies del concessionari.
9. No corregir les incidències detectades pels inspectors de Salut que figuren en les actes d'inspecció.
10. No corregir les incidències detectades pels inspectors d'Ensenyament, de la Seguretat Social i d'Afers Laborals.
11. Incompliment de la normativa de riscos laborals aplicable al servei.
12. Incompliment de qualsevol aspecte considerat condició especial d'execució que no estigui considerada infracció molt greu.

**CATEGORIA: Molt greu**

Penalitat: 2.000 €

En cas de sanció, aquest import es reduirà de la factura del mes següent.

**Tipus de penalitat:**

1. Acumulació de 3 faltes greus.
2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a molt greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora.
3. Incompliment de les obligacions laborals i de Seguretat Social respecte al personal adscrit al servei.
4. Incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laborals establertes pel dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculen l'Estat, i en particular de les establertes en l'annex v de la Llei 9/2017.
5. Impedir o dificultar les tasques de supervisió i control del servei per part del responsable del contracte.
6. No disposar del rebut vigent de la pòlissa de responsabilitat civil i d'accidents pels imports requerits en aquesta contractació.
7. Prestament del servei en condicions que poden afectar la salut i/o seguretat de les persones usuàries del servei, amb perill greu i directe.
8. Exercir l'activitat objecte de concurs sense les autoritzacions administratives necessàries.
9. Impagament d'alguna mensualitat, durant l'execució del contracte, dels salaris dels treballadors del servei, o que hi estiguin treballant i/o de les cotitzacions a la Seguretat Social.

10. Incompliment de l'obligació de subrogació de personal d'acord amb els límits dels presents plecs i annexos i amb els límits de la legislació laboral vigent.
11. Accions o omissions en l'exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'Administració, als ciutadans o a l'interès públic i es puguin conceptualitzar com a molt greus.
12. Abandonament del servei, paralitzacions i interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major.
13. Incompliment de l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga.
14. Causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns del menjador escolar o a altres equipaments del centre.
15. Intimidat, violentar o agredir físicament, sexualment o verbalment algun o diversos dels alumnes-usuaris del servei o altres treballadors de l'empresa o de l'equip docent del centre escolar.
16. Falsejar les dades relacionades amb el servei objecte del contracte.

### **31. Responsable general**

Es designa responsable del contracte la presidenta de l'AMPA Castell de Farners vigent que figura registrada al Departament de Justícia de la Generalitat de Catalunya.

### **32. Seguiment de l'execució ordinària del servei de menjador / espai migdia de l'Escola Castell de Farners**

L'AMPA designarà una persona responsable del seguiment i l'execució del servei ofert.

## Annex 1. Material i productes de neteja

- Els productes i materials a utilitzar hauran de ser escollits de manera que no resultin perjudicials per als treballadors i els infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb criteris de minimització de l'impacte mediambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, etc.).
- Els materials i productes emprats hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent, on figuri el procediment necessari per al seu ús i la composició del producte.
- L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les corresponents fitxes de seguretat que són pròpies als envasos i el grau de perillositat de cadascun dels productes, degudament actualitzades i a l'abast i disposició de les persones que presten el servei.
- No han d'estar qualificats com a irritants (Xi, amb R42 i/o R43) ni com a perillosos per al medi ambient segons la Directiva sobre preparats perillosos (1999/45/CE).
- No han de contenir compostos orgànics volàtils en concentracions superiors al 10 % del pes del producte (o 20 % en el cas de productes per netejar i mantenir el paviment). Els dissolvents següents estan permesos fins a un 30 %: etanol, isopropanol, n-propanol i acetona.
- No han de contenir conservants amb potencial bioacumulatiu  $P(OW) > 3$  o  $exp. BCF > 100.18$ .
- No han de contenir agents tensioactius que no siguin fàcilment biodegradables (OCDE 301A-F). Els agents tensioactius han de complir el que estipula el Reglament sobre detergents 648/2004/ce sense aplicar els articles 5 i 6 (excepció).
- No han de contenir els ingredients següents:
  - Àcid etilendiaminatetraacètic (EDTA).
  - Alquilfenoletoxiliats (APEO).
  - Blanquejant a base de clor (compostos actius de clor).
  - Nitroalmesc i compostos policíclics d'almesc.