

Plec de clàusules que regeix el contracte de serveis d'alimentació i monitoratge de temps de migdia de l'Escola Els Estanys de Sils

Títol: Servei d'alimentació i monitoratge del temps de migdia de l'Escola Els Estanys de Sils

Número expedient: 01/2021

Òrgan de contractació: Associació de Famílies Els Estanys de Sils

Adreça del perfil del contractant: Av. Barceloneta, s/n – 17410 - Sils

Publicació al Perfil del contractant: 17 de maig de 2021

Presentació de Proposicions: Fins al dia 30 de maig de 2021 – 14:00 hores al

Mail: ampaelsestanysdesils@gmail.com

Obertura de proposicions: Es comunicarà oportunament



ÍNDEX

1.	PRIMERA. Objecte del Contracte.....	2
2.	SEGONA. Preu del servei	2
3.	TERCERA. Finançament.....	2
4.	QUARTA. Forma de cobrament.	3
5.	CINQUENA. Auditoria econòmica	4
6.	SISENA. Instal·lacions i material.....	4
7.	SETENA. Característiques dels menús.....	5
8.	VUITENA. Marc jurídic aplicable	6
9.	NOVENA. Neteja	8
10.	DESENA. Assegurances	9
11.	ONZENA. Organització del servei	9
12.	DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador	10
13.	TRETZENA. Personal.....	10
14.	CATORZENA. Ràtios i horaris del personal	11
15.	QUINZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.....	12
16.	SETZENA.- Cànon.	13
17.	DISSETENA.- Amortització	14
18.	DIVUITENA.- Sancions.....	14
19.	DINOVENA.- Sobres documentació	16
20.	VINTENA.- Puntuació d'ofertes	17
21.	VINT – I – UNENA.- Mesa de contractació.....	21
22.	VINT – I – DOSENA.- Ofertes econòmicament més baixes	22
23.	VINT – I QUATRENA.- Faltes d'assistència	22
24.	VINT – I – CINQUENA.- Termini del contracte.....	22
25.	VINT – I – SISENA.- Protecció de dades	23
26.	VINT – I SETENA.- Solvència i classificació empresarial.....	24
27.	ANNEX 1: DECLARACIÓ RESPONSABLE	25
28.	ANNEX 2: OFERTA ECONÒMICA.....	27
29.	ANNEX 3: QUADRE D'AMORTITZACIONS PENDENTS.....	28
30.	ANNEX 4: INVENTARI	29



1. PRIMERA. Objecte del Contracte

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar, el seu transport 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 activitats interlectives (educació en el lleure), és a dir, des que acaben les classes del matí 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.

2. SEGONA. Preu del servei

2.1 El preu del servei no pot ser superior a l'establert a la RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 6,33 € per als usuaris fixos i 6,96 € per las esporàdics, o preu equivalent per als futurs cursos.

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

2.3 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.

2.4 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.

2.5 El preu actual és de 5,56 €/dia per usuaris fixes i els discontinus de 6,10€/dia

3. TERCERA. Finançament

3.1 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 fins al centre.
- Salari i seguretat Social de tot el personal (cuina i monitoratge)
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixela, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari de l'espai de menjador i cuina.



- 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.
- 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.
- Pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim 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).
- 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, gestió i cobrament d'impagats.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei.
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial
- Despeses generals d'empresa
- IVA
- Reparacions del material i instal·lacions del centre on es realitza l'espai migdia.
- 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)
- Cànon

3.2 Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

4. QUARTA. Forma de cobrament.

4.1 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.

4.2 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.

4.3 En aquests casos, el Consell Comarcal de la Selva transferirà a L'AFA la quantitat que correspongui per l'ús del servei per part dels alumnes que tenen dret a la gratuïtat, per tal que aquesta pugui transferir-ho a l'adjudicatari.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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.

4.7 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.

4.8 L'AFA abonarà els imports prèvia presentació de factura per part de l'adjudicatari. L'AFA no procedirà al pagament d'aquestes beques i gratuïtats, ni monitors NESE, fins haver rebut l'ingrés corresponent per part del Consell Comarcal.

5. CINQUENA. Auditoria econòmica

5.1 Cada curs escolar L'AFA 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).

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

6. SISENA. Instal·lacions i material

6.1 Instal·lacions i equipaments: L'escola no té cuina, però disposa d'un office i utilitatge de cuina (vaixella, estris de cuina, etc.)

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

6.3 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'AFA 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.



6.4 Material. Anirà a càrrec del contractista (adjudicatari) la reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per a la prestació del servei i per al compliment de la normativa higiènica - sanitària que es pugui aprovar (vaixel·la, estris de cuina, etc.) i no estarà inclòs en el cànon.

6.5 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'AFA 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.

6.6 S'adjunta llistat de material actual a l'annex 4

7. SETENA. Característiques dels menús.

7.1 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".

7.2 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.

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

7.4 L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de L'AFA, del centre escolar i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris, i la traçabilitat dels productes utilitzats. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

7.5 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.

7.6 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.

7.7 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.

7.8 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 corresponguin efectuar a d'altres administracions.

7.9 S'ha de prioritzar utilitzar aliments de proximitat.

8. VUITENA. Marc jurídic aplicable

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

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial Decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als 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.

8.2 Compliment de la normativa higiènic-sanitària i autocontrols:

- L'adjudicatari haurà de complir la normativa higiènic-sanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).
- 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 trossegades o triturades, pernills, 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.

9. NOVENA. Neteja

9.1 Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del contracte. 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), i la sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).



9.2 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.

9.3 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.

9.4 Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

10. 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'AFA queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, el contractista ha de tenir contractada:

- a. 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.
- b. 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 6.005,06 EUR per mort – a destinar a despeses de sepeli – i un capital mínim de 12.010,12 EUR per invalidesa per accident).

11. ONZENA. Organització del servei

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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.



12. DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador

12.1 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.

12.2 El Pla haurà d'incloure els requisits mínims establerts el Departament d'Educació, serà aprovat pel Consell Escolar de cada centre i s'haurà de trametre als Serveis Territorials d'Educació.

12.3 S'haurà de trametre còpia del pla de funcionament al Consell Comarcal, en el termini de 10 dies hàbils, comptats des de l'endemà de la data de la seva aprovació per part del consell escolar.

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

- Tipus de gestió.
- Nombre d'alumnes que siguin usuaris habituals del servei.
- Nombre, nom i dedicació diària del personal de vigilància i atenció a l'alumnat.
- Preu del servei. Caldrà distingir el preu per a l'alumnat que és usuari habitual del servei, del preu per a l'alumnat que l'utilitza esporàdicament. Si cal, també s'haurà de fer constar el preu per a la resta de persones autoritzades a fer ús del servei.
- Horari del servei i, si escau, l'organització per torns.
- Ingressos i despeses que serveixen per determinar el preu del servei.
- Instal·lacions destinades al servei de menjador escolar i espais d'esbarjo complementaris.
- Definició de les tasques de cada una de les diferents categories professionals existents al centre.
- Formació dels/les treballadors/es de nova incorporació

13. TRETZENA. Personal

13.1 El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'empresa l'adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb L'AFA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació, la cotització dels treballadors a la Seguretat Social, etc i la documentació vers el servei que l'AFA cregui oportuna o que els hi sigui requerida per part de l'òrgan competent.

13.2 En compliment del que disposa l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, l'empresa contractada per L'AFA 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. 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.

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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.

13.6 S'adjunta com annex 5 els tc's del mes de gener del 2021

14. CATORZENA. Ràtios i horaris del personal

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

14.2 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 per educació infantil

1 monitor cada 25 alumnes per educació primària

14.3 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.

14.4 El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

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

14.6 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 pertorqui cada cas i per a cada horari en concret.



14.7 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.

14.8 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.

14.9 Quan les persones dependents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei a contractar, se li podrà requerir la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.

14.10 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.

14.11 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.

14.12 L'adjudicatari informará prèviament a L'AFA 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.

14.13 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.

14.14 Tot el personal contractat per l'adjudicatari que realitzi el servei a l'Escola Els Estanys excepte el personal de cuina haurà de tenir el Títol oficial de Monitor de Lleure i haver fet el curs de Menjadors Escolars. En el cas que algun dels treballadors subrogats els manqui l'esmentada formació, i vulgui fer-la, aquesta anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

14.15 L'empresa adjudicatària es compromet a realitzar formacions periòdiques als seus treballadors per tal de tenir-los actualitzats en l'àmbit del lleure i l'educació.

15. QUINZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.

15.1 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'AFA durant el curs escolar.

15.2 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.

15.3 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 puguin portar a terme.

15.4 Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebi, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a L'AFA 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.

15.5 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'AFA 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 177,87euros.

15.6 L'adjudicatari resta obligat a subministrar tant a L'AFA com al Consell Comarcal de la Selva, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.

16. SETZENA.- Cànon.

16.1 L'adjudicatària pagarà a l'AFA, prèvia presentació de factura, a final de cada curs escolar complert, la quantitat de 0,07€ per menú (IVA exclòs) en concepte de cànon per ús de les instal·lacions de menjador i office.

16.2 En aquest import, com s'ha esmentat abans, no s'inclouran les reposicions o reparacions tant de material com d'instal·lacions de les quals es farà càrrec el contractant.

16.3 Aquest cànon serà utilitzat per l'AFA en activitats, material, o equipaments per l'Escola Els Estanys.



17. DISSETENA.- Amortització

17.1 L'adjudicatària assumeix el pagament de 1.790,57 € més l'IVA corresponent a la factura emesa per ARCASA en concepte de venda d'equipament del menjador de l'escola els Estanys.

17.2 Aquest import de 1.790,57 € més IVA s'amortitzarà en un període de 37 mesos (3 anys + 1 mes) comptant a partir de juliol de 2021. (Annex 3 Quadre d'amortitzacions pendents).

17.3 En cas de que el present contracte finalitzi o es redueixi la seva activitat per qualsevol causa que impliqui el cessament o reducció del servei abans dels 37 mesos, l'entitat que entri a prestar el nou servei assumirà el pagament de l'import que resti per amortitzar.

17.4 S'estableix que caldrà fer el pagament per transferència bancària dins d'un termini no superior a 10 dies naturals a partir de la finalització del contracte.

17.5 Finalitzat el període de 37 mesos d'amortització, tot el material adscrit a la factura i data 1 de maig de 2024 passarà a ser propietat de l'AFA.

18. DIVUITENA.- Sancions

18.1 L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions contractuals donarà lloc a la imposició de sancions segons la infracció sigui lleu, greu o molt greu.

18.2 Tenen la consideració d'infracció lleu les següents:

- a) El retard en la prestació dels serveis en un temps inferior a mitja hora, respecte de l'horari assenyalat.
- b) Els treballs realitzats de forma defectuosa .
- c) El mal estat de conservació i falta de manteniment dels espais destinats a menjador i office, així com dels bens mobles, estris, instal·lacions i maquinària.
- d) L'incompliment injustificat dels aspectes recollits al present Plec.
- e) El fet que el personal presenti un estat indecorós.
- f) La no assistència dels representants de l'empresa a les reunions de la Comissió de Menjador que es convoquin amb caràcter ordinària o extraordinari.
- g) L'incompliment dels acords presos a la Comissió de Menjador.
- h) L'incompliment del projecte pedagògic i la proposta nutricional.
- i) La utilització d'un material diferent a l'exigit per a cada tasca.

18.3 Tenen la consideració d'infraccions greus:

- a) El retard en la prestació dels serveis quant el temps d'endarreriment superi la mitja hora i el retard es produeixi de forma reincident.
- b) Els treballs realitzats de forma defectuosa, de forma reincident.



- c) La no realització, injustificada, de les tasques de neteja dels espais de menjador, cuina i office, dels bens mobles, maquinaria i estris.
- d) L'incompliment injustificat de forma reincident dels aspectes recollits al present Plec.
- e) L'ocupació del personal en tasques diferents de les pròpies del contracte durant les hores de prestació del servei.
- f) Les baralles entre el personal durant l'exercici del servei.
- g) La falta de respecte a la comunitat docent, als membres de la Comissió de Menjador, als pares i mares dels usuaris del servei, als inspectors dels serveis municipals/ Consell Comarcal o als agents de l'autoritat.
- h) Les infraccions en la prestació del servei que el pertorbin o alterin greument, sense arribar a la paralització.
- i) La desobediència per part de l'empresa de les disposicions de l'Ajuntament sobre la conservació de les instal·lacions quan posi en perill la prestació del servei i la seguretat de les persones usuàries.
- j) L'incompliment de les obligacions laborals: de seguretat social, de prevenció, de seguretat i higiene en el treball, i tributàries.
- k) Les que causin lesions a la seguretat, la salubritat i els interessos legítims de les persones usuàries. No facilitar l'accés a l'AFA, Consell Comarcal i Ajuntament per fer inspeccions del material adscrit al servei de menjador.
- l) La subcontractació de prestacions accessòries sense la prèvia i expressa autorització de l'AFA.
- m) L'incompliment, el fet de no començar el servei a l'inici del curs escolar.
- n) La manca dels elements de seguretat necessaris per a la prestació de cada servei.
- o) La modificació substancial del servei sense causa justificada i sense notificació prèvia.
- p) En general, totes aquelles actuacions no relacionades anteriorment que suposin una deficiència greu en la prestació del servei .
- q) La reiteració de tres faltes lleus.

18.4 Son infraccions molt greus:

- a) La paralització o no prestació d'algun dels serveis, llevat del cas que aquesta infracció sigui deguda a força major no imputable a l'empresa (s'entendrà paralització o no prestació dels treballs d'un dia).
- b) L'incompliment de la normativa vigent relacionada amb la seguretat alimentària.
- c) L'ocupació dels equips afectes al servei en tasques diferents de les pròpies de la concessió, acceptant qualsevol mena de contraprestació o remuneració.
- d) La desobediència reiterada de les ordres escrites (via mail o xat de coordinació del servei) de l'AFA, relatives a la prestació del servei.
- e) L'incompliment de les prescripcions sanitàries o laborals.
- f) No utilitzar els elements oferts o adscrits al servei.
- g) El no abonament dels rebuts al seu venciment de les assegurances.
- h) La reiteració d'infraccions greus.

18.5 Sancions:



- a) Les infraccions lleus se sancionaran amb multa de 200,00 euros.
- b) Les infraccions greus se sancionaran amb multa de 1.000,00 euros. En cas de perturbació del servei que posi en perill la gestió adequada o lesioni els interessos de les persones usuàries, es podrà intervenir el servei, sempre que l'AFA no decideixi, quan sigui procedent legalment, la resolució del contracte.
- c) Les infraccions molt greus podran ser sancionades bé amb la imposició de multa de 5.000,00 euros, o bé podran ser sancionades amb la resolució del contracte, sense dret a cap indemnització.

18.6 Les penalitats seran proporcionals a la gravetat de l'incompliment i la seva quantia no podrà ser superior al 10% del preu del contracte (IVA exclòs), ni el total de les mateixes superar el 50% del preu del contracte. En la tramitació de l'expedient es donarà audiència a l'empresa contractista perquè pugui formular al·legacions, i l'òrgan de contractació resoldrà.

18.7 Les penalitats es faran efectives mitjançant la deducció de les quantitats que en concepte de pagament, total o parcial, s'hagin d'abonar l'adjudicatari de l'import total trimestral corresponent a ajuts i, beques i gratuïtats en concepte de menjador escolar dels usuaris del servei.

18.8 Les multes es satisfaran mitjançant el NO pagament de la part de la sanció sobre l'import que correspongui de les beques i ajuts de gratuïtats trimestrals atorgats pel Consell Comarcal.

19. DINOVENA.- Sobres documentació

19.1 Contingut del sobre A:

- a) Documentació que demostrï la solvència econòmica, financera, tècnica i professional segons article 27 del present.
- b) Declaració de submissió als jutjats i tribunals espanyols, en cas d'empresa licitadora estrangera.
- c) Altra documentació que han de presentar les empreses licitadores:
 - Declaració responsable que figura a l'annex 1.
 - L'adjudicatari, abans de la formalització del contracte, haurà d'acreditar la contractació i pagament d'assegurança 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.

19.2 El sobre A se subtitularà: "*DOCUMENTACIÓ ADMINISTRATIVA: JUSTIFICACIÓ DE LA SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA, TÈCNICA I PROFESSIONAL*"

19.3 Contingut del sobre B:

Memòria relativa als criteris d'adjudicació i l'avaluació dels quals depèn d'un judici de valor.
Criteris d'adjudicació avaluables mitjançant fórmules matemàtiques



Caldrà incloure-hi:

- a) L'oferta econòmica segons model de l'Annex 2
- b) Caldrà presentar una Memòria relativa a cadascun dels aspectes que han de ser valorats d'acord amb els criteris d'adjudicació especificats relatiu als criteris d'adjudicació avaluable mitjançant judici de valor (sobre B), seguint l'ordre que figura a l'esmentat apartat, i identificant cada ítem amb els títols relacionats.
- c) No es podrà incloure cap documentació que informi sobre continguts propis del sobre C (seria causa d'exclusió). La màxima extensió de la Memòria no podrà ser superior a 20 pàgines a una sola cara (lletra Arial 11). No es valorarà cap documentació no continguda en les 20 pàgines.

19.4 El sobre B se subtitularà: "MILLORES RELACIONADES AMB L'OBJECTE DEL CONTRACTE"

19.5 La inclusió en el sobre A o en el sobre B de la documentació o informació que no pertoca, comporta l'exclusió de l'empresa licitadora.

20. VINTENA.- Puntuació d'ofertes

20.1 Adjuntem taula amb els criteris específics de puntuació de les ofertes:

20.2 Per obtenir les puntuacions econòmiques es procedirà a avaluar l'oferta de manera que la que sigui econòmicament més avantatjosa se li assignarà la puntuació màxima de 25 punts i la resta d'ofertes s'avaluaran aplicant la següent fórmula, aplicant al resultat l'arrodoniment al segon decimal:

$$P_i = P \frac{O_m}{O_i}$$

On:

P_i = punts de l'oferta i

P = punts del criteri preu

O_i = preu de l'oferta i

O_m = preu de la millor oferta

20.3 Criteri de valoració per oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i les recomanacions de l'ASP, i aspectes relacionats amb la gestió administrativa: fins a 30 punts.

CUINA		
ÍTEM	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
Presència de fibra /productes integrals	Nº ingredients a la setmana	a) 0-1 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 2



Presència Aliments Precuinats	Nº ingredients de precuinats mensual	a) 4 o més ingredients: 0 b) 3 ingredients: 1 c) 0-2 ingredients: 2
Presència de Peix procedent de 1a congelació o fresc	Nº dies que es serveix peix cada dues setmanes	a) 1 dia: 0 b) 2-3 dies: 1 c) Més de 3 dies: 3
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú	Nº aliments que es compraran al mateix municipi en un menú mensual	a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més d'1 aliment: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú	Nº aliments que es compraran a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual	a) 4 aliments: 0 b) 5 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 3
Presència aliments/productes de temporada	Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual	a) 0-1 aliments: 0 b) De 2 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 2
Presència aliments de producció ecològica	Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana	a) Cap: 0 b) 1 a 2 aliments: 1 c) De 3 a 5 aliments: 2 d) Més de 6 aliments: 3
Presència de Llegums	Nº dies que hi ha llegum cada dues setmanes	a) Menys de 2 dies: 0 b) 2 dies : 1 c) Més de 2 dies: 2
Presència de carn fresca al menú	De la carn que es consumeix, quina és fresca?	a) Ocasionalment: 0 b) 1 cop setmana: 1 c) 100% : 3
Presència de Verdura i patata fresca	De la verdura que es consumeix, quina és fresca?	a) Ocasionalment: 0 b) 1 cop setmana: 1 c) 100% : 3
Presència de guarnicions variades de verdura i hortalisses	Varietat de les propostes de guarnicions de 2n plat	a) D'1 a 3 ingredients diferents a la setmana: 0 b) 4 o 5 a 6 ingredients: 1 c) Més de 6 ingredients diferents setmana: 3
Presència de derivacions del menú basal per intoleràncies i/o al·lèrgies acreditades	Freqüència	a) Fins a 2 derivacions: 1 b) Totes derivacions: 2

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

20.4 Criteri de valoració educatiu adaptat a les necessitats del servei i la idoneïtat del centre: fins a 45 punts.



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



Promoció de l'autonomia	Presència d'accions que fomentin l'autonomia de l'infant, tant dins com fora de l'espai del menjador.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Acompanyament al desenvolupament de l'infant	Presència d'accions per tal d'acompanyar l'infant en el seu desenvolupament integral, dins de l'Espai Migdia.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Fer de l'Espai Migdia un ambient segur, proper i acollidor pels infants.	Conjunt d'accions amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària, emocional i física dels infants.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Escolta a l'infant i a les seves necessitats	Relació d'accions per a garantir que l'infant expressi les seves necessitats, pensaments i propostes.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Higiene de dents	Es contempla un espai i un temps per a netejar les dents després de l'àpat.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1
Comunicació amb tots els agents	Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluida i eficient.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 3
Avaluació	Presència i detall dels instruments d'avaluació que s'utilitzaran en el servei.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2
Interrelació de l'espai Migdia amb l'escola.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en activitats que es proposen a l'escola.	a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 3
Interrelació de l'espai Migdia amb el municipi i les seves entitats.	Accions i col·laboracions des de l'Espai Migdia en la promoció d'activitats, i/o en esdeveniments d'interès local, a càrrec d'entitats del poble.	a) No: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 3



Pla de formació del personal	Presència d'un pla de formació adreçat als professionals adscrits al servei que contempli.	a) Formació en manipulació d'aliments seguretat alimentària: 15 h b) L'anterior, més formació en eines i recursos educatius per dinamització d'activitats (mínim 6 h/any monitor/a): 2
------------------------------	--	---

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

20.5 Criteris d'adjudicació específics per al desempat: L'empat entre diverses ofertes, després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació indicats més amunt, es resol mitjançant l'aplicació dels criteris següents, referits al moment de finalitzar el termini de presentació d'ofertes, que s'apliquen per l'ordre següent:

a) La proposició presentada per aquelles empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, tinguin en la seva plantilla un percentatge superior de treballadors amb discapacitat al que estableixi la normativa. Si diverses empreses licitadores de les que hagin empatat, quant a la proposició més avantatjosa, acrediten tenir relació laboral amb persones amb discapacitat en un percentatge superior al que estableixi la normativa, tindrà preferència en l'adjudicació del contracte l'empresa licitadora que disposi del percentatge més alt de treballadors fixos amb discapacitat en la seva plantilla.

b) La proposició presentada per les empreses d'inserció que regula la Llei 44/2007, de 13 de desembre, per a la regulació del règim de les empreses d'inserció, que compleixin els requisits que estableix aquesta normativa per tenir l'esmentada consideració.

c) En l'adjudicació dels contractes relatius a prestacions de caràcter social o assistencial, la proposició que presentin entitats sense ànim de lucre, amb personalitat jurídica, sempre que la seva finalitat o activitat tingui relació directa amb l'objecte del contracte, segons resulti dels seus respectius estatuts o regles fundacionals i figurin inscrites en el registre oficial corresponent.

d) La proposició que presentin empreses que, en vèncer el termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre dones i homes.

e) El sorteig, si l'aplicació dels criteris anteriors no ha donat lloc a un desempat.

20.6 La documentació acreditativa dels criteris de desempat l'han d'aportar els licitadors en el moment en què es produeixi l'empat, a requeriment de la Mesa de Contractació.

21. VINT – I – UNENA.- Mesa de contractació



21.1 L'òrgan de contractació designa els membres de la Mesa de Contractació del centre Escola Els Estanys, que són els següents:

- a) President/a: El/La senyor/a Verónica Morán i, en la seva absència, el vicepresident/a n'assumirà les funcions.
- b) Vicepresident/a: El/La senyor/a Natàlia Vilà i, en la seva absència, el/la vocal de més antiguitat i, si dos o més tenen la mateixa antiguitat, el de més edat, n'assumirà les funcions.
- c) Vocals: Isabel Pla, en la seva absència, el/la vocal de més antiguitat i, si dos o més tenen la mateixa antiguitat, el de menys edat, n'assumirà les funcions
- d) El/La senyor/a Laia Tosas Juanola Secretària, qui també actua com a secretari/ària i, en la seva absència, el/la vocal més jove n'assumirà les funcions.

22. VINT – I – DOSENA.- Ofertes econòmicament més baixes

22.1 Es consideraran desproporcionades o temeràries les ofertes quan:

- En el cas d'un sol licitador, quan l'import sigui inferior al pressupost base de licitació en més de 25 unitats percentuals.
- Si hi ha dos licitadors, la que sigui inferior en més de 20 unitats percentuals a l'altra oferta.
- Si hi ha tres licitadors, les que siguin inferiors en més de 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. En aquest cas s'exclourà pel càlcul d'aquesta mitjana, l'oferta de quantia més elevada quan sigui superior en més de 10 unitats percentuals a aquesta mitjana. En qualsevol cas es considerarà desproporcionada la baixa superior a 25 unitats percentuals.
- En cas de quatre o més licitadors, les que siguin inferiors en més de 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades.

22.2 Si la Mesa considera que la baixa formulada com a oferta econòmica pot ésser desproporcionada o amb valors anormalment baixos, requerirà l'informe tècnic del servei corresponent, prèvia sol·licitud d'informació per escrit als licitadors que hagin formulat una oferta d'aquest tipus, per tal que justifiquin el sentit de l'oferta.

23. VINT – I QUATRENA.- Faltes d'assistència

23.1 Per a una correcta organització del servei, es considerarà que totes les absències d'alumnes assistents al servei de menjador, comunicades abans de les 10:00h del matí, s'entendran com a justificades i per tant no es podran cobrar a les famílies (i al Consell Comarcal, en cas d'alumnes amb beca o gratuïtat)

24. VINT – I – CINQUENA.- Termini del contracte

24.1 El contracte tindrà una vigència d'un curs escolar, 2021-2022, amb un període d'activitat previst de 176 dies, i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre. El calendari definitiu es posarà a



disposició de l'empresa adjudicatària per part de la Direcció del Centre quan estigui aquest definitivament establert.

24.2 Possibilitat de pròrrogues i termini: existeix la possibilitat de fer fins a 4 pròrrogues més anuals.

24.3 Cal formalitzar el contracte en document administratiu, mitjançant signatura digital o en paper. L'empresa o les empreses adjudicatàries poden sol·licitar que el contracte s'elevi a escriptura pública si es fan càrrec de les despeses corresponents.

24.4 La formalització del contracte s'efectua un cop transcorregut el termini mínim de quinze dies hàbils des que es remeti, a les empreses licitadores, la notificació de l'adjudicació. Els serveis dependents de l'òrgan de contractació requeriran l'empresa o les empreses adjudicatàries que formalitzin el contracte en un termini no superior a cinc dies, a comptar a partir del següent en què s'hagi rebut el requeriment, una vegada transcorregut el termini previst en el paràgraf anterior sense que s'hagi interposat recurs especial en matèria de contractació que porti aparellada la suspensió de la formalització o que l'òrgan competent per a la resolució del recurs hagi aixecat la suspensió.

24.5 Si el contracte no es formalitza en el termini indicat en l'apartat anterior per causes imputables a l'empresa adjudicatària, se li exigirà l'import de 5.000 €, IVA exclòs, en concepte de penalitat.

Si el contracte no es pot formalitzar amb l'empresa adjudicatària, s'adjudicarà a l'empresa següent que hagi presentat la millor oferta d'acord amb l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes, amb la presentació prèvia de la documentació que pugui requerir l'AFA.

24.6 El contingut del contracte és el que estableix el present document i no ha d'incloure cap clàusula que impliqui l'alteració dels termes de l'adjudicació.

24.7 El contracte es perfecciona amb la seva formalització, la qual és un requisit imprescindible per poder iniciar-ne l'execució.

25. VINT – I – SISENA.- Protecció de dades

25.1 D'acord al que disposa la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, les empreses concursants queden informades que les seves dades s'incorporaran a un fitxer titularitat l'AFA perquè siguin tractats amb la finalitat de poder complir aquest plec.

25.2 Les empreses concursants faculden expressament a l'AFA perquè pugui cedir les seves dades d'identificació, domicili, número de telèfon, per tal de poder garantir un bon funcionament del servei.

Les empreses concursants podran exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició i podran ser exercitats dirigint-se per escrit a l'AFA.



26. VINT – I SETENA.- Solvència i classificació empresarial

26.1 Criteris de selecció de la solvència econòmica, financera, tècnica i professional: Els licitadors han d'acreditar la solvència econòmica, financera, tècnica i professional mínima següent:

- El volum anual de negocis referit al millor dels tres últims exercicis anteriors a la data de presentació de les proposicions o en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresa, ha de tenir un valor superior al d'una anualitat del contracte. En cas que la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.
- L'import anual, sense incloure els impostos, que l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims 3 anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte ha de ser com a mínim igual o superior al 70% de l'anualitat mitjana del contracte.

26.2 Classificació empresarial d'aportació voluntària: No obligatòria, però si es posseeix serveix per acreditar la solvència.

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: 2

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: B

26.3 No s'exigeix classificació. No obstant això, es podrà aportar la classificació empresarial que s'especifica en aquest apartat o l'equivalent, per substituir la documentació acreditativa de la solvència econòmica, financera, tècnica o professional.



SILS



27. ANNEX 1: DECLARACIÓ RESPONSABLE

El/la senyor/a (nom i cognoms) amb NIF en nom propi, declara sota la seva responsabilitat que (si s'escau: l'empresa), essent licitadora del contracte del servei de menjador escolar:

- Que l'empresa es compromet a adscriure a l'execució del contracte determinats mitjans materials i/o personals especificats en els Plecs.
- Que disposa de les autoritzacions necessàries per exercir l'activitat.
- Que posseeix l'habilitació professional precisa per a la realització de l'objecte del contracte.
- Que es compromet a adscriure a l'execució del contracte els mitjans materials i/o personals indicats.
- Que la plantilla de l'empresa està integrada per un nombre de persones treballadores amb discapacitat no inferior al 2% o que s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes en la legislació vigent.
 - Sí NO No obligat per normativa
- Que l'empresa disposa d'un pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.
 - Sí NO No obligat per normativa
- Respecte d'Impost sobre Activitats Econòmiques (IAE) l'empresa
 - Està subjecta a l'IAE
 - Està no subjecta o exempta de l'IAE i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no-subjecció o l'exempció.
- Dóna compliment a les previsions de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Que reuneix algun/s dels criteris de preferència en cas d'igualació de proposicions
 - Sí NO
- Es designa com a persona/es autoritzada/es per a rebre l'avís de les notificacions, comunicacions i requeriments per mitjans electrònics a :

Persona/es autoritzada/es*	DNI*	Correu electrònic professional*	Mòbil professional

*Camps obligatoris.

Si l'adreça electrònica o el número de telèfon mòbil facilitats a efectes d'avís de notificació, comunicacions i requeriments quedessin en desús, s'haurà de comunicar la dita circumstància, per escrit, al Consell Comarcal del Baix Llobregat per tal de fer la modificació corresponent o revocar l'autorització de notificació electrònica.

El licitador/contractista declara que ha obtingut el consentiment exprés de les persones a qui autoritza per rebre les notificacions, comunicacions i requeriments derivades d'aquesta contractació, per tal que el Consell Comarcal del Baix Llobregat pugui facilitar-les al servei e-Notum a aquests efectes.

- Que es compromet a subscriure una assegurança de responsabilitat civil amb les condicions establertes en el Plec.
- Que, en cas que es tracti d'empresa estrangera, es sotmet a la jurisdicció dels Jutjats i Tribunals espanyols.
- Que en el supòsit que formulin empreses vinculades, s'indica el grup empresarial al què pertany indicant les empreses que la componen: _____
- Que en cas de resultar adjudicatari, es compromet a aportar la documentació assenyalada en la clàusula corresponent del Plec.
- Que és coneixedor de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació dels sistema de protecció a la infància i a l'adolescència, en l'àmbit de l'educació. Que l'esmentada Llei regula que totes les persones que pretenguin exercir o exerceixin professions, oficis i activitats que



impliquin contacte habitual amb menors, hauran d'acreditar que no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual o per trafic d'ésser humans amb finalitats d'explotació sexual, inclosa la pornografia.

- Que tot el personal de l'empresa que representa i al que correspon la realització del Servei de menjador escolar, en virtut del contracte signat amb **l'AFA ELS ESTANYS DE SILS**, compleix aquest requisit, de no haver estat condemnat pels delictes indicats a l'apartat anterior.
- 4. Que així mateix, el personal de referència, no ha estat condemnat penalment en sentència ferma que l'impedeixi l'exercici de la seva professió, ofici o activitat directament relacionada amb l'objecte del contracte.

Que com a signant d'aquesta declaració tinc capacitat suficient, en la representació amb la qual actuo, per comparèixer i signar aquesta declaració i la resta de documentació requerida per contractar, inclosa l'oferta econòmica.

(signatura del licitador).





28. ANNEX 2: OFERTA ECONÒMICA

El /la Sr/a.....,DNI veí/na de
amb domicili a carrer com a
..... de l'empresa amb poders atorgats davant el/la
notari /a Il·lm/a. Sr/a....., de l'Il·lm. Col·legi de Notaris de el dia
..... amb núm.del seu protocol, amb domicili social a
..... carrer....., telèfon....., CIF o DNI
assabentat/da de les condicions i requisits per a concórrer a l'adjudicació del servei de menjador
escolar de l'ESCOLA ELS ESTANYNS DE SILS per als cursos escolars 2021-2022 i cinc possibles
pròrrogues anuals realitzada per l'AFA ELS ESTANYNS DE SILS, es troba en situació d'acudir
com a licitador/a.

A aquests efectes fa constar, que coneix el Plec que regeix la convocatòria, que accepta incondicionalment les seves clàusules i el que disposa la legislació aplicable a la contractació administrativa, que reuneix totes i cadascuna de les condicions exigides per a contractar amb l'administració, i que es compromet en nom de l'empresa a prendre a càrrec seu l'esmentat servei amb estricta subjecció als expressats requisits i condicions, pels següents preus unitaris:

- El preu/dia total del servei (IVA exclòs). Desglossat en cost del servei, cost de monitoratge i cost total.
- L'IVA aplicable

En el cas que no s'estigui exempt d'IVA també s'hauran d'especificar els costos amb IVA aplicant el tipus vigent que correspongui.

Cost dia àpat (IVA exclòs)	Cost dia monitor/a	Total servei /dia IVA exclòs	Cost àpat dia (IVA inclòs)	Cost total servei (IVA inclòs)
€	€	€	€	€

(Data, signatura)

SILS



29. ANNEX 3: QUADRE D'AMORTITZACIONS PENDENTS

Any	Mes	Import pendent	Import amortitzat	Import pendent
2021	Juliol	1750,57	49,74	1740,83
2021	Agost	1740,83	49,74	1691,09
2021	setembre	1691,09	49,74	1641,35
2021	octubre	1641,35	49,74	1591,61
2021	novembre	1591,61	49,74	1541,87
2021	desembre	1541,87	49,74	1492,13
2022	Gener	1492,13	49,74	1442,39
2022	Febrer	1442,39	49,74	1392,65
2022	Març	1392,65	49,74	1342,91
2022	Abril	1293,17	49,74	1243,43
2022	Maig	1243,43	49,74	1193,69
2022	Juny	1193,69	49,74	1143,95
2022	Juliol	1143,95	49,74	1094,21
2022	Agost	1094,21	49,74	1044,47
2022	setembre	1044,47	49,74	994,73
2022	Octubre	994,73	49,74	944,99
2022	Novembre	944,99	49,74	895,25
2022	Desembre	895,25	49,74	845,51
2023	Gener	845,51	49,74	795,77
2023	Febrer	795,77	49,74	746,03
2023	Març	696,29	49,74	646,55
2023	Abril	646,55	49,74	596,81
2023	Maig	596,81	49,74	547,07
2023	Juny	547,07	49,74	497,33
2023	Juliol	497,33	49,74	447,59
2023	Agost	447,59	49,74	397,85
2023	Setembre	397,85	49,74	348,11
2023	octubre	348,11	49,74	298,37
2023	novembre	298,37	49,74	248,63
2023	desembre	248,63	49,74	198,89
2024	Gener	198,89	49,74	149,15
2024	Febrer	149,15	49,74	99,41
2024	Març	99,41	49,74	49,67
2024	Abril	49,67	49,74	0

30. ANNEX 4: INVENTARI



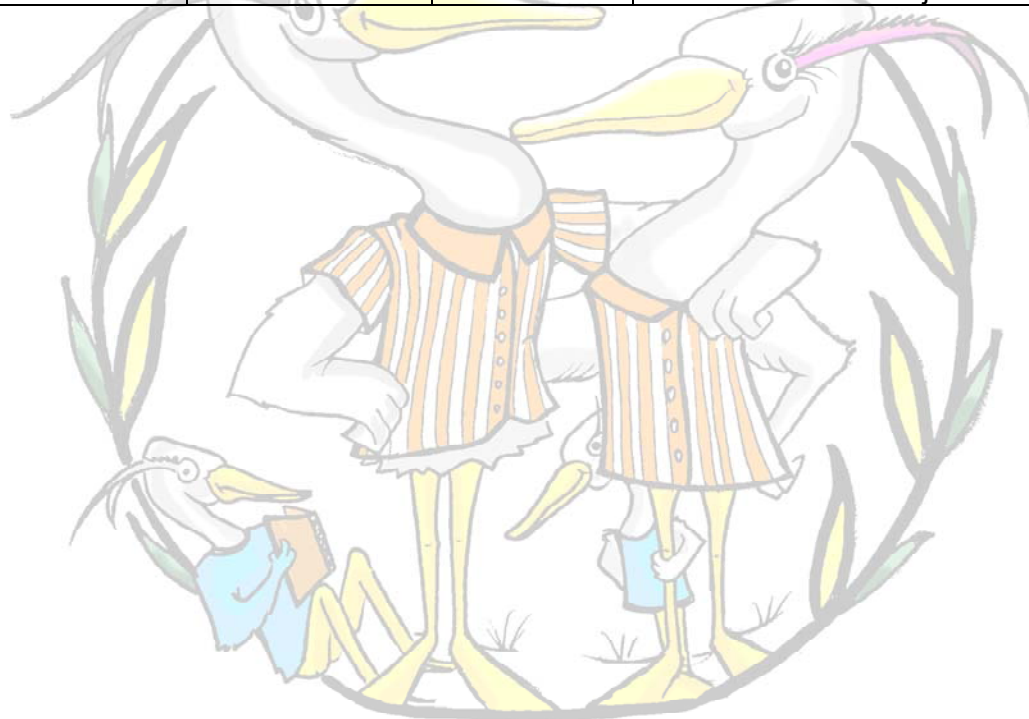
INVENTARI CUINA ELS ESTANYS DE SILS 20-21	
MATERIAL	QUANTITAT
GERRES	18
GOTS	180
PLATS FONDOS	110
PLATS PLANS	200
PLATS PETITS	185
PINCES	4
CULLEROT	1
CULLERES GRANS	6
CULLERES SOPERES	155
CULLERES POSTRE	61
FORQUILLES	120
GANIVETS	145
TALLADORS FRUITA	4
SAFATES COBERTS	4
BOLS D'HACER INOXIDABLE	3
SAFATES RENTAVAIXELLES	6
RENTAPLATS	1
NEVERA /CONGELADOR	1
PICA GRAN	1
PICA PETITA	1
SAFATES PLÀSTIC	4
RECIPIENT COBERT RENTAVAIXELLES	9
GALLEDA ESCOMBRARIES	1
GALLEDES ESCOMBRARIES RECICLAR	6
CARRO MATÀLIC	1
CARRO PLÀSTIC	2

SILS

31. ANNEX 5: TC'S DEL PERSONAL ACTUAL



3 ÚLTIMS DÍGITS NAF	ANTIGUETAT	CONTRACTE	DESCRIPCIÓ
408	14/09/2020	501	Duracion det. T.Parc. Obra o serv. det.
408	07/09/2010	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
230	12/09/2007	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
175	07/09/2010	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
175	14/09/2020	501	Duracion det. T.Parc. Obra o serv. det.
422	08/01/2020	389	Indef.Fijo Discontinuo.Transf.Cto.Tempor
696	14/09/2009	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
507	01/02/2015	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
529	08/05/2012	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE
186	12/09/2012	300	Indef. T.Parcial.Fijo Disc.Inicial.PFE



SILS