



L'AFA JUNCADELLA de La Cellera de Ter, té per objectiu la contractació d'una empresa de serveis que assumeixi la gestió del Servei de Menjador escolar per al curs 2021/22, sotmès a l'acord al Conveni de gestió signat amb el Consell Comarcal de La Selva.

Per aquest motiu eleva a efectiva concurrència, promovent la presentació de diverses d'ofertes/presupostos d'empreses suficientment capacitades per a la realització del servei.

A tal efecte, es publica a la web de l'escola, i es fa trasllat i suplica per a la seva difusió a l'Ajuntament i al Consell Comarcal, l'anunci amb les condicions de prestació del servei, dels criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos.

1.- Objecte del contracte:

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

- L'elaboració de l'àpat del dinar a la cuina del centre escolar i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de la Selva a fer ús del servei.
- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.
- El servei es prestarà tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per cada curs dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se en cada cas als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar.

2.- Preu màxim del menú:

La proposta de preu de les empreses participants en la contractació de la gestió del menjador escolar seran dins del límits detallats:

Preu mínim: 5,90 euros per usuari fix

Preu màxim: 6,20 euros per usuari fix

El preu eventual no serà superior al 10% del preu ofertat.

L'oferta econòmica s'haurà de presentar desglossada en els conceptes següents:

- Import mínim del cost de la matèria prima.
- Costos de personal de cuina.
- Cost del monitoratge.
- Subministraments.
- Despeses generals i benefici empresarial.

3.- Durada del contracte: Serà vigent per al curs 2021-22 amb una pròrroga per un any més.

4.- Mitjana d'usuaris: 85 alumnes diaris de caràcter fix 5 alumnes eventuais. L'AFA no es fa responsable en cas que el número de comensals sigui inferior.

5.- Solvència tècnica: El licitador haurà de complir les condicions següents
Disposar de la solvència següent:

a) Solvència econòmica i financera

Classificació empresarial: no s'exigeix però s'acceptarà com a justificació de la solvència econòmica i tècnica en correspondència al valor estimat del contracte de 100.000 euros (CENT MIL EUROS).

Volum anual de negocis referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles.

Mínim: Per un import mínim de 500.000,00 € en algun dels tres (3) exercicis esmentats.

Mitjà d'acreditació: Comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit; en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Aportació d'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.

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).

b) Solvència professional o tècnica:

Mitjans:

Relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, en el curs de com a màxim, els tres (3) últims anys, que inclogui objecte, import, dates i el destinatari, públic o privat d'aquests, signada pel representant legal de l'empresa.

Mínim: En aquesta relació ha de constar serveis, de característiques similars a l'objecte del contracte, per l'import mínim que tot seguit s'indica i almenys durant un any dels últims tres anys: 210.000,00 euros.

Documentació acreditativa dels treballs/serveis mínims:

a) Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector públic, cal aportar certificats expedits o visats per l'òrgan competent.

- b) Quan els treballs o serveis s'hagin realitzat en entitats del sector privat, mitjançant un certificat expedit per l'empresa destinatària d'aquests treballs/ serveis o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració signada pel representant legal de l'empresa licitadora acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació (factures).

6.- Criteris d'adjudicació:

Per a l'adjudicació del contracte es tindran en compte diversos criteris en base a la millor relació **qualitat-preu**, que versaran sobre els aspectes econòmics i tècnics relatius a l'objecte del contracte.

Els criteris a aplicar per valoració de les ofertes presentades amb la ponderació atribuïda a cadascun d'ells i que determinaran la selecció de la proposició econòmicament més avantatjosa, són els següents, amb un màxim total per a tots ells de **100 punts**.

6.1.- Criteris automàtics quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules:

Fins a 55 punts

- a) Criteri Oferta econòmica 30 punts.

Ponderació/puntuació: Fórmula lineal qualitativa

$$P_i = P \left(1 - \frac{O_i - O_m}{2 \cdot IL} \right)$$

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
 IL = import de licitació

- Només es valorarà com IL el preu màxim FIX per dia de 6,20 euros.

- b) Criteris per oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i les recomanacions de l'ASP: fins a 25 punts.

| CUINA | | |
|---|--|--|
| ÍTEM | VALORACIÓ | PUNTUACIÓ |
| Presència de fibra /productes integrals | Nº ingredients a la setmana | a) 1 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 1 |
| Presència Aliments Precuinats | Nº ingredients de precuinats cada dues setmanes | a) Més de 3 ingredients:0 b) 2-3 ingredients: 1 c) 1 o cap ingredient: 2 |
| Presència de Peix fresc | Nº dies hi ha peix cada dues setmanes | a) 0 dia: 0 b) 1 dia: 1 c) 2 dies o més: 3 |
| Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú | Nº aliments es compraran al mateix municipi en un menú mensual | a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més 1 aliment: 2 |
| Presència aliments | Nº aliments es compraran al | a) 5 aliments: 0 |

| | | |
|--|---|---|
| adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú | mateix a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual | b) 6 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 2 |
| Presència aliments/productes de temporada | Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual | a) 2 aliments:0 b) De 3 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 3 |
| Presència aliments de producció ecològica | Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana | a) 1 aliments: 0 b) 2 aliments: 1 c) 3 o més aliments: 2 |
| 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) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2 |
| Presència de Verdura i patata fresca | De la verdura que es consumeix, quina és fresca? | a) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 d) Tota: 2 |
| 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 e) Més de 6 ingredients diferents setmana: 2 |
| Acreditar un sistema de gestió de qualitat | ISO 9001 | a) No acredita: 0 b) Acredita: 1 |
| Acreditar un sistema de gestió mediambiental | ISO 14001 | a) No acredita: 0 b) Acredita: 1 |

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..

6.2.- Criteris per oferir un servei educatiu adaptat al centre: fins a 45 punts.

| EDUCACIÓ | | |
|--|---|---|
| <i>ÍTEM</i> | <i>VALORACIÓ</i> | <i>PUNTUACIÓ</i> |
| 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: 5 |
| 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: 3 |
| 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: 3 |
| 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 contemplen: 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 contemplen: 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 contemplen: 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 contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3 |
| Higiene de dents | Es contempla un espai i un | a) No es contempla: 0 |

| | | |
|--|---|--|
| | temps per a netejar les dents després de l'àpat. | b) Sí: 2 |
| Comunicació amb tots els agents | Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluïda i eficient. | a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2 |
| Avaluació | Presència i detall dels instruments d'avaluació que s'utilitzaran en el servei. | a) No es contemplen: 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 contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2 |
| 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: 2 |
| 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 i seguretat alimentària: 1 b) L'anterior, més formació en eines i recursos educatius per dinamització d'activitats (mínim 6 h/any monitor/a): 3 |

Caldrà adjuntar un projecte que reculli els ítems anteriors per a ser valorat. Màxim 20 pàgines (text Arial 11 pt o similar).

L'acceptació de tots i cadascun d'aquests criteris obliga al seu compliment. Serà motiu de cessament de contracte abans de la seva finalització, i sense indemnització, l'incompliment reiterat d'acord a les actes de seguiment que l'AMPA aixecarà durant el curs escolar.

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

1.- La proposició presentada per aquelles empreses que gestionin o col·laborin en l'actualitat altres projectes d'educació en el lleure, d'atenció socio-comunitària i/o esportives al municipi. Si s'escau caldrà adjuntar relació de serveis, volum de facturació anual, i antiguitat al capdavant dels mateixos.

2.- La proposició presentada per aquelles empreses que abans de l'inici del servei disposin de més treballadors empadronats a la població. Si s'escau caldrà adjuntar ITA (informe treballadors en alta) + certificat d'empadronament.

7. Capacitat de l'empresa:

L'objecte social de l'empresa haurà de ser l'adequat al servei objecte de la contractació i haurà d'estar degudament constituïda.

Adjuntar els documents acreditatius d'estar al corrent de pagament de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.

Declaració jurada del compliment de la normativa laboral en matèria de riscos laborals i en la protecció de dades.

8. Personal a subrogar

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

En compliment del que disposa l'article 120 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, a l'**Annex 2** es relaciona el personal que s'haurà de subrogar amb la informació de la categoria professional, característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu d'aplicació, del personal que integra la plantilla de l'actual prestatari del servei de menjador escolar:

Qualsevol reclamació laboral per motiu de la subrogació, o no, del personal fins ara adscrit al servei, serà resolta i assumida per la pròpia empresa.

9. Ubicació del servei i ús de les instal·lacions:

El servei es duu a terme a l'Escola Juncadella de La Celler de Ter que compta amb cuina i menjador. Per a la prestació del servei l'empresa contractista haurà d'acordar amb l'anterior contractista l'import corresponent als béns adquirits per a la gestió del servei de menjador. Inclou tots els equipaments i electrodomèstics de la cuina, com tot el parament segons inventari que s'acompanya com Annex 3.

El contractista es compromet a fer-se càrrec de totes les reparacions i manteniment preventiu, com també a reposar tots aquells equipaments que calgui substituir per obsolescència i/o avaries irreparables.

10. Forma, lloc i termini de presentació de propostes:

Per correu electrònic a info@afajuncadella.org abans del 14 de juny de 2021 a les 23.59h El document s'enviarà en format PDF i signat pel responsable de l'empresa.

A la data posterior de presentació l'AFA es reunirà i estudiarà les propostes rebudes, aixecant acta del resultat obtingut en cada apartat per a cadascuna de d'aquestes. En el termini màxim d'un mes a comptar de la data de presentació de propostes l'AFA enviarà còpia de l'acta a la direcció de l'escola, l'Ajuntament i el Consell Comarcal perquè ho pengin a la seva web.

A La Celler de Ter, 27 de maig de 2021

Signat, **Íngrid Vila Bohigas - DNI 79302853A (SIG)**

Firmado digitalmente por Íngrid Vila Bohigas - DNI 79302853A (SIG)
Nombre de reconocimiento (DN): c=E5,
o=Ajuntament de la Celler de Ter,
2.5.4.97=VATES-P1720100E, ou=Treballador
públic de nivell alt de signatura, sn=Íngrid
Vila Bohigas -
DNI 79302853A, givenName=Íngrid,
serialNumber=IDCES-79302853A, cn=Íngrid Vila
Bohigas - DNI 79302853A (SIG)
Fecha: 2021.05.28 13:14:20 +02'00'

ANNEX I

PLEC DE PRESCRIPCIÓNS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR A L'ESCOLA JUNCADELLA.

PRIMERA. Objecte del Contracte

El servei educatiu del menjador inclou les prestacions següents:

L'elaboració de l'àpat del dinar a la cuina del centre escolar i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de la Selva a fer ús del servei.

- El monitoratge, encarregat de l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació (vigilància i/o activitats interlectives), és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda.

El servei es prestarà tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per cada curs dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se en cada cas als dies de lliure disposició i festes locals que afectin cada centre escolar.

SEGONA. Preu del servei

El preu del servei no pot ser superior a l'establert a la RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 5,90 € per als usuaris fixos i 6,20 € per les 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

El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.

- Salaris 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.
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola)
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia. - Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei
- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

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'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.

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

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

L'adjudicatari no podrà exigir ni demanar l'avançament, per part de l'alumnat usuari del servei ni dels seus pares/mares, de les quantitats a què es fa referència en el paràgraf anterior. L'adjudicatari també assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

CINQUENA. Auditoria econòmica

Cada curs escolar L'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)

L'AFA 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. 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.

2. Material.

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

L'adjudicatari haurà d'assumir el cost d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de presentar davant de L'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.

SETENA. Característiques dels menús.

1. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària de l'alumnat i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya a la guia "Acompanyar els àpats dels infants" i a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020".

2. Tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat.

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

4. L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició de L'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. 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 sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics comarcals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris, independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.

VUITENA. Marc jurídic aplicable

1. Requisits normatius

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

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

la higiene dels productes alimentosos.

- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunitats finals o a col·lectivitats.

- Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reial decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de

22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.

- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.

- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.

- Resta de normativa concordant i aplicable.

2. Compliment de la normativa higienicosanitària i autocontrols

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

- Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador, s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i 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 trossejades 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 disposarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

Numeració de la mostra (1, 2, 3, etc.)

Data de recollida

Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

- Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- L'empresa també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.
- L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

NOVENA. Neteja

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del conveni. En concret:

- L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i la campana extractora (inclosos els filtres).
- La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

2. A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, el contractista haurà de fer una neteja

a fons del material i les instal·lacions del servei.

3. El contractista haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

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

DESENA. Assegurances

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

En aquest sentit, el contractista ha de tenir contractada:

1. Una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.

2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).

ONZENA. Organització del servei

1. Els principis bàsics a desenvolupar en el servei de menjador escolar són l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris i higiènics, educació social i el gaudiment d'un temps de lleure. El pla de funcionament del servei per a cada centre haurà de donar resposta a aquests principis.

2. L'adjudicatari vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre de manera que es pugui desenvolupar el servei en un ambient agradable i tranquil. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, el material de què disposi i el sistema de servei del menjar que tingui cada escola.

3. L'adjudicatari procurarà que el temps dedicat a menjar no sigui inferior a 30 minuts ni superior a una hora/torn, tenint en compte, sempre, els grups d'infantil i aquells alumnes amb necessitats especials.

DOTZENA. Pla de funcionament del servei de menjador

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

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

TRETZENA. Personal.

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

2. En compliment del que disposa l'article 130 del TRLCSP i de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, l'empresa contractada per L'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.

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

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

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

de formació i vigilància de la salut.

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

CATORZENA. Ràtios i horaris del personal

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

2. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios, segons resolució EDU 790/2020 de 24 de març:

- 1 monitor cada 15 alumnes
- 1 monitor cada 25 alumnes

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

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

En el cas que els horaris del temps de migdia d'educació infantil i primària fossin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la ràtio que 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 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.

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'AFA 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 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.

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 177,87 euros.

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.

ANNEX II

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

| CENTRE | Categoria Professional | Jorna da setma nal | Data antigüetat | Brut Anual | Conveni col.lectiu d'aplicació | Identificació del contracte |
|------------|------------------------|--------------------|-----------------|------------|--------------------------------|-----------------------------|
| JUNCADELLA | CUINERA | 40,00 | 09/01/2007 | 17.494,10 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |
| JUNCADELLA | AJ.CUINA | 27,50 | 12/01/2007 | 9.340,12 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |
| JUNCADELLA | MONITORA | 12,50 | 18/09/2006 | 4.504,90 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |
| JUNCADELLA | MONITORA | 12,50 | 12/09/2012 | 4.504,90 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |
| JUNCADELLA | MONITORA | 12,50 | 12/09/2018 | 4.504,90 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |
| JUNCADELLA | MONITOR | 12,50 | 26/10/2020 | 4.504,90 | Conveni Hosteleria Catalunya | Fix disc. |

ANNEX III

INVENTARI D'EQUIPAMENT I INSTAL·LACIONS PROPIETAT DE L'EMPRESA CONTRACTADA PEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR.

| Descripció del material | Quantitat |
|---|-----------|
| Aparell mata-mosquits | 2 |
| Armari menjador fusta 4 portes 405x60x255 | 1 |
| Armarxi inox parament 270x70x100 | 1 |
| Aspirador Philips | 1 |
| Batedora barilles | 1 |
| Bols inox 25 | 23 |
| Bols vidre postra | 148 |
| Brasera alumini 36x6 | 4 |
| Brasera alumini 65x10 | 2 |
| Brasera inox 40x51x10 | 1 |
| Brasera inox 43x33x8 | 4 |
| Brasera inox 63x49x10 | 2 |
| Campana extractora 240 Fagor | 1 |
| Carro fregona neteja | 1 |
| Carro servei inox 105x95x60 | 1 |
| Carro servei inox 90x90x50 | 1 |
| Cassola alumini 36 | 1 |
| Cassola alumini 40 | 1 |
| Colador petit reixa | 1 |
| Colador xino | 1 |
| Congelador 75x165x90 | 1 |
| Cubell basura | 2 |
| Cuina 4 fogons-planxa-forn 2 cap. | 1 |
| Culleres per servir | 17 |
| Culleres postra | 123 |
| Culleres sopa | 182 |
| Cullerot | 1 |
| Cullerots per servir | 19 |
| Descalsificador | 1 |
| Dispensadors de paper | 3 |
| Ensats | 4 |
| Escalfador vaillant | 1 |
| Escombres | 3 |
| Escurridor alumini 31 | 2 |
| Escurridor alumini 40 | 1 |
| Escurridor alumini 52 | 1 |
| Escurridor alumini 57 | 1 |
| Escurridor inox 22 | 1 |
| Escurridor inox 31 | 1 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Escurridor inox 38 | 1 |
| Escurridor inox 50 | 1 |
| Espumaderes | 3 |
| Extintor 5kg CO2 | 1 |
| Extintor 6kg pols | 1 |
| Farmaciola metàl.lica | 1 |
| Fegrones | 2 |
| Fiambreres 4lts | 4 |
| Forquilles | 123 |
| Forquilles per servir | 7 |
| Fregidora 2 cap. Fiamma amb moble | 1 |
| Galledes | 3 |
| Ganivets cuina diferents mides | 5 |
| Ganivets inox | 121 |
| Ganivets puntilles | 8 |
| Gastrònom gn1-1 10c amb tapa | 6 |
| Gastrònom gn1-1 5c sensetapa | 4 |
| Gastrònom gn1-2 10c amb tapa | 7 |
| Gastrònom gn1-3 10c amb tapa | 3 |
| Gerres aigua plàstic | 22 |
| Gots 14cl | 104 |
| Gots 19cl | 108 |
| Gots 35cl | 18 |
| Gots 37cl | 12 |
| Guixeta 2 portes | 1 |
| Lleixa plàstic 180x30x30 | 1 |
| Microones Lacor | 1 |
| Nevera 1 porta x2 Casfri 70x210x75 | 1 |
| Nevera 2 portes Infrico 140x205x70 | 1 |
| Olla inox 21 | 3 |
| Olla inox 42 | 1 |
| Olla inox 42 | 2 |
| Olla inox 53 | 1 |
| Paelles 24 | 3 |
| Paelles 36 | 4 |
| Paelles 40 | 2 |
| Pales per servir | 16 |
| Paneres pa | 16 |
| Peladors | 4 |
| Pica 2 cap. amb lleixa 260 amb aixeta | 1 |
| Pica 75x75x83 amb aixeta | 1 |
| Pinzes per servir | 14 |
| Plafons menjador | 4 |
| Plats fons | 108 |

| | |
|---|-----|
| Plats plans | 108 |
| Rentadora Beko | 1 |
| Rentavaixelles Lamber | 1 |
| Safata rentavaixelles plats-gosts | 6 |
| Safates vidre 36x23 | 11 |
| Soperes inox | 3 |
| Talladora embotit Beckers | 1 |
| Talladora patates Sirman | 1 |
| Taula calenta Aliberinox 140x70x85 | 1 |
| Taula de treball amb lleixes i 8 calaixos 250x90x85 | 1 |
| Torradora pa | 1 |
| Triturador domèstic | 1 |
| Triturador industrial | 1 |
| Sorrals pati | 2 |
| Cuinetes de fusta pati | 2 |
| Arcó fusta pati material joc | 1 |
| Taula amb banc de fusta x2 pati | 2 |
| Joc troncs pati | 1 |
| Seients fusta pati 300 | 1 |
| Glonxador de fusta amb molla pati | 1 |
| Casetes de joc de plàstic pati | 2 |
| Tobogant plàstic pati | 1 |



LLISTAT D'EQUIPAMENTS DEL MENJADOR ESCOLAR CEIP JUNCADELLA

Estimació amb inventari actual a: 22/06/2021

| Proveïdor | Articles/concepte | Data | Import | Anys | Quota anual | Total dies | Total Anys | Total Amortit. | Pendent |
|------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|----------------------------|-------------|------------|------------|----------------|-----------------|
| CIAL I SERV. PORQUERES,SL | Parament i estris de cuina | 27/01/2014 | 102,96 | 14 | 7,35 | 2.703,00 | 7,41 | 54,46 | 48,50 |
| EQUIPOS GASTRONOMICO,SL | Parament i estris de cuina | 04/06/2014 | 46,87 | 14 | 3,35 | 2.575,00 | 7,05 | 23,62 | 23,25 |
| EQUIPOS GASTRONOMICO,SL | Parament i estris de cuina | 25/09/2014 | 226,20 | 14 | 16,16 | 2.462,00 | 6,75 | 108,98 | 117,22 |
| EQUIPOS GASTRONOMICO,SL | Parament i estris de cuina | 21/10/2014 | 129,80 | 14 | 9,27 | 2.436,00 | 6,67 | 61,88 | 67,92 |
| EQUIPOS GASTRONOMICO,SL | Parament i estris de cuina | 11/01/2016 | 593,59 | 14 | 42,40 | 1.989,00 | 5,45 | 231,05 | 362,54 |
| EXPOMAQUINARIA IRC SL | Parament i estris de cuina | 02/02/2016 | 254,40 | 14 | 18,17 | 1.967,00 | 5,39 | 97,93 | 156,47 |
| EQUIP VIC,SL | Parament i estris de cuina | 12/02/2016 | 36,56 | 14 | 2,61 | 1.957,00 | 5,36 | 14,00 | 22,56 |
| CENTRIC SANITAT AMBIENTAL,SL | Parament i estris de cuina | 05/10/2016 | 310,00 | 14 | 22,14 | 1.721,00 | 4,72 | 104,41 | 205,59 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 13/04/2018 | 105,07 | 14 | 7,51 | 1.166,00 | 3,19 | 23,97 | 81,10 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 19/04/2018 | 29,00 | 14 | 2,07 | 1.160,00 | 3,18 | 6,58 | 22,42 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 30/04/2018 | 303,96 | 14 | 21,71 | 1.149,00 | 3,15 | 68,35 | 235,61 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 04/05/2018 | 144,41 | 14 | 10,32 | 1.145,00 | 3,14 | 32,36 | 112,05 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 29/11/2018 | 111,63 | 14 | 7,97 | 936,00 | 2,56 | 20,45 | 91,18 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 14/03/2019 | 25,20 | 14 | 1,80 | 831,00 | 2,28 | 4,10 | 21,10 |
| JOSUÉ BONMATI RIVAS | Parament i estris de cuina | 06/03/2020 | 139,98 | 14 | 10,00 | 473,00 | 1,30 | 12,96 | 127,02 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 25/09/2020 | 433,72 | 14 | 30,98 | 270,00 | 0,74 | 22,92 | 410,80 |
| LINDAMER,SL | Parament i estris de cuina | 30/09/2020 | 120,82 | 14 | 8,63 | 265,00 | 0,73 | 6,27 | 114,55 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 16/10/2020 | 127,91 | 14 | 9,14 | 249,00 | 0,68 | 6,23 | 121,68 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 16/10/2020 | 127,91 | 14 | 9,14 | 249,00 | 0,68 | 6,23 | 121,68 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 18/10/2020 | 101,53 | 14 | 7,25 | 247,00 | 0,68 | 4,91 | 96,62 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 28/10/2020 | 275,12 | 14 | 19,65 | 237,00 | 0,65 | 12,76 | 262,36 |
| JOSUÉ BONMATI RIVAS | Equipament cuina - Maquinària | 29/10/2020 | 1.320,00 | 18 | 73,33 | 236,00 | 0,65 | 47,42 | 1.272,58 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 27/11/2020 | 64,72 | 14 | 4,62 | 207,00 | 0,57 | 2,62 | 62,10 |
| JOSUÉ BONMATI RIVAS | Equipament cuina - Maquinària | 22/01/2021 | 689,50 | 18 | 38,31 | 151,00 | 0,41 | 15,85 | 673,65 |
| DISTR. GIORTEL4,S L | Parament i estris de cuina | 18/02/2021 | 96,65 | 14 | 6,90 | 124,00 | 0,34 | 2,35 | 94,30 |
| TOTALS GRUPS..... | | | 4.818,09 | TOTAL AMORTITZ..... | | | | 512,64 | 4.305,45 |

**ANNEX .- MODEL D'OFERTA ECONÒMICA I CRITERIS QUANTIFICABLES DE
FORMA AUTOMÀTICA**

El senyor, amb DNI núm., en nom en nom i representació de de la qual actua en qualitat d' *administrador solidari o mancomunat*, assabentat de l'**Anunci de concurrència pública amb les condicions de prestació del servei, dels criteris d'adjudicació i el termini de presentació d'ofertes i/o pressupostos per a la gestió del Servei de Menjador de l'Escola Juncadella**, publicat a la web de l'Escola Juncadella, entre d'altres, en data 31 de maig de 2021.

1. Respecte l'oferta relativa al criteri d'adjudicació de preu:

Assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte anteriorment indicat, es compromet (*en nom propi / en nom i representació de l'empresa*) a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats, per la quantitat total de:

| Modalitat diària | Oferta* |
|--------------------------------------|----------------|
| Alumne/a fix (3 o més dies/setmana): | |

(*) El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaris 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
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les recomanacions de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola)
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Compra del material lúdic i didàctic necessari per les activitats de l'espai migdia.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Cost dels subministres.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- IVA
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei
- Cost de l'auditoria econòmica
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica)

Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.

NOTA: 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.

a)Criteris per oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i les recomanacions de l'ASP: fins a 25 punts.

| CUINA | | |
|---|---|---|
| <i>ÍTEM</i> | <i>VALORACIÓ</i> | <i>PUNTUACIÓ</i> |
| Presència de fibra /productes integrals | Nº ingredients a la setmana | a) 1 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 1 |
| Presència Aliments Precuinats | Nº ingredients de precuinats cada dues setmanes | a) Més de 3 ingredients:0 b) 2-3 ingredients: 1 c) 1 o cap ingredient: 2 |
| Presència de Peix fresc | Nº dies hi ha peix cada dues setmanes | a) 0 dia: 0 b) 1 dia: 1 c) 2 dies o més: 3 |
| Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú | Nº aliments es compraran al mateix municipi en un menú mensual | a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més 1 aliment: 2 |
| Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú | Nº aliments es compraran al mateix a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual | a) 5 aliments: 0 b) 6 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 2 |
| Presència aliments/productes de temporada | Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual | a) 2 aliments:0 b) De 3 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 3 |
| Presència aliments de producció ecològica | Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana | a) 1 aliments: 0 b) 2 aliments: 1 c) 3 o més aliments: 2 |
| 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) 50% aprox: 0 b) Principalment: 1 c) Tota: 2 |
| Presència de Verdura i patata fresca | De la verdura que es consumeix, quina és fresca? | a) 50% aprox: 0 b) Principament: 1 d) Tota: 2 |
| Presència de guarnicions variades de verdura i hortalises | 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 e) Més de 6 ingredients diferents setmana: 2 |
| Acreditat un sistema de gestió de qualitat | ISO 9001 | a) No acredita: 0 b) Acridita: 1 |
| Acreditat un sistema de | ISO 14001 | a) No acredita: 0 |

| | | |
|----------------------|--|----------------|
| gestió mediambiental | | b) Acredita: 1 |
|----------------------|--|----------------|

b) Criteris per oferir un servei educatiu adaptat al centre: fins a 45 punts.

| EDUCACIÓ | | |
|--|---|---|
| <i>ÍTEM</i> | <i>VALORACIÓ</i> | <i>PUNTUACIÓ</i> |
| 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: 5 |
| 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: 3 |
| 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: 3 |
| 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 contemplem: 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, | a) No es contemplem: 0 b) Sí: 1 |

| | | |
|--|---|---|
| | tant dins com fora de l'espai del menjador. | 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 contemplen: 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 contemplen: 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 contemplen: 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: 2 |
| Comunicació amb tots els agents | Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluïda i eficient. | a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2 |
| Avaluació | Presència i detall dels instruments d'avaluació que s'utilitzaran en el servei. | a) No es contemplen: 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 contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 2 |
| 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: 2 |
| Pla de formació del | Presència d'un pla de formació adreçat als professionals | a) Formació en manipulació d'aliments |

| | | |
|----------|-----------------------------------|---|
| personal | adscrits al servei que contempli. | i seguretat alimentària: 1 b) L'anterior, més formació en eines i recursos educatius per dinamització d'activitats (mínim 6 h/any monitor/a): 3 |
|----------|-----------------------------------|---|

A, a de/d' de 202....

(Signatura)