

# **PLEC DE CLÀUSULES REGULADORES DEL CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA GUILLERIES I CENTRES EN CONVENI DE SANT HILARI SACALM**

## **1. OBJECTE DEL CONTRACTE**

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de menjador escolar de l'escola Guilleries i centres en conveni del municipi de Sant Hilari Sacalm, incloent les prestacions detallades en el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT).

## **2. NATURALESA I RÈGIM JURÍDIC**

1.- El present contracte té naturalesa privada mercantil.

2.- Sense perjudici de l'anterior, i atès que es deriva d'un Conveni de Col·laboració per a la gestió indirecta d'aquest servei amb el Consell Comarcal de la Selva, en aquest contracte s'observaran les següents regles d'aplicació :

- a) El contracte es regeix pel present Plec de Clàusules, pel Plec de Prescripcions Tècniques, i per l'Oferta tècnica i econòmica que resulti adjudicatària en tot el que millori i no es contradigui amb els anteriors, tot el qual és contingut contractual.
- b) El procediment de contractació es regeix per l'establert en el present Plec sota els principis de publicitat, transparència, no discriminació i pública concurrència, per a quina interpretació s'aplicaran els criteris previstos a aquests efectes en la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), i per a la qual finalitat exercirà les funcions de fe pública en la recepció, custòdia i traçabilitat de les ofertes i actes públics d'obertura de les mateixes l'Ajuntament de Sant Hilari Sacalm mitjançant els seus funcionaris habilitats.

## **3. ENTITAT ADJUDICADORA**

AMPA de l'escola Guilleries. Carrer Sant Josep, 12, de 17403–Sant Hilari Sacalm. CIF G17383787.

## **4. PROCEDIMENT I FORMA DE CONTRACTACIÓ**

L'adjudicació és farà mitjançant procediment obert i aplicació de més d'un criteri de valoració.

## **5. PRESSUPOST DE LICITACIÓ I PREU DEL CONTRACTE**

El pressupost base de licitació és el preu unitari del servei, fixat en un màxim, IVA inclòs, de sis euros amb trenta-tres cèntims (6,33 €) per als usuaris fixes, i de sis euros amb noranta-sis cèntims (6,96 €) per als usuaris esporàdics.

Aquest pressupost és comprensiu de la totalitat de l'objecte del contracte i constitueix la quantitat màxima de les ofertes en la licitació.

D'acord amb l'anterior, i, a efectes estimatius, aplicat sobre l'estimació d'usuaris previst en el PPT i sobre el preu general d'usuaris fixes, resultaria un pressupost total estimat del contracte, IVA inclòs, de cent quaranta-cinc mil sis-cents cinquanta-tres euros amb trenta cèntims (145.653,30 €).

## **6. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE**

El valor estimat del contracte, tenint en compte les potencials pròrrogues, és de 728.266,50 €.

## **7. DURADA DEL CONTRACTE**

La durada del contracte, mesurada per cursos escolars amb la prestació efectiva dels serveis segons detall de calendari en el PPT, serà d'un any, corresponent al curs escolar 2021-2022, prorrogable, únicament de forma expressa no tàcita, per períodes d'un any (entenguí's cursos escolars) cadascun fins un total de quatre anys més, això és una durada total incloses pròrrogues de cinc anys.

Cadascuna de les pròrrogues estarà condicionada, com a condició necessària però no suficient, a la potencial pròrroga en sentit anàleg del Conveni d'encàrrec de gestió indirecta del Consell Comarcal de la Selva amb l'AMPA Guillerries per a la prestació dels serveis objecte del present contracte. En qualsevol cas però, donant-se aquesta condició, l'AMPA Guillerries sempre podrà decidir lliurement l'atorgament o no de la pròrroga del contracte.

## **8. CONDICIONS DELS LICITADORS**

1.- Poden participar en aquest procediment totes les persones físiques o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar i que no estiguin afectades per cap prohibició de contractar.

2.- Cal que acreditin la solvència econòmica, financera i tècnica o professional, en els termes previstos en aquests plecs de clàusules.

3.- Les persones jurídiques només poden ser adjudicatàries dels contractes, les prestacions dels quals estiguin compreses dins de les finalitats, l'objecte o l'àmbit d'activitat que, d'acord amb els seus estatuts o regles fundacionals, els siguin propis.

4.- També poden contractar amb l'Administració les Unions d'empresaris que es constitueixin temporalment a tal efecte (UTE). En aquest cas, cadascun dels empresaris que concorrin a licitació integrats en una unió temporal, han d'acreditar la capacitat i solvència, així com el nom i les circumstàncies dels qui la constitueixen i la seva participació, i que assumeixen el compromís de constituir-se formalment en una unió temporal, si resulten adjudicatàries.

## **9. SOLVÈNCIA DE LES EMPRESES LICITADORES**

**1.- Solvència econòmica** : haurà d'acreditar-se, per qualsevol mitjà admès en dret :

**a.-** un volum anual de negoci en l'àmbit al que es refereix el contracte que, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles, haurà de ser per import igual o superior a 145.000,00 €.

En cas d'empreses de nova creació podran substituir l'acreditació anterior per l'acreditació mitjançant altres mitjans de prova de la seva solvència econòmic-financera per a la correcta execució del present contracte.

**b.-** Ser titular d'una pòlissa d'assegurances, vigent, 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 € per víctima i 1.200.000 € per sinistre.

**2.- Solvència tècnica :** haurà d'acreditar-se, per qualsevol mitjà admès en dret :

**a.-** Relació dels principals serveis efectuats en els tres últims anys, d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, quin import anual acumulat en l'any de major execució sigui igual o superior a 102.000,00 €.

En cas d'empreses de nova creació podran substituir l'acreditació anterior per l'acreditació del personal tècnic, instal·lacions tècniques i recursos materials dels que es disposarà per a l'execució de les prestacions, en volum i qualitat suficient que acrediti la seva solvència tècnica, amb indicació expressa de les parts del contracte que tingui el propòsit de subcontractar.

**b.-** Inscripció del licitador al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC)

## **10. DOCUMENTACIÓ I PRESENTACIÓ D'OFERTES**

### **1.- Presentació : lloc, terminis i disposicions generals**

La documentació per a prendre part en el procediment es presentarà en el Registre General de l'Ajuntament de Sant Hilari Sacalm (Carrer Rectoria, 17, 17403-Sant Hilari Sacalm), en dia hàbil, de 9:00 a 14:00 hores, en el termini màxim dels quinze dies naturals següents al de la publicació de l'anunci de licitació, juntament amb els Plecs reguladors del contracte, en la pàgina web del Consell Comarcal de la Selva. Per a la seva màxima difusió, l'anunci i Plecs també es publicaran en les pàgines web de l'escola Guillerries i de l'Ajuntament de Sant Hilari Sacalm, i se'n farà difusió a través de les xarxes socials.

Les peticions d'informació o de consultes es poden formular al compte de correu electrònic [ampa@escolaguillerries.cat](mailto:ampa@escolaguillerries.cat) . No serà vàlida ni es prestarà l'atenció de cap comunicació relativa a aquest contracte enviada a un compte de correu electrònic diferent de l'anterior.

La documentació també podrà ser enviada per correu postal. En aquest cas, la documentació s'haurà de lliurar a l'Oficina de Correus dins del termini màxim establert, havent-se d'anunciar la seva tramesa mitjançant correu electrònic (al compte de correu indicat) el mateix dia de la seva presentació, sense ultrapassar el termini esmentat per a la presentació de les proposicions. Transcorreguts tres dies naturals des de la data esmentada sense haver-se rebut la documentació aquesta no serà admesa en cap cas.

Si qualsevol dels dies indicats en la present clàusula fos inhàbil els efectes d'aquest queden traslladats al primer dia hàbil següent.

Les ofertes són secretes i la seva presentació implica l'acceptació incondicionada per part de l'empresa licitadora del contingut dels Plecs de Clàusules i de Prescripcions Tècniques i la declaració conforme reuneix tots i cadascun dels requisits per contractar.

Cada licitador només podrà presentar una sola oferta.

Tampoc podrà presentar cap oferta en UTE si ho ha fet individualment, ni figurar en més d'una UTE. La contravenció d'aquesta prohibició comportarà la desestimació automàtica de totes les ofertes que hagi presentat.

### **2.- Documentació que cal presentar i forma**

Tota la documentació haurà de presentar-se en qualsevol de les llengües cooficials a Catalunya, amb índex i separadors, anar degudament signada pel licitador, ser original

o degudament autenticada i haurà de presentar-se en tres sobres tancats, dins de cadascun dels quals s'inclourà, en full apart, una relació numerada dels documents en ell inclosos, així com la pròpia documentació que es detalla a continuació. Tots els sobres tancats portaran a l'exterior el nom del licitador, la signatura de qui el representa i el següent títol general : **“Contracte del servei de menjador escolar de l'escola Guillerries i centres en conveni de Sant Hilari Sacalm”**

Els licitadors estan obligats a indicar en l'exterior del sobre núm. 1 de la documentació administrativa el número de telèfon i el compte de correu electrònic als quals l'entitat contractant pugui enviar notificacions urgents sobre actes de tràmit, com són el canvi del dia o hora de l'obertura d'ofertes, o l'esmena de defectes.

### **SOBRE NÚM. 1** Es subtitularà **“Documentació Administrativa”**

Contingut :

- a) Declaració responsable, segons **model Annex 1**.
- b) Acreditació de la personalitat jurídica i representació.
- c) Acreditació de la solvència econòmica i tècnica.

Les empreses licitadores que estiguin inscrites en el RELI de la Generalitat de Catalunya (Registre Electrònic d'Empreses Licitadores), en el ROLECE (Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de l'Estat), o en altra llista oficial d'operadors econòmics d'un estat membre de la Unió Europea d'accés gratuït, podran substituir la documentació indicada en els apartats b) i c) per la Certificació d'aquesta inscripció.

Les empreses que concorrin agrupades en UTE hauran d'aportar la documentació de cadascuna d'elles.

### **SOBRE NÚM. 2** Es subtitularà **“Memòria tècnica”**

Contingut : Memòria sobre condicions especials d'execució del contracte proposades d'acord amb els criteris de valoració expressats en la clàusula 14.B.

ADVERTIMENT: El contingut dels sobres precedents 1 i 2 no pot incloure cap informació que permeti conèixer el contingut dels sobres 2 i 3, respectivament, relatius a la proposició dels criteris que depenen d'un judici de valor, i a la proposició dels criteris avaluable de forma automàtica, respectivament. L'incompliment d'aquesta prohibició comporta l'exclusió de la puntuació del criteri al que afecta.

### **SOBRE NÚM. 3** Es subtitularà **“Oferta econòmica i altres criteris avaluable de forma automàtica”**

Contingut : Hi figurarà la Proposició econòmica i relativa als altres criteris de valoració expressats en la clàusula 14.A avaluable de forma automàtica segons **model Annex 2**.

## **11. GARANTIES PROVISIONAL I DEFINITIVA**

No s'ha de prestar garantia provisional per participar en la licitació.

La garantia definitiva que haurà de dipositar l'adjudicatari serà del 5% del preu anual de l'adjudicació, i s'ha de prestar dins del termini de 10 dies hàbils a comptar del següent al de la recepció del requeriment.

Si el licitador que ha presentat l'oferta més avantatjosa no constitueix la garantia definitiva en el termini abans indicat, s'entendrà que retira l'oferta i es procedirà a requerir la mateixa documentació al següent licitador en la relació classificada de millor puntuació obtinguda.

## **12. MESA DE CONTRACTACIÓ**

Estarà constituïda pels següents membres :

President : La Secretària de l'AMPA Guilleries, o membre de la Junta en qui delegui.

Vocal : La directora de l'escola Guilleries

Vocal : El director del Col·legi Sant Josep

Vocal : La directora de l'escola bressol La Baldufa

Vocal : Un tècnic designat per l'AMPA Guilleries

Secretaria : Un vocal de l'AMPA Guilleries

## **13. OBERTURA I AVALUACIÓ DE LES OFERTES**

### **1.- Obertura del Sobre 1.**

La mesa de contractació es constituirà el dia següent a la data de finalització del termini de presentació d'ofertes, obrirà els sobres núm. 1, comprovarà la personalitat i solvència dels licitadors.

En cas d'haver-se anunciat alguna proposició tramesa per correu postal la mesa es constituirà el dia següent a la recepció de totes les trameses per correu i, com a màxim, el quart dia natural següent a la data de finalització del termini de presentació.

Si la mesa de contractació observa defectes o omissions esmenables en la documentació presentada es comunicarà per correu electrònic, d'acord amb les dades de contacte a efectes de notifikacions que constin en els sobres, per a que en el termini de tres dies hàbils els licitadors corregeixin o esmenin davant de la mateixa mesa de contractació.

### **2.- Obertura dels Sobres 2 i 3.**

La mesa de contractació es reunirà el cinquè dia natural següent a la data de finalització del termini de presentació de proposicions, a les 17:00h en acte públic a l'Ajuntament.

En cas que per causa de trameses postals amb arribada de màxima duració i/o requeriments d'esmenes del sobre 1 es consumissin els terminis màxims previstos en el punt anterior que impedirien l'obertura del sobre 2 en el termini esmentat, aquell acte públic es posposarà a un dia posterior, tot el qual serà comunicat als licitadors i anunciat a la pàgina web de l'AMPA Guilleries i demés webs de difusió.

En l'acte públic, un cop donada lectura a la relació de licitadors presentats i admesos, la mesa obrirà el sobre núm. 2 de les ofertes admeses, relatiu a la Memòria tècnica.

En un altre acte públic, a les 17:00 hores del desè dia natural següent al d'obertura del sobre núm. 2, es farà pública la valoració de les ofertes contingudes en el sobre núm. 2 de "Memòria tècnica", que comprenen els criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor, i, seguidament, s'obrirà el sobre núm.3 relatiu a l'Oferta Econòmica i altres criteris avaluables de forma automàtica.

Un cop sumats els punts de tots els criteris de valoració, la Mesa de contractació proposarà a la Junta de l'AMPA Guilleries una classificació, per ordre decreixent, de les ofertes presentades i proposarà l'adjudicació del contracte a l'oferta que contingui la proposició més avantatjosa.

Si qualsevol dels dies indicats en la present clàusula fos inhàbil els seus efectes queden traslladats al primer dia hàbil següent.

## 14. CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

### **14. A. Criteris avaluables de forma automàtica : fins a 103 punts (64,78%) :**

#### **A.1.- Oferta econòmica ..... fins a 25 punts (15,72%)**

Es valoraran les ofertes econòmiques presentades per les empreses licitadores d'acord amb l'escalat de puntuació per preus unitaris de la taula següent.

Les ofertes s'han d'ajustar a alguna de les cinc opcions, sense possibilitat de modificació parcial de cada opció ni d'oferiment de preus intermedis entre elles, ni d'introducció de cap matís, condicionant, o qualsevol altre element en consideració. Qualsevol proposta expressada sense ajustar-se a aquesta regla es tindrà com per no feta i no se l'atribuirà puntuació.

**Oferta de preus unitaris de tarifa aplicables al servei, IVA inclòs:**

Usuaris fixes	Usuaris esporàdics	Valoració
5,55 €	6,10 €	25,00 punts
5,75 €	6,30 €	18,75 punts
5,95 €	6,50 €	12,50 punts
6,15 €	6,70 €	6,25 punts
6,33 €	6,96 €	0,00 punts

#### **A.2.- Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari : fins a 50 punts (31,44%)**

Es valoraran les ofertes presentades d'acord amb l'escalat de puntuació segons les taules següents.

Les ofertes s'han d'ajustar a alguna de les opcions tabulades, sense possibilitat de modificació de cada opció ni d'oferiment de quantitats intermèdies entre elles, ni d'introducció de cap matís, condicionant, o qualsevol altre element en consideració. Qualsevol proposta expressada sense ajustar-se a aquesta regla es tindrà com per no feta i no se l'atribuirà puntuació.

Notes :

a)- La varietat de sabors (per ex, iogurt de maduixa, de plàtan, etc.) i les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) no seran considerats productes diferents. Les varietats a l'hora de coure, elaborar i presentar els aliments no és consideren diferents tipus de producte.

b)- S'entén per "producte fresc" la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari espanyol.

c)- El "producte ecològic" es defineix com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.

d)- S'entén per "aliment de producció integrada" aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions que es porten a terme per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada o estàndard equivalent (DOGC 3744, de 21.10.2002).

La infracció de les regles contingudes en aquest apartat de "Notes" es considerarà incompliment de contracte.

**2.1.- Varietat, en els primers plats, pel que fa als tipus de verdures i hortalisses fresques de temporada, al mes (fins a 4 punts)**

Compromís de servir 8 tipus de verdures/hortalisses de temporada al mes : 4 punts

Compromís de servir 7 tipus de verdures/hortalisses de temporada al mes : 3 punts

Compromís de servir 6 tipus de verdures/hortalisses de temporada al mes : 2 punts

Compromís de servir 5 tipus de verdures/hortalisses de temporada al mes : 1 punt

**2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa als tipus de peix blau al mes (fins a 4 punts)**

Compromís de servir 4 tipus de peix blau al mes : 4 punts

Compromís de servir 3 tipus de peix blau al mes : 3 punts

Compromís de servir 2 tipus de peix blau al mes : 2 punts

Compromís de servir 1 tipus de peix blau al mes : 1 punt

**2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa als tipus de carn fresca al mes (fins a 4 punts)**

Compromís de servir 6 tipus de carn fresca al mes : 4 punts

Compromís de servir 5 tipus de carn fresca al mes : 3 punts

Compromís de servir 4 tipus de carn fresca al mes : 2 punts

Compromís de servir 3 tipus de carn fresca al mes : 1 punt

**2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada al mes (fins a 4 punts)**

Compromís de servir 8 tipus de fruita fresca de temporada al mes : 4 punts

Compromís de servir 7 tipus de fruita fresca de temporada al mes : 3 punts

Compromís de servir 6 tipus de fruita fresca de temporada al mes : 2 punts

Compromís de servir 5 tipus de fruita fresca de temporada al mes : 1 punt

**2.5. Varietats, en el primer plat, pel que fa a tipus de llegums al mes (fins a 4 punts)**

Compromís de servir 6 varietats de llegums al mes : 4 punts

Compromís de servir 5 varietats de llegums al mes : 3 punts

Compromís de servir 4 varietats de llegums al mes : 2 punts

Compromís de servir 3 varietats de llegums al mes : 1 punt

**2.6. Presència de productes fregits al mes en l'elaboració dels menús (fins a 6 punts)**

Compromís de servir un màxim de 5 productes fregits al mes : 6 punts

Compromís de servir un màxim de 6 productes fregits al mes : 4 punts

Compromís de servir un màxim de 7 productes fregits al mes : 2 punts

**2.7. Compromís d'incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada diferents en l'elaboració diària dels menús (fins a 6 punts)**

Compromís d'incorporar-los 8 o més dies al mes : 6 punts

Compromís d'incorporar-los 6 o 7 dies al mes : 4 punts

Compromís d'incorporar-los 4 o 5 dies al mes : 2 punts

**2.8. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (fins a 6 punts)**

Compromís d'utilitzar-les un mínim de 6 dies al mes : 6 punts

Compromís d'utilitzar-les un mínim de 3 dies al mes : 4 punts

Compromís d'utilitzar-les un mínim de 1 dia al mes : 2 punts

**2.9. Presència de productes precuinats al mes en l'elaboració dels menús (fins a 6 punts)**

Compromís de no servir cap producte precuinat al mes : 6 punts

Compromís de servir un màxim de 1 producte precuinat al mes : 4 punts

Compromís de servir un màxim de 2 productes precuinats al mes : 2 punts

**2.10.** Major nombre d'aliments o complements diferents d'**elaboració pròpia** (per ex. postres, canelons, croquetes...) per mes (fins a 3 punts)

Compromís de servir-ne un mínim 8 al mes : 3 punts

Compromís de servir-ne un mínim 6 al mes : 2 punts

Compromís de servir-ne un mínim 4 al mes : 1 punt

**2.11.** Criteri en concepte d'**economia social**. Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball o d'empresa d'inserció o similar en la proposta de programació del menú de cada mes (fins a 3 punts)

Compromís d'incorporar-ne un mínim de 8 productes o serveis al mes : 3 punts

Compromís d'incorporar-ne un mínim de 6 productes o serveis al mes : 2 punts

Compromís d'incorporar-ne un mínim de 4 productes o serveis al mes : 1 punt

### **A.3.- Aportació econòmica per a la millora de l'equipament de la cuina : fins a 3 punts (1,89%)**

Es valoraran les ofertes presentades d'acord amb l'escalat de puntuació segons la taula següent.

Les ofertes s'han d'ajustar a alguna de les opcions tabulades, sense possibilitat de modificació de cada opció ni d'oferiment de quantitats intermèdies entre elles, ni d'introducció de cap matís, condicionant, o qualsevol altre element en consideració. Qualsevol proposta expressada sense ajustar-se a aquesta regla es tindrà com per no feta i no se l'atribuirà puntuació.

Compromís d'aportació econòmica, dins els tres primers mesos de contracte, per a la millora de l'equipament de la cuina, per import de :

900,00 € : 3 punts

600,00 € : 2 punts

300,00 € : 1 punt

### **A.4.- Millora de la ràtio de monitoratge i/o fraccions : fins a 25 punts (15,72%)**

Es valorarà la proposta de millora de ràtio i/o fraccions de monitors sobre el mínim que consta en el Plec de Prescripcions Tècniques d'acord amb la *Resolució EDU/790/2020, de 24 de març*, (DOGC núm. 8101, d'1 d'abril de 2020) d'acord amb l'escalat de puntuació segons les taules següents.

Les ofertes s'han d'ajustar a alguna de les opcions tabulades, sense possibilitat de modificació de cada opció ni d'oferiment de quantitats intermèdies entre elles, ni d'introducció de cap matís, condicionant, o qualsevol altre element en consideració.

En la ràtio d'infantil s'entén compresa la suma d'alumnes de P3, P4 i P5

El licitador que opti per la millora de la fracció haurà d'haver optat també per la millora de la ràtio, i l'oferta de la fracció s'haurà de correspondre amb la seva equivalent en puntuació a la de la ràtio. Exemple : si opta pels 25 punts, per infantil serà 1/11 + fracció 2 : el segon monitor serà a partir de l'alumne 15.

Qualsevol proposta expressada sense ajustar-se a aquestes regles es tindrà com per no feta i no se l'atribuirà puntuació.



#### 4.1.- Millora de les ràtios

Infantil	Primària	Valoració
1 / 15	1 / 25	0 punts
1 / 14	1 / 23	3,57 punts
1 / 13	1 / 21	7,14 punts
1 / 12	1 / 19	10,71 punts
1 / 11	1 / 17	14,29 punts

#### 4.2.- Millora de les fraccions

Infantil	Primària	Valoració
8 o inferior	10	0 punts
4	4	3,57 punts
3	3	7,14 punts
2	2	10,71 punts

#### **14. B. Criteris de valoració relacionats amb la qualitat de la prestació del servei: fins a 56 punts (35,22%) :**

##### **MEMÒRIA sobre condicions especials d'execució del contracte de caràcter social, ètic i mediambiental, i relacionades amb la qualitat de la prestació del servei**

Es valorarà la Memòria presentada per cada licitador on es reflecteixin les condicions especials d'execució del contracte que s'indiquen que aquest acrediti disposar.

La presentació, oferta i valoració serà d'acord als següents requisits, límits, modalitats i característiques :

- a)- Han d'estar vinculades necessàriament a l'objecte del contracte, segons relació ponderada que s'indica.
- b)- No es valoraran els continguts relatius a les bones praxis en la prestació del servei, ja exigibles contractualment, ni relatius a prestacions addicionals en matèries que ja son objecte de valoració en altres criteris avaluable de forma automàtica.
- c)- La Memòria ha de ser concreta i succinta, amb extensió màxima total de deu (10) pàgines, sense incloure documentació annexa, a tipografia Arial 11 o altra de no inferiors dimensions. Es penalitzarà l'excés d'extensió. Es pot annexar la documentació que s'estimi oportuna als efectes d'acreditar els criteris a avaluar.
- d)- Es valoraran aquelles condicions especials d'execució relatives a criteris de caràcter social, ètic i mediambiental, i relatives a la qualitat de la prestació del servei de l'ordre següent, ponderant-se la puntuació segons s'indica següent, pel conjunt de condicions enunciades, que hauran de ser justificades i acreditades.

La valoració específica de cada mèrit es graduarà segons la qualitat de cada aspecte que s'indica dels que disposi el licitador :

**1.- Disposar d'un pla específic per alumnes amb NEE que inclogui els criteris següents (fins a 18 punts):**

- Coordinació amb l'equip educatiu del centre per fer un treball educatiu conjunt. (màx. 4 punts)

- Acompanyament durant tota l'estona del menjador (màx. 6 punts)
- Disposar d'estratègies educatives adaptades a cada alumne en particular (màx. 4 punts)
- Adaptació del material per tal de donar continuïtat a l'adaptació que té a l'escola. (màx. 4 punts)

S'ha de tenir present que l'Escola Guillerries disposa de dos zones de pati separades pels alumnes d'infantil i pels alumnes de primària.

**2.-** Disposar d'un pla específic d'hàbits saludables que inclogui els criteris següents (fins a 9 punts):

- hàbits d'higiene i seguretat (higiene buco-dental, rentat de mans...) (màx. 3 punts)
- afavoreixi actituds correctes, bons modals...(màx. 3 punts)
- treball sobre els hàbits socials per permetre abordar la gestió del conflicte (màx. 3 punts)

**3.-** Disposar d'un pla de gestió dels residus i malbaratament alimentari que inclogui els criteris següents (fins a 9 punts):

- utilització de recollida selectiva (3 punts)
- participació dels infants en la classificació dels residus (3 punts)
- projecte per la sensibilitzar del malbaratament alimentari (màx. 3 punts)

**4.-** Tenir la condició d'empresa formadora, és a dir, disposar de plans de formació que es citen a continuació (fins a 5 punts):

- Pla de formació intern bàsic (màx. 1 punt)
- Pla de formació intern adequat a l'equip de cuina (màx. 2 punts)
- Pla de formació intern adequat per monitors de lleure (màx. 2 punts)

**5.-** Disposar d'un programari setmanal d'activitats dinamitzades i variades durant l'estona del menjador (de 12.30h. a 15.00 h) ( 5 punts)

**6.-** Disposar d'un sistema d'avís de les famílies per a poder comunicar la baixa puntual d'un usuari fixe del servei de menjador entre les 8:30h i 9:30h.

Alhora també un referent de l'empresa per tenir comunicació directa amb les famílies i treballadors, per temes d'interès divers, logística, canvi menús,... etc. ( 5 punts)

**7.-** Disposar d'eines de gestió directa online (inscripcions, pagaments..) per usuaris esporàdics. (5 punts)

## **15. CRITERIS DE DESEMPAT**

En cas d'empat en la puntuació total obtinguda entre dues o mes ofertes, aquest es resoldrà a favor del licitador que reuneixi els següents criteris, d'aplicació subsidiària per l'ordre que s'indica en cas de persistir l'empat segons el criteri precedent :

1er.- Qui hagi obtingut major puntuació en el criteri del Rati de Monitoratge.

2n.- Qui hagi obtingut major puntuació en el criteri de l'oferta econòmica.

3er.- Per sorteig.

## **16. ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE**

El licitador que hagi presentat l'oferta més avantatjosa, abans de l'adjudicació, haurà de constituir la garantia definitiva i presentar els certificats acreditatius de trobar-se al

corrent del compliment de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social dins del termini de 10 dies hàbils comptadors des del seu requeriment.

La manca de presentació d'aquesta documentació per part del licitador que hagi estat requerit s'entendrà que ha retirat la seva oferta i facultarà l'AMPA Guillerries per requerir-la al següent licitador d'acord amb l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

Una vegada rebuda la documentació es realitzarà l'adjudicació del contracte.

## **17. FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE**

El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització.

En el supòsit que l'adjudicatari sigui una unió temporal d'empreses aquesta haurà d'estar formalment constituïda abans de la formalització del contracte.

## **18. REVISIÓ DE PREUS**

Els preus es revisaran al llarg de la durada del contracte, incloses potencials prorroques, i únicament en aquest supòsit, proporcionalment a la potencial revisió que la Generalitat pugui disposar del preu màxim pel servei, actualment establert a la Resolució EDU/790/2020, de 24 de març.

## **19. OBLIGACIONS GENERALS DEL CONTRACTISTA**

Els drets i les obligacions de les parts seran aquells que resultin de la documentació contractual i la normativa aplicable i, en particular, sense ser exhaustiu, els següents:

- El contractista s'obliga a dur a terme el compliment del contracte en els termes fixats en el plec de prescripcions tècniques i la seva oferta presentada que el regulen, amb subjecció a la normativa administrativa i privada que li sigui aplicable.
- El contractista està obligat a 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, d'aquelles que li corresponguin com a empresa o industrial. El contractista serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableix per al personal que dugui a terme la prestació del contracte, d'acord amb les disposicions dels convenis i les ordenances de treball que hi siguin aplicables.
- El contractista haurà d'haver realitzat l'avaluació de riscos del seu personal. En totes les activitats i operacions es complirà amb la totalitat de la normativa vigent en matèria de seguretat i salut en el treball i qualsevol altra normativa vinculada amb l'objecte del contracte.
- El contractista està obligat a disposar de tots els mitjans tècnics, humans i materials que siguin necessaris per tal de realitzar les obligacions esmentades, sense que pugui pretextar, sota cap circumstància, la manca de mitjans per justificar un incompliment i sense que tingui dret a incrementar cap partida de l'oferta econòmica presentada.
- El contractista és responsable del treball realitzat pels seus treballadors, executarà el contracte a risc i ventura seu i estarà obligat a indemnitzar de tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

- El contractista és responsable de la qualitat tècnica del servei i prestacions que desenvolupi i de les conseqüències que es puguin produir per a l'AMPA i els centres escolars, o per a tercers, de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- El contractista haurà de mantenir els estàndards de qualitat i les prestacions equivalents als criteris que han servit de base per a l'adjudicació del contracte, i el personal que adscriuï a la prestació del servei haurà d'observar els nivells mínims de comportament i les regles de decòrum adients. Quan alguna de les persones no observi aquests nivells i regles, l'AMPA Guilleries informará al contractista i aquest haurà de substituir-la en el termini més breu possible.

## **20. TERMINI DE GARANTIA DEL CONTRACTE**

El termini de garantia és de un (1) any, i començarà a comptar des de la data de finalització del contracte o qualsevol de les seves pròrrogues.

En aquell moment es comprovarà, en particular, el compliment pel contractista de les següents obligacions:

1. Conservació i neteja final de les instal·lacions i material, havent el contractista de restituir el que correspongui.
2. El compliment no defectuós del contracte.
3. El compliment dels criteris d'adjudicació.
4. El compliment de les condicions d'execució.

## **21. INTERPRETACIÓ I EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.**

### **1. Interpretació del contracte.**

Correspon a l'AMPA Guilleries la interpretació del contracte i la facultat de dictar les ordres per al seu desenvolupament. El contractista no podrà al·legar en cap cas indefinició del contracte. Si al seu judici hi ha alguna indefinició haurà de sol·licitar per escrit a l'AMPA la corresponent definició. El contractista pot exigir que les ordres que rebí de l'AMPA siguin per escrit. El contractista ha de signar les ordres com "assabentat", però hi pot fer les al·legacions que consideri oportunes.

L'AMPA, a través del personal designat a aquests efectes, efectuarà la inspecció, comprovació i vigilància per a la correcta prestació del servei, ajustant-se a la documentació contractual. Amb aquesta finalitat, tindrà lliure accés a tots els llocs de treball i instal·lacions.

### **2. Compliment de prestacions i correcta execució del contracte.**

El contractista resta obligat al compliment de la puntual prestació del servei. Si en relació a qualsevol prestació el contractista incorregués en demora o compliment defectuós per causes a ell imputables, l'AMPA podrà optar, proporcionadament i en funció de la reiteració, per la resolució del contracte amb pèrdua de la garantia o per la imposició de penalitats.

L'import de la penalitat no exclou la indemnització de danys i perjudicis a què pugui tenir dret l'AMPA originats per les demores o compliment defectuosos del contractista.

### **3. Resolució d'incidències.**

Les incidències que puguin sorgir entre l'AMPA i el contractista en l'execució del contracte, per diferències en la interpretació del que s'ha convingut o bé per la

necessitat de modificar-les, es resoldran de forma contradictòria, però en cap cas la seva tramitació no determinarà la paralització del contracte.

## **22. CESSIÓ DEL CONTRACTE I SUBCONTRACTACIÓ**

1.- Els drets i les obligacions que dimanen del present contracte no poden ser cedits pel contractista a un tercer, llevat d'autorització expressa de l'AMPA

2.- El contractista pot concertar amb tercers la realització parcial de la prestació amb subjecció al que s'estableix a l'art. 215 de la LCSP i demás normativa aplicable.

## **23. PENALITZACIONS**

En els supòsits d'incompliment de les obligacions assumides pel contractista, l'AMPA podrà constrènyer al compliment del contracte, amb imposició de sancions, o acordar-ne la resolució.

L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions contractuals donarà lloc a la imposició de sancions.

### Són infraccions molt greus:

- La demora en el començament de la prestació del servei, superior a un dia, sobre la data prevista.
- La paralització o interrupció de la prestació del servei durant més de 24 hores.
- La prestació manifestament defectuosa o irregular del servei amb incompliment reiterat de les condicions establertes.
- Retard sistemàtic en els horaris de prestació del servei.
- La resistència o incompliment reiterat als requeriments fets per l'AMPA sobre una mateixa qüestió.
- Incompliment greu de les obligacions laborals i de Seguretat Social respecte del personal adscrit al servei.
- Incompliment de qualsevol tipus de la normativa higiènica-sanitària vigent.
- L'incompliment greu de les prescripcions relatives a la subcontractació, si escau.
- La reincidència en la comissió d'infraccions greus.

### Són infraccions greus:

- La resistència o incompliment als requeriments fets per l'AMPA.
- L'incompliment de decisions de l'AMPA sobre variacions de detall del servei que no impliquin sobrecost per al contractista.
- Incompliment d'obligacions d'aportar la documentació prevista en els Plecs de Clàusules i Prescripcions Tècniques.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en els Plecs i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte.
- Fer un ús indegut de les instal·lacions i el seu equipament durant l'execució del contracte.
- La prestació defectuosa o irregular del servei amb incompliment de les condicions establertes.
- La reincidència en la comissió d'infraccions lleus.

### Són infraccions lleus:

- Tots els incompliments contractuals no previstos en les categories anteriors i que signifiquin una vulneració d'alguna de les condicions establertes en el contracte, amb perjudici del servei, i les que comportin un demèrit del personal adscrit al servei per raó del seu vestuari, eines de treball, tracte amb els usuaris i personal dels centres, o conducta en el lloc de treball.

Independentment del rescabament per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, l'AMPA podrà aplicar les sancions següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- Faltes molt greus: multa de fins a un 5 % del preu anual del contracte i/o la resolució del contracte.
- Faltes greus: multa de fins a un 2 % del preu del contracte.
- Faltes lleus: multa de fins a un 1 % del preu del contracte.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència al contractista perquè pugui formular al·legacions, i l'AMPA resoldrà.

Sant Hilari Sacalm, maig de 2021

### **Annex 1: Declaració responsable a incloure en el sobre 1**

#### DECLARACIÓ RESPONSABLE DE CAPACITAT PER CONTRACTAR, PRESENTACIÓ EN UTE, I ALTRES

Sr/Sra. ...., amb DNI núm. ...., en nom propi o en qualitat de representant legal de la persona jurídica .....  
....., amb CIF ..... i domicili a .....  
....., i  
als efectes de licitar en el procediment d'adjudicació del "Contracte del servei de menjador escolar de l'escola Guillerries i centres en conveni de Sant Hilari Sacalm"

#### **DECLARA SOTA LA SEVA RESPONSABILITAT QUE**

**a)**- Té capacitat d'obrar i no es troba incorreguda en cap causa legal de prohibició de contractar.

**b)**- Està al corrent del compliment de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.

**e)**- Les empreses..... i ..... que concorren de forma conjunta i solidària, en cas de resultar adjudicatàries, es comprometen a constituir-se en unió temporal d'empreses (UTE) per a l'execució del contracte de referència i designen el Sr....., NIF..... com a representant de la UTE en aquest procés de licitació, i que les empreses participen en la UTE amb els percentatges següents  
..... : .....% ; ..... : .....%

**f)**- La informació i documents aportats en els sobres presentats són de contingut absolutament cert i vigent actualment.

**g)**- Autoritzo l'AMPA Guillerries a que pugui practicar vàlidament totes les notificacions de l'expedient de contractació mitjançant el compte de correu electrònic que s'indica, designo com a persona autoritzada per a rebre les notificacions al Sr....., amb NIF ....., amb número de telèfon mòbil....., i declaro que la bústia electrònica on realitzar les comunicacions i notificacions en el procés de licitació i els posteriors tràmits d'adjudicació, formalització, modificació, negociació, execució i extinció normal o anormal del contracte és .....@......

I perquè consti, signo aquesta declaració responsable.  
(Lloc i data) / (Signatura i segell de l'empresa)

**Annex 2: “Oferta econòmica i altres criteris avaluables de forma automàtica”  
a incloure en el sobre 3**

En/Na ..... NIF ....., en nom propi, o en representació de l'empresa ....., CIF ....., domiciliada a ....., assabentat/da de les condicions exigides per optar a la contractació per part de l'AMPA Guilleries relativa al “Contracte del servei de menjador escolar de l'escola Guilleries i centres en conveni de Sant Hilari Sacalm”, es compromet a executar el contracte amb subjecció als Plecs de Clàusules i de Prescripcions Tècniques, que accepta íntegrament, pel preu i demés compromisos següents :

**1.- Oferta econòmica :** Em comprometo a executar el contracte pels preus unitaris següents, IVA inclòs :

Usuaris fixes	€	Usuaris esporàdics	€
---------------	---	--------------------	---

**2.1.** Em comprometo a servir, en els primers plats, ..... tipus de **verdures i hortalisses fresques de temporada**, al mes

**2.2.** Em comprometo a servir, en els segons plats, ..... tipus de **peix blau** al mes.

**2.3.** Em comprometo a servir, en els segons plats, ..... tipus de **carn fresca** al mes.

**2.4.** Em comprometo a servir, en les postres, .....tipus de **fruita fresca de temporada** al mes.

**2.5.** Em comprometo a servir, en el primer plat, ..... varietats de **llegums** al mes

**2.6.** Em comprometo a servir un màxim de ..... **productes fregits** al mes.

**2.7.** Em comprometo a incorporar **productes ecològics i/o de producció integrada** diferents en l'elaboració dels menús ..... dies al mes.

**2.8.** Em comprometo a utilitzar **varietats integrals** de pa, pasta i/o arròs un mínim de ..... dies al mes.

**2.9.** Em comprometo a servir un màxim de ..... **productes precuinats** al mes.

**2.10.** Em comprometo a servir un mínim de ..... aliments o complements diferents d'**elaboració pròpia** al mes.

**2.11.** Em comprometo a incorporar ..... productes o serveis diferents al mes provinents d'un centre especial de treball o d'empresa d'inserció o similar en la proposta de programació del menú.

**3.-** Em comprometo a aportar, dins els tres primers mesos de contracte, per a la millora de l'equipament de la cuina, un import de ..... €

4.- Em comprometo a la millora de la ràtio de monitoratge i/o fraccions següents :

**4.1.- Millora de les ràtios**

Infantil	Primària

**4.2.- Millora de les fraccions**

Infantil	Primària

(Lloc, data i signatura del licitador)



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI  
DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA GUILLERIES  
I CENTRES EN CONVENI DE SANT HILARI SACALM**

**PRIMERA. Objecte del Contracte**

1.- El servei objecte del contracte inclou les prestacions següents:

- a) Subministrament dels aliments i elaboració de l'àpat del dinar a la cuina de l'escola Guilleries, disposar els dinars que corresponguin al Col·legi Sant Josep i a l'escola bressol La Baldufa per a ser transportats a aquells centres dins un contenidor a aquests efectes (no inclou el transport, si inclou el manteniment higiènic del contenidor), i servir-los en cadascun dels tres centres a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de la Selva a fer ús del servei.
- b) El monitoratge en l'escola Guilleries i Col·legi Sant Josep, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.

2.- 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. Addicionalment, a l'escola bressol La Baldufa i a la llar d'infants del Col·legi Sant Josep el servei també es prestarà durant els dies feiners del mes de juliol.

3.- El contractista haurà d'acceptar tots els alumnes que tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial que s'indica, la qual és merament orientativa, oferint-se les dades consolidades dels cursos anteriors que s'expressen :

Antecedents :

Curs	Usuaris Escola Guilleries	Usuaris La Baldufa	Usuaris Col. Sant Josep
2017 - 2018	11.004	2.764	7.012
2018 - 2019	12.415	3.520	7.585
2019 – 2020 (fi curs 13 març)	7.743	2.022	3.514
2020-2021 (mitjana usuaris dia)	76 (28 infantil – 48 primària)	12	42

Estimació orientativa de menús per curs escolar, resultant de la mitjana d'usuaris/dia del curs present multiplicada per 177 dies lectius :

- Escola Guilleries : 13.452 menús
- Col·legi Sant Josep : 2.124 menús
- Escola Bressol La Baldufa : 7.434 menús

**SEGONA. Preu del servei**

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

cursos.

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

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

### **TERCERA. Finançament**

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, amb caràcter enunciatiu no limitatiu o exhaustiu, els aspectes de costos següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments i dels menús.
- Salari i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
- Cànon per ús i desgast de les instal·lacions de la cuina (0.06 euros per alumne/dia)
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva. S'haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable al municipi, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'Ajuntament.
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei
- Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei
- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

### **QUARTA. Forma de cobrament.**

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la gestió individualitzada dels rebuts corresponents al servei de menjador escolar, així com de la gestió de les inscripcions, altes i baixes al servei.

L'import del servei escolar de menjador serà abonat íntegrament a l'adjudicatari per part dels alumnes que en siguin usuaris o per llurs famílies, excepte en els casos d'alumnes amb gratuïtat del servei i els beneficiaris d'un ajut de menjador.

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

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

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

L'adjudicatari no podrà exigir ni demanar l'avançament, per part de l'alumnat usuari del servei ni dels seus pares/mares, ni tampoc de l'AMPA fins que aquesta hagi percebut la transferència del Consell Comarcal, de les quantitats a què es fa referència en el paràgraf anterior.

L'adjudicatari també assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

#### **CINQUENA. Auditoria econòmica**

Cada curs escolar L'AMPA restarà obligada a auditar els comptes relacionats amb el servei de menjador escolar. A tal efecte, aquesta auditoria haurà de dur-se a terme per part d'una empresa acreditada pel Registre Oficial d'Auditors de Comptes (ROAC). Dita auditoria haurà necessàriament d'incorporar un anàlisi d'adequació de la prestació del servei a la legislació d'aplicació, d'una manera especial en allò relatiu a l'àmbit laboral (auditoria de compliment)

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

#### **SISENA. Instal·lacions i material**

##### **1. Instal·lacions i equipaments**

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

**1.2.** Donat que l'equipament i les instal·lacions tècniques de la cuina són propietat del Consell Comarcal, l'empresa contractista haurà d'abonar a L'AMPA Guillerries un cànon de 0.06 euros per alumne i dia per a l'ús i desgast d'aquestes instal·lacions. Al final de cada curs escolar, el Consell Comarcal emetrà una liquidació a L'AMPA Guillerries per la quantitat pagada per l'empresa en concepte de cànon.

L'inventari de les instal·lacions i equips propietat del Consell Comarcal de la Selva que es posaran a disposició de L'AMPA en la data d'inici de la prestació són els que es relacionen a l'Annex 1 d'aquest Plec.

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

En el cas que els equips estiguin en situació de reparació o de revisió, l'empresa adjudicatària utilitzarà el de reserva propi, de manera que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

En el cas que, per negligència o culpa del personal de l'empresa adjudicatària, s'hagi de substituir algun dels elements destinats a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària assumirà el cost de la seva restitució i del rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos

**1.3.** L'adjudicatari no permetrà l'accés de persones alienes a l'activitat dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars.

No obstant això, haurà de facilitar l'accés a representants del Consell Comarcal, del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, de L'AMPA del centre i/o de representants d'empreses contractades pel Consell Comarcal i/o Departament d'Educació a efectes d'inspecció o control de la correcta execució del contracte.

## **2. Material.**

Anirà a càrrec del contractista la reposició, adquisició, reparació i/o instal·lació del material que consideri necessari per a la prestació del servei i per al compliment de la normativa higiènica-sanitària que es pugui aprovar (vaixela, estris de cuina, etc.)

L'adjudicatari haurà d'assumir el cost d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de presentar davant de L'AMPA i el Consell Comarcal un pla de millora, en el qual s'especifiqui, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i per donar compliment dins del termini atorgat.

### **SETENA. Característiques dels menús.**

1. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020".
2. Tots els menús hauran d'estar validats per un dietista col·legiat per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.
3. Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, aigua i pa.

4. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de L'AMPA, del centre escolar i del Consell Comarcal tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.
5. A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
6. L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta tova, degut a trastorns gastrointestinals lleus.
7. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls, dates de consum preferent o de caducitat vençudes.
8. L'adjudicatari estarà sotmès al control i a la inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris, independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.

#### **VUITENA. Marc jurídic aplicable**

##### **1. Requisits normatius**

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

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

relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats.
- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.
- Resta de normativa concordant i aplicable.

## 2. Compliment de la normativa higiènica-sanitària i autocontrols

- L'adjudicatari haurà de complir la normativa higiènica-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 capacitació del personal
  - Pla de control de proveïdors
  - Pla de traçabilitat
  - Pla de control d'al·lèrgens
  - Pla de control de residus
  - Control de les temperatures
  - Mostres testimoni del menjar

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

- Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres

materials autoritzats.

- En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 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.

## **NOVENA. Neteja**

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del conveni. En concret:
  - L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors

lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).

- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).
  - El contenidor de transport dels àpats als altres centres on no es troba la cuina.
2. A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, el contractista haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei.
  3. El contractista haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.
  4. Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

### **DESENA. Assegurances**

El contractista serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament del contracte i, per tant, tant el Consell Comarcal de la Selva com L'AMPA queden exempts de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, el contractista ha de tenir contractada:

1. Una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.
2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

### **ONZENA. Organització del servei**

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



## **DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador**

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

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

## **TRETZENA. Personal.**

1. El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat per l'adjudicatari i dependrà exclusivament d'aquest, sense cap mena de vinculació actual o futura amb L'AMPA, la qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.
2. En compliment del que disposa l'article 130 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, l'empresa contractada per L'AMPA haurà de subrogar, en les mateixes condicions que tenen amb l'actual prestatari, el personal que integri la plantilla del servei del menjador de l'escola en la data d'inici de la prestació. Actualment, aquesta plantilla està formada pel personal que es relaciona a l'Annex 2, i que correspon a les següents categories laborals:
  - Personal de cuina i auxiliar de neteja que prestin serveis al menjador del centre escolar
  - Personal de monitoratge, administració i coordinació que actualment prestin els seus serveis al menjador del centre escolar.

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

3. L'adjudicatari haurà d'estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial. També serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableix per al personal que dugui a terme els serveis, d'acord amb les disposicions dels convenis i les ordenances de treball que hi siguin aplicables.

Li podrà ser demanada i haurà de presentar la documentació relativa al fet de trobar-se al corrent del pagament de la Seguretat Social dels treballadors afectes al servei. Així mateix, es podrà sol·licitar la presentació dels butlletins de cotització corresponents i tot allò que fa referència a la documentació de compliment de les obligacions tributàries que corresponguin a l'entitat.

4. D'altra banda, l'adjudicatari, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del conveni amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent (Llei 31/1995, de 8 de novembre), incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.

5. En aquest sentit, és obligació de l'adjudicatari indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del Contracte.

### **CATORZENA. Ràtios i horaris del personal**

1. L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei.
2. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios, segons resolució EDU 790/2020 de 24 de març:
  - 1 monitor cada 15 alumnes (educació infantil)
  - 1 monitor cada 25 alumnes (educació primària)

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes – monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador. És a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes.

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

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que pertorqui cada cas i per a cada horari en concret.

3. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
4. Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica de protecció jurídica del menor. L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit.
5. Quan les persones dependents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei contractat, se li podrà requerir la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.
6. L'adjudicatari adquireix el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
7. En cas de vaga, l'adjudicatari prestarà els serveis mínims que es decretin d'acord amb allò que es determini per part de l'Administració laboral competent.
8. L'adjudicatari informarà prèviament a L'AMPA de totes les variacions que consideri necessàries introduir quant a dotacions de personal, material, organitzatives i de prestació amb la suficient antelació per a què puguin ser o no acceptades.
9. En aquest sentit l'adjudicatari facilitarà la relació nominal del personal (identificació, titulació, categoria professional, etc.), les altes i baixes que es produeixin així com el

motiu que les ha produït, adjuntant la documentació corresponent.

### **QUINZENA.- Control i supervisió del servei de menjador.**

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

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment d'aquests plecs de condicions i del contracte.

El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules. Igualment, assistirà a les comissions de menjador que s'organitzin entre el Consell Comarcal i L'AMPA durant el curs escolar.

2. La persona responsable del contracte orquestrarà tots els mecanismes necessaris per evitar el retard i/o l'absència en l'horari d'inici del servei, així com el compliment de les tasques encomanades.
3. També haurà de preveure un sistema de prestació del servei de naturalesa alternativa, quan per qualsevol circumstància imputable a la seva gestió, el subministrament de l'àpat i/o el monitoratge no es pugui portar a terme.
4. Igualment, enviarà còpia de tots els informes d'inspecció que rebí, de qualsevol de les autoritats competents, en un termini màxim de 10 dies des de la seva comunicació, tant a L'AMPA com a l'adreça educacio@selva.cat. També estarà obligada a comunicar, de forma immediata qualsevol sanció, infracció i/o avís que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
5. Una vegada cada curs, el Consell Comarcal encarregarà la contractació d'uns serveis professionals externs per al desenvolupament dels treballs d'auditoria i inspecció del menjador escolar. Les inspeccions i analítiques inclouran l'estudi dels aliments i matèries primeres, les tasques del/dels professional/s que els cuinen i preparen, la valoració general del servei, les instal·lacions, el monitoratge i l'atenció als infants durant el temps de menjador escolar.  
El Consell Comarcal de la Selva serà l'encarregat de contractar aquests treballs d'auditoria, i posteriorment emetrà una liquidació a L'AMPA pel cost d'aquests treballs, per tal que aquesta ho repercuteixi a l'adjudicatari per a la gestió del servei de menjador. Per al curs 2020-21 el cost d'aquests treball s'estableix en 177,87 euros.
6. L'adjudicatari resta obligat a subministrar tant a L'AMPA com al Consell Comarcal de la Selva, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.

Sant Hilari Sacalm, maig de 2021

**ANNEX 1 -INVENTARI D'EQUIPAMENT I INSTAL·LACIONS DE CUINA PROPIETAT DEL CONSELL COMARCAL DE LA SELVA QUE ES POSEN A DISPOSICIÓ DE L'AMPA PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR**

Descripció del material	Quantitat
Cuina central equipada	1
Peladora de patates	1
moble preparar menjar	1
campana extracció central	1
sistema contra incendis	1
cuina a gas 4 focs	1
Fry top liso gas mod. Krgv400c inox	1
Armari inox	1
Balança electrònica	1
Carro de transport	1
Columna d'aigua orientable, més aigüera amb armari inferior 2 portes	1
Contenidors deixalles	1
Màquina de tallar embotits	1
Fregidora gas mod. Kfrg800 inox	2
Pica amb aixeta rentamans, amb pedal	1
Placa radiant	1
Refrigerador	1
Rentavaixelles sammic	1
Estructura tren rentat amb aigüera, amb aixeta tipus dutxa i taula per safates	1
Taula central amb rodes	1
Taula per la peladora	1
frigo 1 porta	1
Nevera Combi	1
Taquilles monitors	1
Congelador Arcó	1
Taula element neutre	1
Taula calenta	1
Moble alumini amb 4 calaixos, dues portes i aixeta amb mànec de colze	1
Triturador amb mànec portàtil	1
Dispensador sabó	1
Dispensador paper	1
Nevera horitzontal 2 portes	No funciona, s'utilitza com armari.
Insecutor	1

**ANNEX 2. RELACIÓ DE PERSONAL QUE CONFORMA ACTUALMENT LA PLANTILLA DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CENTRES, A SUBROGAR**

CENTRE	Categoria Professional	JORNADA	Data antiguitat	Brut Anual	Conveni Col·lectiu d'aplicació	Identificació de contractes
GUILLERIES	AUX. ADMTVO./A.	12,50	12/9/2019	2.406,18	CE Rest Colect	Temporal. Per obra o servei determinat
GUILLERIES	AUX.COLECTIVIDADES	18,75	16/9/2019	3.235,82	CE Rest Colect	Temporal. Per obra o servei determinat
GUILLERIES	COCINERO (SC)	87,50	10/9/2019	17.724,50	CE Rest Colect	F. Disc. Trans. en indef. no inc
GUILLERIES	COORDINADOR/A MONITORES	33,33	12/9/2019	6.163,78	Lleure	Temporal. Por obras o servicio determinado
GUILLERIES	MONITOR/A	33,33	29/3/2017	5.288,92	Lleure	Indef. T. parc. Fijo Disc.
GUILLERIES	MONITOR/A	33,33	30/10/2017	5.288,92	Lleure	Indef. T. parc. Fijo Disc.
GUILLERIES	MONITOR/A	33,33	12/9/2019	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o servicio determinado
GUILLERIES	MONITOR/A	33,33	20/9/2019	5.288,92	Lleure	Temporal. Por obras o servicio determinado
LA BALDUFA	AUX.SERV.LIMP	15	12/09/2007	5.600,00 €	Lleure	Indef. T. parc. Fijo Disc.
ST. JOSEP	AUX. ADMTVO./A.	5	7/9/2010	2.406,18	CE Rest Colect	Indef. T. parc. Fijo Disc.
ST. JOSEP	AUX.COLECTIVIDADES	12,5	15/11/20	5.291,16 €	CE Rest Colect	Temporal. Por obras o servicio determinado
ST. JOSEP	MONITOR/A	15	06/09/2017	6.593,82 €	Lleure	Conversió contracte temporal en indefinit
ST. JOSEP	MONITOR/A	10	01/09/2020	4.279,28 €	Lleure	Contracte temporal d'investigador