

Anunci de licitació

De l'AMPA de l'Escola Dr. Carulla pel qual es fa pública la licitació del Contracte de Servei de cuina de l'Escola Dr. Carulla del municipi d'Arbúcies.

1. Entitat adjudicadora i obtenció de la documentació i informació

- a. Organisme: AMPA Escola Dr. Carulla
- b. Domicili: Av. Països catalans, s/n. Apart.correus, 78 17401 Arbúcies (Girona)
- c. Telèfon: 972860368
- d. Fax: 972861524
- e. Adreça electrònica: b7000160@carulla.cat
- f. Web: www.carulla.cat
- g. Adreça electrònica contractant: ampa@carulla.cat
- h. Data límit d'obtenció de documents i informació: 31 de maig

2. Objecte del contracte

- a. Descripció de l'oferta: Servei de cuina de l'Escola Dr. Carulla
- b. Admissió de pròrroga: sí
- c. Divisió en lots i número de lots/ unitats: no
- d. Lloc d'execució: Av. Països catalans, s/n. Apart.correus, 78 17401 Arbúcies (Girona)
- e. Termini d'execució: curs escolar 2021-22, prorrogable any a any fins al curs 26-27

3. Presentació de les ofertes

- a. **Data límit de presentació de les ofertes: 9 de juliol a les 24:00h**
- b. Documentació que cal presentar: d'acord amb l'especificat al PCA
- c. Presentació d'ofertes: ampa@carulla.cat

4. Obertura de proposicions

- a. Entitat: AMPA Escola Dr. Carulla
- b. **Data: 12 de juliol**

Condicions a partir de les quals es regirà l'elecció del proveïdor.

20 abril 2021

Contingut

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA DR. CARULLA D'ARBÚCIES

1. Introducció
 - a. Tipologia de centre
 - b. Criteris de selecció
 - c. Objecte del contracte
2. Característiques del servei
3. Règim jurídic
4. Procediment d'adjudicació
5. Període execució servei
6. Subcontractació
7. Oferta econòmica
8. Forma de pagament
9. Termini i lloc de presentació de les ofertes
10. Aptitud per contractar
11. Solvència de les empreses licitadores

DISPOSICIONS RELATIVES A LA LICITACIÓ, L'ADJUDICACIÓ I LA FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

12. Documentació a presentar
13. Termini i lloc de presentació d'ofertes
14. Característiques i requisits del servei
 - a. Condicions del servei
 - b. Elaboració i característiques dels menús
 - c. Subministrament de matèries primeres
 - d. Control de qualitat dels aliments
 - e. Neteja de les instal·lacions
 - f. Normativa higiènica/sanitària, manteniment i tractament de residus
 - g. Control i supervisió del servei de menjador
 - h. Assessorament pedagògic sobre hàbits alimentaris saludables
 - i. Activitats intel·lectuals i projecte educatiu i de lleure
 - j. Dotació de material
 - k. Personal del servei
 - l. Comunicació famílies
 - m. Mesures de Responsabilitat Social
15. Valoració de les propostes. Criteris de puntuació
16. Comissió de valoració i adjudicació
17. Criteris de desempat
18. Adjudicació contracte
19. Auditoria del servei objecte del concurs

20. Obligacions de l'empresa adjudicatària
21. Assegurances
22. Drets de l'empresa adjudicatària
23. Formalització i perfeccionament del contracte
24. Calendari d'adjudicació del servei objecte del concurs

DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

25. Resolució incidències
26. Compliment de terminis i correcta execució del contracte
27. Penalitats. Responsabilitats de l'empresa adjudicatària

Annex 1. Proposta de l'empresa adjudicatària

Bloc A: memòria de l'empresa

Bloc B: proposta econòmica

Bloc C: proposta tècnica

Annex 2. Plànol de la cuina de l'Escola Dr. Carulla

Annex 3. Exemple menús actuals Escola Dr. Carulla

Annex 4. Equipament de cuina previstos a l'Escola Dr. Carulla

Annex 5. Condicions actuals dels contractes dels treballadors a subrogar

Annex 6: Fitxa per centre

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA DR. CARULLA D'ARBÚCIES

1. Introducció

El servei de menjador escolar té el caràcter de servei educatiu complementari i pretén donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, personal, o per trobar-se en circumstàncies socialment desfavorides, demanen la prestació en el centre del mateix en el període intel·lectiu del migdia.

El projecte de menjador és un espai que pretén ser un reflex de la filosofia que segueix la nostra escola, d'acord amb el seu projecte educatiu (PEC), per la qual cosa es considera el servei de menjador com un complement de l'activitat educativa escolar.

Tipologia de centre

L'Escola Pública Dr. Carulla és un Centre d'Educació Infantil i Primària, en el que s'imparteixen classes des d'educació infantil (3 anys) fins a 6è de Primària (12 anys).

Segons reflecteix el propi Projecte Educatiu del Centre, és una escola pública, catalana, mixta i coeducativa, aconfessional, democràtica, participativa, oberta, pluralista, integradora, activa, renovadora i arrelada al medi.

És una escola de doble línia, és a dir, dos grups per cada nivell, excepte 4t i 6è que són triples. El nombre total d'alumnes és de 437 amb una mitjana de 21'8 alumnes per classe.

Comptem amb una plantilla de 33 mestres, alguns d'ells amb reducció de jornada, a més del personal no docent que hi presta serveis.

Criteris de selecció

El nostre objectiu és donar el mateix valor al servei del menjador que a la resta d'activitats educatives del centre, de tal manera que es converteixi en un espai educatiu integrat. S'ha d'entendre com un element educatiu més dins de la comunitat escolar. L'hora de dinar és un moment en què interactuen aspectes socials i culturals.

Volem acompanyar els infants en el seu desenvolupament com a persones autònomes i responsables i el projecte de menjador permet treballar hàbits i actituds, i genera dinàmiques socials saludables en un ambient relaxat.

Els criteris de selecció fins ara, i volem que es segueixin mantenint, han girat al voltant de 3 eixos:

1. La qualitat dels menús no només des del punt de vista nutricional sinó també en relació a les textures, gustos i quantitats proposades.
2. La qualitat del servei en el seu conjunt (des de l'arribada dels menús, l'estat de conservació, manteniment de la cadena, etc.)
3. La qualitat de les matèries primeres maximitzant, en la mesura del possible, la utilització de productes ecològics i de proximitat.

A partir del curs 2021-22 l'Escola Dr. Carulla vol anar més enllà, oferint un servei de qualitat pels alumnes, amb productes ecològics i de proximitat, amb un projecte de lleure ben definit i amb unes ràtios de monitoratge més baixes, per poder atendre millor a l'alumnat.

Objecte del contracte

La finalitat del contracte proposat és la gestió indirecta del servei de menjador de l'escola pública Dr. Carulla d'Arbúcies a través de l'AMPA, qui ha signat un conveni de cessió de gestió amb el Consell Comarcal de la Selva. Igualment, també inclou la gestió del menjador de la llar d'infants municipal El Jardinet, competència de l'Ajuntament d'Arbúcies, de l'escola concertada Vedruna d'Arbúcies i de l'Associació Montseny Guillerries.

La finalitat del contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats intel·lectuals amb l'alumnat usuari del servei de menjador, així com de la neteja de les instal·lacions de cuina i menjador i estris.

Les principals funcions del servei escolar de menjador són les següents:

- Aprovisionament dels aliments per a l'elaboració dels menús.
- Confecció de menús diaris (dinar) amb productes ecològics, de temporada i de proximitat.
- Elaboració de menús a la cuina de l'escola (en el cas de l'Escola Dr. Carulla) i transport per a la resta de centres, tenint en compte que els menús diaris hauran d'adaptar-se a les franges d'edat dels 0 als 12 anys.
- L'assessorament nutricional sobre les diferents tipologies de menús i l'assessorament pedagògic sobre hàbits alimentaris saludables.
- L'aprovisionament dels estris propis del servei de cuina i menjador
- La neteja de la cuina, el menjador i el seu equipament, així com l'aprovisionament dels productes necessaris per a la neteja i el manteniment de les zones de l'escola.
- L'atenció directa de l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.
- Activitats paral·leles en el temps de menjador que tinguin en compte el projecte educatiu del centre.
- El servei de monitoratge.

El servei de cuina i elaboració de menjar s'ha de realitzar dins de les dependències de l'Escola Dr. Carulla.

És competència de l'AMPA, com a responsable de la gestió del servei del migdia, la selecció de l'empresa adjudicatària a partir de la valoració establerta en el present concurs i, per tant, a partir de criteris objectius.

2. Característiques del servei

D'acord amb les necessitats i característiques de cadascun dels centres, l'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar la seva cuina central, situada a l'Escola Dr. Carulla edifici de titularitat municipal, per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins als centres receptors i servir-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui), o podrà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina del centre per preparar i escalfar el menjar.

La maquinària i l'equipament de la cuina és propietat del Consell Comarcal de la Selva.

En el cas de cuina pròpia es faran servir les instal·lacions del centre.

Els servei de menjador també inclou el servei de vigilància, atenció a l'alumnat i la realització d'activitats intel·lectuals. Serà el personal monitor qui s'encarregui d'aquest servei que consta de les següents tasques:

- a) Vetllar pel correcte funcionament del menjador
- b) Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjar correctament
- c) Fomentar i treballar els hàbits de neteja i higiene del menjador
- d) Dur a terme activitats intel·lectuals incloses dins la memòria tècnica formulada per l'empresa adjudicatària i en coordinació amb el professorat i el projecte educatiu de centre.
- e) Informar les famílies de l'evolució de cada alumne respecte els hàbits que es treballen al menjador, com a mínim:
 - a. Per alumnes de 0-3 anys, diàriament
 - b. Per alumnes de 3 anys, mensualment
 - c. Per alumnes a partir de 4 anys, trimestralment
- f) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat
- g) L'empresa adjudicatària assumirà també tota responsabilitat civil o d'altres naturaleses derivades de l'exercici d'aquestes activitats intel·lectuals.

Poden ser usuaris/es del servei de menjador escolar els alumnes que hi siguin matriculats i formalitzin la seva inscripció i acceptin el Pla específic del centre escolar corresponent. També es pot ser usuari/a el personal docent i administratiu i serveis del centre.

3. Règim jurídic

Les Associacions de Mares i Pares d'Alumnes són entitats de dret privat i per tant, el règim jurídic que és d'aplicació per al vigent contracte es correspon amb el règim privat.

La seva preparació, adjudicació, efectes i extinció s'han de regir pel que estableix aquest plec, i per tot allò que no s'hi preveu, cal aplicar el que determinen les normes de dret privat.

A més del present plec de clàusules, tenen caràcter contractual els següents documents:

- Plec de prescripcions tècniques particulars
- Oferta presentada per l'adjudicatari i acceptada per l'òrgan de contractació
- El document administratiu mitjançant el qual es formalitza el contracte.

El desconeixement de les clàusules del contracte en qualsevol dels seus termes, dels altres documents contractuals que en formen part i també de les instruccions o altres normes que resultin d'aplicació en l'execució de la cosa pactada, no eximeix l'empresa adjudicatària de l'obligació de complir-les.

En cas de discrepància entre els diferents documents contractuals, prevaldrà allò establert en el present plec de clàusules administratives i tècniques particulars.

4. Procediment d'adjudicació

Per la valoració de les proposicions presentades i la determinació de l'oferta més avantatjosa es tindran en compte diversos criteris d'adjudicació.

5. Període d'execució del servei.

El present contracte tindrà una vigència d'un curs escolar 2021-22, prorrogable cada any, fins a un màxim de 5 anys.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius de l'any escolar especificats al calendari escolar que determini el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, amb excepció de la llar d'infants al Jardinet, on el servei de menjador va de l'última setmana de setembre a juny, tal i com està especificat al PEC del centre.

6. Subcontractació

En cap cas l'empresa adjudicatària podrà subcontractar el servei de cuina.

7. Oferta econòmica

Les empreses interessades en participar en el concurs hauran de presentar una oferta per a l'Escola Dr. Carulla que no superi el preu màxim per menú que estableix el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya que, en aquest moment, és de 6,33€ (IVA inclòs) per menú i dia (alumnes fixos) i de 6,96€ (IVA inclòs) per menú i dia (alumnes esporàdics).

En el cas de l'Escola Vedruna, el preu màxim serà de 6,99€ (alumnes fixos).

La Llar d'Infants El Jardinet, i l'Associació Montseny Guillerries els preus seran inferiors, ja que no hi haurà servei de monitoratge (veure *Annex 6* on es detallen els serveis i horaris que s'han de complir a cada centre), essent el preu màxim de 5,00€, ambdós casos.

Tenim en compte que els usuaris fixos són aquells usuaris que segons el que determina la resolució EDU/790/2020 fan ús del serveu 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 fan ús del servei de manera puntual i discontinua, sempre i quan aquests no siguin beneficiaris d'un ajut de menjador.

S'establirà una nova tipologia d'usuaris, els anomenats fixos discontinus, que són aquells alumnes que utilitzen el servei d'1 a 2 dies a la setmana (sempre els mateix dies).

Es farà una revisió de preus, anualment, seguint l'Índex de Preus del Consum (IPC).

Aquest preu comprèn:

- Totes les tipologies de menús (al·lèrgies, intoleràncies, vegetarians, etc.).
- Totes les despeses objecte del servei: aliments, elaboració dels menús, transport dels aliments, cuina i monitoratge (salari i seguretat Social), material necessari (reposició i/o aportació i manteniment de la vaixel·la, estris de cuina,...), productes i materials de

neteja, desinfecció i control sanitari, assegurances de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris, cubells i bosses per a la recollida selectiva, taxes, compra de material lúdic i didàctic, cost de la gestió del cobrament dels menús, cost de la formació al personal adscrit al servei, , benefici industrial, reparacions, auditories, etc.) i d'altres establertes al capítol *Característiques i requisits del servei*.

- Cànon que s'ha de pagar al Consell Comarcal per l'ús de la cuina (0,06€/ alumne/dia).

En cap cas l'empresa adjudicatària podrà reclamar cap variació de preus, basant-se en la insuficiència, error o omissió en el càlcul del cost de qualsevol dels elements que integren l'objecte del contracte.

8. Forma de pagament

L'empresa adjudicatària serà la responsable de cobrar a les famílies i altres usuaris del servei el cost d'aquests, en funció del número de dinars efectivament subministrats a cadascú.

Pels alumnes fixos i fixos discontinus (si es queden entre 1 i 2 dies a la setmana) es farà un gir bancari mensual directament des de l'empresa gestora.

Pels alumnes eventuais: el sistema de pagament serà l'actual, mitjançant tiquets electrònics.

9. Termini i lloc de presentació de les ofertes

La proposta s'haurà de presentar electrònicament abans del dia 5 de juliol a les 24:00h a l'adreça de correu electrònic ampa@carulla.cat, indicant a l'assumpte: Ref. Oferta Servei Cuina Escola Dr. Carulla.

10. Aptitud per contractar

Podran contractar les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres que tinguin capacitat d'obrar i acreditin la seva solvència econòmica, financera, tècnica o professional.

L'activitat del licitador ha de tenir relació directa amb l'objecte del contracte, segons resulti dels estatuts o regles fundacionals respectius, i ha d'acreditar disposar d'una organització amb elements personals i materials suficients per a la deguda execució del servei en el moment de la signatura del contracte.

11. Solvència de les empreses licitadores

L'empresa licitadora ha de comptar amb la solvència econòmica i financera i tècnica o professional explicitada a l'*Annex 1*.

DISPOSICIONS RELATIVES A LA LICITACIÓ, L'ADJUDICACIÓ I LA FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

12. Documentació a presentar

A l'*Annex 1* es detalla tota la documentació a presentar.

13. Termini i lloc de presentació de les ofertes

Les empreses licitadores han de presentar la documentació que conformi les seves ofertes en el termini màxim que s'assenyala a l'anunci de licitació publicat al perfil del contractant.

Aquests ofertes s'hauran d'enviar per correu electrònic a ampa@carulla.cat

Les proposicions són secretes i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per part de l'empresa licitadora del contingut del present plec, així com del plec de prescripcions tècniques.

Cada empresa licitadora no pot presentar més d'una proposició.

14. Característiques i requisits del servei

a) Condicions del servei

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament de les cuines preexistents l'ha de tramitar i aconseguir directament l'empresa adjudicatària, sota la seva responsabilitat, davant les diferents administracions que siguin competents abans de l'inici del servei.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense que es pugui repercutir cap cost addicional a l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta en aquest concurs. La utilització, però quedarà limitada als dies i horaris lectius de cada curs escolar. En cap cas l'empresa adjudicatària podrà fer-les servir per a cap altre ús sense permís previ de l'AMPA.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'*Annex 2* d'aquest document conté el plànol de les instal·lacions i la infraestructura i equipament previstos per la cuina de l'Escola Dr. Carulla.

b) Elaboració i característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.

El menú escolar ha de ser únic per a tots els i les comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre educatiu.

Tal i com indica el Decret 160/1996, els menús s'han de poder adequar a les necessitats dietètiques i de salut de l'alumnat i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments. Així, doncs, les menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/da.

S'ha d'elaborar diàriament un menú especial, del mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgies a diferents aliments, intoleràncies al gluten, etc.), degudament justificades.

1. Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, begudes i postres.
2. Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat.
3. Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, entre d'altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició.
4. La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.
5. Els postres hauran de ser variats, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps- si és possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat- i els productes làctics.
6. S'elaborarà un menú adaptat a la línia de a 0 a 3 anys, tant pel que fa a l'alimentació com pel que fa a l'elaboració.

És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza en relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

L'empresa adjudicatària dels servei presentarà, dins la proposta, una memòria explicativa del procés d'elaboració dels àpats i dels controls de qualitat aplicats.

La planificació s'haurà d'enviar amb antelació a la Comissió Municipal de Menjador (a partir d'ara CMM), per tal que aquesta pugui fer propostes de millora.

La planificació definitiva (amb especificacions sobre els plats) s'haurà de fer arribar a les famílies dels i les comensals per tal de mantenir-les informades i perquè puguin complementar la dieta de l'alumnat. A més, l'empresa vetllarà perquè la planificació dels menús sigui efectiva i es compleixi.

Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar, amb temps, per escrit a les persones interessades el motiu del canvi.

A l'annex 3 hi ha un exemple de menú actual.

c) Subministrament de matèries primeres

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de l'aprovisionament de les matèries primeres, seguint les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes. Per això, s'haurà d'acreditar documentalment que totes les matèries procedeixen d'empreses autoritzades, amb el seu número de registre sanitari vigent i en les claus i activitats correctes en funció del tipus de producte. DE manera especial, l'empresa adjudicatària haurà de presentar els certificats referents als aliments ecològica (CCPAE) i de proximitat (acreditant l'origen de producció).

L'empresa adjudicatària presentarà a l'AMPA, a l'inici del contracte, la relació de les seves empreses subministradores. Qualsevol modificació al respecte haurà de ser notificada i validada.

d) Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació dels aliments fins el seu consum, aplicant-hi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'AMPA un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzarà, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

e) Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la gestió diària dels espais que el centre escolar posi a disposició del servei (cuina, office, menjador). En aquest sentit, a l'inici i a final de curs han de realitzar les inspeccions oportunes per garantir que els espais estiguin en condicions de ser utilitzats. Durant la prestació vetllaran perquè tots els elements que integren el servei estiguin en òptimes condicions d'ús.

L'empresa adjudicatària serà el responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de cuines, com dels menjadors pròpiament dits o altres espais cedits pel centre.

Haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

També serà responsable que es duguin a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

En general seran els responsables d'avisar a l'AMPA de les deficiències detectades en els espais utilitzats, a fi i efecte que els òrgans competents puguin fer les actuacions que calgui.

f) Normativa higiènica/sanitària, manteniment i tractament de residus

En acabar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons de la cuina, els estris, la maquinària, i les altres instal·lacions utilitzades durant la realització del servei.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc).

L'adjudicatari haurà de permetre que l'AMPA o les direccions dels centres, així com a les empreses i administracions que han elaborat les auditories i als tècnics del Consell Comarcal, inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions on es preparen els dinars.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que siguin propietat del centre i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de conservació i funcionament, i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries.

Les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei han de ser dipositada en bosses al lloc que la direcció del centre determini, tot respectant les ordenances municipals.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.

Al final del curs, si és necessari i a requeriment de l'AMPA o l'Ajuntament d'Arbúcies l'adjudicatari haurà de dur a terme tasques de manteniment i reparació de desperfectes ocasionats en el menjador, la cuina i els espais utilitzats durant la prestació del servei.

g) Control i supervisió del servei de menjador

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.

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.

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.

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, a l'AMPA. 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.

h) Assessorament pedagògic sobre hàbits alimentaris saludables.

Es valorarà que l'empresa adjudicatària proposi una sèrie d'activitats pedagògiques per tota la comunitat educativa del centre escolar Dr. Carulla (infants, mestres, AMPA...) per tal d'informar i educar sobre hàbits alimentaris saludables. El preu d'aquestes activitats s'haurà de formular independentment del preu dels altres serveis.

i) Activitats inter·lectives, projecte educatiu i lleure

L'empresa adjudicatària haurà de concretar, en l'adjudicació del contracte, la proposta detallada de programació amb els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació de les activitats d'ensenyament i aprenentatge que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà d'adequar-se al projecte educatiu de centre.

El projecte educatiu i de lleure del servei de menjador s'haurà de portar a terme en coordinació amb els i les responsables del centre educatiu i adaptar-ho a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal d'acomplir aquest darrer requisit, els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries.

j) Dotació de material

La cuina i el menjador de l'escola disposen de la infraestructura i l'equipament que es detallen a l'Annex 4. La reposició d'aquests equipaments en cas d'obsolència i/o averia irreparable correspondrà al Consell Comarcal de la Selva durant tota la durada del servei. La reparació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així, per aquest motiu l'empresa contractista haurà d'abonar a l'AMPA un cànon de 0,06€ per alumne i dia per a l'ús i desgast d'aquestes instal·lacions. Al final de cada curs escolar, el Consell Comarcal emetrà una liquidació a l'AMPA per la quantitat pagada per l'empresa en concepte de cànon.

Els equipaments i estris de cuina no descrits a l'Annex 4 aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, la qual haurà d'especificar a l'apartat de Proposta Tècnica, un llistat amb aquest material.

L'escola Dr. Carulla disposa del parament (gots, plats, safates, coberts, etc) necessaris per a la prestació del servei. Anirà completament a càrrec de l'empresa adjudicatària la reposició i ampliació, si és necessari. Quan el material estigui en situació de reparació o de substitució, l'empresa utilitzarà material de servei propi, material similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Qualsevol nou equipament no inclòs a l'Annex 4 que l'empresa adjudicatària vulgui instal·lar, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i requerirà l'aprovació del tècnic municipal responsable, que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació, així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells de soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari de material i equipament de cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei, així com al començament i al final de cada any escolar.

La reposició del maquinari es farà des del Consell Comarcal de la Selva, motiu pel qual caldrà informar-los de qualsevol canvi que es vulgui fer a les instal·lacions de la cuina.

k) Personal del servei

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de subrogar el personal de cuina que presta actualment el servei a l'Escola Dr. Carulla, així com el personal que presta servei a l'escola Vedruna (tal i com s'indica en el punt 2 d'aquest document) en les mateixes condicions actuals i respectant l'antiguitat del contracte. Les condicions actuals s'especifiquen a l'Annex 5.

El personal estarà format per:

- Els i les monitores que s'encarregarà de l'atenció a l'alumnat i de la realització de les activitats intel·lectuals.
- Personal de cuina.
- Coordinador/a de monitors/es que dirigirà i controlarà les activitats dels i les monitores a cada centre educatiu que tingui tres o més monitors/es adscrits al servei i que actuarà d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador de cada centre, quan així ho reculli.
Haurà de coordinar-se amb la direcció del centre per realitzar el seguiment del servei i el pla d'activitats del període intel·lectual que segueixi la línia del projecte educatiu del centre.
També haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador.
- Administratiu/va.

El personal que participi en l'elaboració i la manipulació dels menús ha de tenir la formació necessària. A la proposta tècnica haurà de presentar una relació dels personal adscrit al servei, tot indicant-ne la titulació, l'experiència professional, les funcions, la jornada setmanal (horari d'inici i de finalització de la jornada), així com la responsabilitat de cadascú.

En qualsevol cas, seran necessàries les següents funcions:

- Supervisió, control i seguiment de la preparació dels àpats
- Coordinació entre empresa i AMPA, així com amb l'equip de monitoratge
- Assessorament nutricional

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 compleixi aquest requisit.

Així mateix, els monitors hauran d'acreditar la titulació de monitoratge en el lleure o equivalent.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant l'AMPA de les faltes comeses pels seus i les seves empleades durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

Caldrà presentar la proposta del pla de formació, prevenció de riscos laborals adreçat al personal i el calendari d'execució.

L'empresa adjudicatària disposarà de recursos humans suficients per cobrir suplències, baixes, absentisme, etc. Caldrà adjuntar a la proposta tècnica el Pla de Contingència de Recursos Humans.

l) Comunicació amb les famílies

S'exigirà a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

- Sessions de presentació del servei a ala direcció del centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball i continguts pedagògics, dins dels 3 primers mesos d'inici del servei
- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes i en cada curs escolar informar les famílies noves, mitjançant les portes obertes o similars que han de permetre la difusió i promoció del servei de menjador escolar
- Informació diària de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador de P3
- Informació mensual de l'evolució dels alumnes que facin ús del servei del menjador escolar de P4 i P5
- La resta d'alumnes rebran un informe del servei de menjador de caràcter trimestral
- La programació d'un espai de tutories per atendre les famílies
- L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer l'espai de menjador, el seu funcionament i els seus objectius pedagògics i activitats

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe es lliurarà a les famílies.

m) Mesures de responsabilitat social

Social: es valoraran les millores respecte del conveni laboral, així com que les persones contractades siguin col·lectius amb riscos d'exclusió social.

Sostenibilitat: es valoraran els aspectes següents:

- Que els proveïdors dels aliments i materials siguin locals
- Que s'inclouin proveïdors sense ànim de lucre, centres especials de treball d'especials dificultats, etc.
- Pla de residus (reducció, reutilització i reciclatge)

15. Valoració de les propostes. Criteris de puntuació.

OFERTA ECONÒMICA $P = 40 * (1 - ((I - I_{\min}) / I_{\min}))$ On: P és la puntuació de l'oferta econòmica. P màx és la puntuació màxima de l'oferta econòmica. I és l'import de l'oferta. I mín és l'import de l'oferta més baixa (2 xifres decimals)	25 punts Escola Dr.Carulla 15 punts Escola Vedruna
Memòria de l'empresa	10 punts
Experiència en el sector	2 punts
D'1 a 3 anys demostrables	0 punts
De 3 a 5 anys demostrables	1 punt
Més de 5 anys demostrables	2 punts
Responsabilitat social	2 punts
Polítiques d'igualtat en funcionament	1 punt
Contractació de persones amb diversitat funcional	1 punt
Proposta activitats- projecte de lleure	4 punts
Activitats en anglès	1 punts
Manualitats, jocs de taula (activitats per quan plou...)	1 punts
Activitat basada en coeducació, igualtat de gènere, cooperació	2 punts
Activitat única gestió menjadors col·lectivitat	1 punts
Empresa del 3r sector o d'economia social	1 punts
Aspectes tècnics en l'elaboració dels menús	15 punts
Productes ecològics	5 punts
Fins a un 30%	2 punts
De 30,1 a 40%	3 punts
De 40,1 a 50%	5 punts
Productes de proximitat	10 punts
Fins a 30%	6 punts
De 30,1 a 40%	8 punts
De 40,1 a 50%	10 punts
Retribucions 2021 (per sobre de conveni, en totes les categories o en alguna d'elles) Monitor, coord. Monitors, cuiner, ajudant de cuina i administratiu	10 punts (2 punts màxims per categoria)
+1%	0,5
+2%	1 punt

+3% o més	2 punts
Monitoratge	20 punts + 5 punts extres (si es milloren les ràtios en alguna o totes les etapes educatives)
P3- P5 1 monitor per a cada 14 alumnes	5 punts
De 1r a 4t 1 monitor per a cada 22 alumnes	5 punts
De 5è a 6è 1 monitor per a cada 23 alumnes	5 punts
Alumnes amb NEE 1 monitor per a cada 3 alumnes	5 punts

Preu sortida:

El preu a proposar per les empreses interessades en la gestió del menjador ha de ser com a màxim:

Modalitat diària	Preu màxim			
Alumnes fixos (3 dies o més/ setmana)	Carulla	Vedruna	Jardinet	Tom
	6,33€	6,99€	4,74€	5,00€

16. Comissió de valoració i adjudicació

L'òrgan responsable de la contractació és l'Associació de Mares i Pares d'alumnes (AMPA) de l'escola Dr.Carulla amb NIF: ESG17069048 i seu a l'escola.

La valoració de les ofertes correrà a càrrec de la Comissió Municipal de Menjadors (CMM) qui ha elaborat el Plec de condicions, sense perjudici del dret de l'AMPA a declarar-lo desert quan no s'hagi presentat cap oferta o cap proposició sigui admissible d'acord amb els criteris que figuren en aquest plec.

La mesa de contractació estarà formada per:

President: AMPA Carulla

Vocals:

Tècnica de regidoria d'educació
Representant famílies Llar Infants El Jardinet
Representant direcció Llar Infants El Jardinet
Representant direcció Escola Vedruna
Representant AMPA Escola Vedruna
Representant AMPA Escola Dr. Carulla

Secretari: Directora Escola Dr.Carulla

Interventor: funcionària lletrada dels Serveis Jurídics

Aquesta comissió es reunirà 2 cops l'any sense perjudici que qualsevol de les parts presents a la comissió pugui sol·licitar-ne qualsevol altra i en qualsevol moment.

Aquesta comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei.

17. Criteris de desempat

Quan després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació es produeixi un empat entre dos o més ofertes, seran d'aplicació els criteris de desempat següents:

- Oferta econòmica
- Distància en línia recta entre l'escola Dr. Carulla i la seu de l'empresa

La documentació acreditativa dels criteris de desempat serà aportada pels licitadors en el moment en què es produeixi l'empat, i no amb caràcter previ, a excepció de l'oferta econòmica que caldrà presentar conjuntament amb la resta de documentació.

18. Adjudicació del contracte

La licitació no es declararà deserta si hi ha alguna proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figuren en aquest plec.

La resolució d'adjudicació del contracte es notificarà a les empreses licitadores i es publicarà en el perfil del contractant de l'òrgan de contractació el dia 16 de juny, indicant el termini en què s'haurà de procedir a la formalització del contracte.

19. Auditoria del servei objecte del concurs

Una vegada cada curs, el Consell Comarcal contractarà uns serveis professionals externs per al desenvolupament dels treballs d'auditoria i inspecció del menjador escolar. Les inspeccions i anàlisis 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.

La despesa d'aquesta auditoria anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Paral·lelament, l'AMPA contractarà una empresa del ROAC per a realitzar una auditoria financera. El cost d'aquesta auditoria també anirà a càrrec de l'empresa que s'adjudiqui.

La CMM requerirà a l'empresa adjudicatària els resultats de les auditories. Així doncs, l'adjudicatari resta obligat a subministrar a la CMM, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.

20. Obligacions de l'empresa adjudicatària

Complir les disposicions vigents en matèria fiscal, laboral, de seguretat social i de seguretat i prevenció de riscos laborals, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, de protecció de dades personals, i en matèria mediambiental.

L'empresa adjudicatària assumeix la plena responsabilitat de la contractació del personal que hagi de destinar a la prestació d'aquest servei, així com de complir les obligacions pertinents

de seguretat social i fiscals que se'n derivin, obligant-se a presentar adequadament a l'AMPA, la còpia dels TC-2 del personal que desenvolupa la prestació o document equivalent.

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal suficient per realitzar les prestacions objecte d'aquest contracte. Aquesta obligació s'ha de complir tant en el moment de presentar la proposta com durant tota la vigència del contracte.

L'empresa adjudicatària respondrà dels danys i perjudicis que ocasioni per la prestació del servei, sense perjudici dels drets que li assisteixin davant els autors dels fets o les companyies d'assegurances de riscos.

No sotsarrendar, cedir o traspasar els espais cedits per la gestió del servei de cuina.

Totes les altres obligacions que es derivessin de disposicions legals aplicables.

L'incompliment d'aquestes obligacions per part del contractista o la infracció de les disposicions vigents en qualsevol dels esmentats àmbits per part del personal depenent d'ell, no implicarà cap responsabilitat per l'AMPA. Sens perjudici d'això, l'AMPA podrà requerir al contractista per tal que acrediti documentalment el compliment de les referides obligacions

21. Assegurances

L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tot risc i la de personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral del servei de menjador, que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el subministrament en la qual haurà d'estar inclosa la intoxicació alimentària. L'oferta haurà d'especificar el valor proposat en euros per aquesta pòlissa, essent de mínim de 150.000€ per víctima i de 1.200.000€ per sinistre.

També haurà de contractar 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 3005,06€ per mort i un capital de mínim 6010,12€ per invalidesa per accident).

22. Drets de l'empresa adjudicatària

Percebre el preu estipulat en virtut de l'adjudicació, per mensualitats vençudes.

L'AMPA i l'Escola Dr.Carulla hauran d'assistir a l'empresa adjudicatària en tots els impediments que es puguin presentar per a la gestió del contracte, aliens a l'adjudicatari, podent-ne demanar l'ajut de les autoritats municipals en casos necessaris.

Utilitzar els béns de domini públic que siguin necessaris per a l'establiment i el funcionament de la gestió dels servei de cuina objecte del contracte.

23. Formalització i perfecció del contracte

El contracte es formalitzarà en un document administratiu.

En el supòsit que el contracte no es pugui formalitzar amb l'empresa adjudicatària, s'adjudicarà a l'empresa següent que hagi presentat la millor oferta d'acord amb l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització i aquesta serà requisit imprescindible per a poder iniciar-ne l'execució.

24. Calendari d'adjudicació del servei objecte del concurs

El calendari per l'adjudicació del servei és el següent:

9 juliol 2021: Data presentació propostes

12 juliol 2021: obertura, presentació de les propostes a la CMM

12 juliol 2021: avaluació propostes i elecció empresa adjudicatària

Setmana 19 de juliol 2021: signatura contracte

Juliol- setembre 2021: planificació i implantació de totes les activitats necessàries pel traspàs necessari per l'inici del servei.

DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

25. Resolució d'incidències

Les incidències que puguin sorgir entre ambdues parts durant l'execució del contracte per diferències en la interpretació d'allò que s'ha convingut o bé per la necessitat de modificar les condicions contractuals, es resoldran per l'òrgan de contractació, prèvia audiència amb l'adjudicatari.

26. Compliment de terminis i correcta execució del contracte

Les penalitats tenen caràcter contractual de forma que l'adjudicatari accepta expressament que pot ser sancionat en la forma prevista en aquest plec.

Quan les persones dependents del contractista incorren en actes o omissions que comprometen o pertorbin el bon funcionament del servei contractat, l'AMPA, pot requerir la seva substitució.

La imposició de penalitats no exclou la responsabilitat per danys i perjudicis ni la possible resolució del contracte.

27. Penalitats. Responsabilitats de l'empresa adjudicatària

Classificació de les infraccions.

Les infraccions en què pot incórrer l'adjudicatari en la prestació del servei es classifiquen en lleus, greus i molt greus, segons la tipificació que es detalla en aquest capítol.

Lleus:

- No respectar les normes de funcionament del servei, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
- No mantenir la netedat i el bon estat de l'aparença dels mitjans del servei, o que aquests presentin un estat indecorós.
- La lleugera incorrecció de l'adjudicatari o del seu personal envers els/les alumnes i familiars els agents de l'autoritat.
- La negligència o el descuit en el compliment de les funcions.
- No tenir cura en la conservació i el manteniment dels mitjans adscrits al servei, inclosos el mal estat de neteja.
- No adscriure els mitjans personals i materials indicats.
- No comunicar situacions contràries al bon estat de conservació dels mitjans adscrits al servei.
- Les discussions entre operaris durant la prestació del servei.
- En general, incomplir els deures i les obligacions per negligència o per descuit inexcusables, i també tota infracció no recollida en les infraccions greus i molt greus, sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptuar com a lleu.

Greus:

- La reincidència en les faltes lleus. S'entén per reincidència cometre tres faltes lleus.
- Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat.
- La interrupció no justificada del servei o el retard en la prestació del mateix.
- No complir el servei en les condicions contractuals establertes, si el perjudici no es pot conceptuar com a molt greu.
- La manca de la consideració o del respecte deguts de l'adjudicatari o del seu personal envers els usuaris i familiars dels usuaris, els companys dels centres, els agents de la autoritat, l'AMPA o els seus representants.
- No disposar de la documentació obligatòria, si l'incompliment no es pot conceptuar com a molt greu.
- Demorar per més de quatre setmanes el lliurament de la documentació requerida per l'AMPA.
- Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i manteniment dels mitjans o del material del servei.
- Modificar el servei sense causa justificada i sense notificació prèvia a l'AMPA
- L'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material valorat en les inspeccions tècniques com a defectuós.
- Incomplir l'obligació d'esmenar els defectes tipificats com a faltes lleus, encara que no causi perjudicis greus, si la seva existència ja ha estat notificada a l'adjudicatari i aquest no els ha esmenat en els terminis fixats.
- Utilitzar un material diferent del previst per a cada prestació.
- No reposar o no incrementar la garantia definitiva en els terminis fixats.
- Abusar de la autoritat que l'AMPA hagi pogut delegar en l'adjudicatari.
- Les accions o omissions constitutives de delictes relacionades amb el servei o que causin danys a l'Administració o als usuaris i no constitueixin falta molt greu.
- Tolerar la comissió de faltes greus o molt greus per part del personal del servei.
- Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'AMPA o als usuaris i no constitueixin falta molt greu.
- La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que no sigui constitutiva de falta molt greu.
- Pertorbar la correcta prestació del servei.
- Les accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies de l'adjudicatari.
- Les baralles entre el personal contractat durant la prestació del servei.

Molt greus:

- La mera reincidència en la mateixa falta greu, o haver estat sancionat per la comissió de tres faltes greus.
- Prestar el servei sense complir les condicions reglamentàries i, en especial, la manca dels elements de seguretat, higiene i salubritat necessaris per a cada prestació.
- Exercir l'activitat sense les autoritzacions administratives necessàries.
- El retard en iniciar la prestació del servei, després d'haver estat adjudicat definitivament si no hi ha causa de força major.
- No substituir el personal del contractista quan l'AMPA li ho sol·liciti, notifiqui per escrit, o en cas de baixa laboral o altres circumstàncies. No aportar immediatament substitut adequat/a.
- Aplicar indegudament als alumnes usuaris preus, tarifes o tributs pels seus serveis.
- Cedir, subrogar, traspassar, arrendar o establir qualsevol gravamen que afecti totalment o parcialment, sense obtenir abans el consentiment de l'AMPA en la forma prevista en aquest plec.
- Ocupar o dedicar els mitjans o materials afectes al servei de forma exclusiva en usos o tasques diferents dels propis de l'adjudicació, acceptant qualsevol mena de contraprestació o remuneració.
- Prestar el servei en condicions que afecten la seguretat de les persones, amb perill greu i directe.
- Desobeir de forma reiterada les ordres escrites de l'AMPA relatives a la prestació del servei.
- Incomplir les ordres del l'AMPA destinades a evitar situacions molestes, nocives, insalubres o perilloses.
- Incomplir les obligacions socials o fiscals o qualsevol altra normativa legalment aplicable.
- L'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material valorat en les inspeccions tècniques com a molt defectuós.
- No admetre injustificadament al servei un/a alumne/a que compleixi els requisits reglamentaris per beneficiar-se'n, quan les possibilitats materials no ho impedeixin, o establir algun tipus de discriminació de condicions en la seva utilització o de preus, en el cas de que s'estableixi un pagament per part de l'usuari.
- No utilitzar els mitjans o materials oferts.
- Les accions o omissions en exercici del servei, que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'Administració o als ciutadans i es puguin conceptuar com a molt greus.
- La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que es pugui conceptuar com a molt greu.
- L'abandonament del servei, les paralitzacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major.
- Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga.
- El fet de causar, per negligència o per mala fe danys molt greus al patrimoni o als béns de l'AMPA
- Les accions o omissions constitutives de delictes dolosos relacionades amb el servei o que causin danys a l'AMPA o als usuaris i es puguin conceptuar com a molt greus.
- Prestar el servei de forma manifestament defectuosa o irregular, amb incompliment de les condicions establertes.
- Obstruir la inspecció del servei o d'algun dels seus elements.
- No mantenir l'assegurança, relacionada en aquest Plec, en vigor.
- L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral esmentades i, en especial, els incompliments o els retards reiterats en el pagament dels salaris o l'aplicació de les condicions salarials inferiors a les derivades dels convenis col·lectius que sigui greu i dolosa
- L'incompliment de les obligacions essencials del contracte.

Annex 1. Proposta de l'empresa adjudicatària.

Les propostes rebudes hauran de tenir l'estructura següent:

BLOC A. MEMÒRIA DE L'EMPRESA

- Introducció on es resumeixin els punts principals, la filosofia de la proposta i les motivacions principals del proveïdor.
- Descripció de l'empresa, de la seva experiència i del personal del servei:
 - o Sistema de qualitat de l'empresa
 - o Nombre de treballadors i treballadores, antiguitat i tipus de contracte
 - o Polítiques d'igualtat de gènere
 - o Mesures de contractació de persones amb diversitat funcional
 - o Referències de centres educatius on es presti o s'hagi prestat un servei de característiques similars els darrers 3 anys (persona de contacte, telèfon i escola)
 - o Experiència (es valorarà, com s'ha especificat en el document, l'experiència en la gestió de menjadors de col·lectivitats).
- Acreditació
 - o Còpia del DNI de qui signa la proposició i poder validat qual l'oferta es faci en nom d'una altra persona
 - o Escriptura de constitució de la societat, o de la seva modificació posterior, degudament inscrita en el Registre Mercantil, i poder notarial que acrediti la representació que exerceix la persona que signa la proposició, degudament compulsat.
 - o Declaració expressa i responsable que l'empresa està al corrent dels pagaments de les quotes de la Seguretat Social i es troba al corrent de les seves obligacions tributàries.
 - o Declaració responsable, signada pel representant de l'empresa, en què assegura que no es troba incurs en cap de les prohibicions a contractar.
 - o El domicili i adreça de correu electrònic, a efectes de notificacions. També s'indicarà el número de telèfon i fax.
 - o Declaració responsable que acrediti el compliment de les obligacions derivades de la normativa reguladora de la higiene en el treball i de riscos laborals.

En cas que aquesta entitat jurídica estigui en procés de constitució, caldrà especificar-ho i adjuntar el Pla de Negoci certificat per qualsevol organisme públic competent al Plec de Clàusules.

- Solvència financera:

Declaracions apropiades d'entitats financeres o, si escau, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals.

- Solvència tècnica i professional:
 - o Una relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims cinc anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat d'aquests. Els serveis

o treballs efectuats s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic.

- Les titulacions acadèmiques i professionals del personal responsable de la prestació dels serveis.
- Declaració indicant el material i equip tècnic de què es disposarà per a l'execució dels treballs o presentacions, a la qual s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent.

BLOC B. Proposta econòmica

Proposta econòmica de preu de menú diari desglossant els costos.

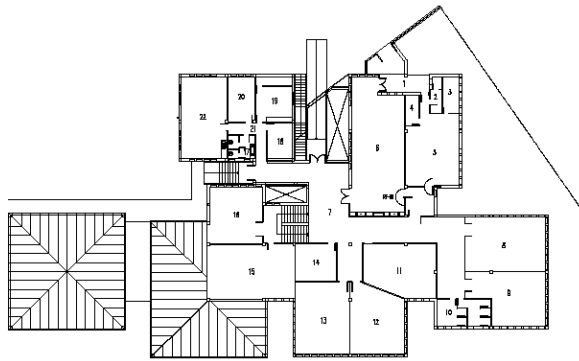
BLOC C. Proposta tècnica

Es presentarà una Memòria Tècnica seguint els requisits de l'apartat "Característiques i requisits del servei".

- Organització del servei (personal, horaris, torns...)
- Elaboració dels menús i dels àpats
 - Proposta de menús per 4 setmanes una per cada estació (tardor, hivern, primavera i estiu)
 - Tipus de menús i racions
 - Matèries primeres
 - Llistat de proveïdors de matèries primeres
 - Procés d'elaboració dels àpats
 - Requisits nutricionals
 - Mecanismes de control de qualitat dels aliments
 - Pla de neteja
 - Proposta d'activitats pedagògiques
 - Personal de servei
 - Pla de formació i prevenció de riscos laborals
 - Pla de contingència de Recursos Humans
 - Mesures de Responsabilitat Social
 - Propostes de millora
 - Model de Coordinació amb la Comissió Municipal de Menjadors

Annex 2. Plànol de la cuina de l'Escola Dr. Carulla

Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament



PLÀNOL COTES 1/50,00		
Nº	US	SUPERFÍCIE
1	semp	11,00 m²
2	serena	1,40 m²
3	despen	2,20 m²
4	figa	3,15 m²
5	cava	20,15 m²
6	repartir	23,70 m²
7	llit	11,00 m²
8	hidrants	33,00 m²
9	hidrants	11,00 m²
10	hidrants	11,00 m²
11	crèdencula	44,40 m²
12	alt	12,00 m²
13	alt	21,10 m²
14	estament	17,30 m²
15	alt	24,00 m²
16	alt	24,00 m²
17	servi. profissos	7,50 m²
18	servi. profissos	7,50 m²
19	servi. profissos	7,50 m²
20	alt	11,00 m²
21	alt	11,00 m²
22	alt	11,00 m²
23	alt	11,00 m²
24	alt	11,00 m²
25	alt	11,00 m²
26	alt	11,00 m²
27	alt	11,00 m²
28	alt	11,00 m²
29	alt	11,00 m²
30	alt	11,00 m²
31	alt	11,00 m²
32	alt	11,00 m²
33	alt	11,00 m²
34	alt	11,00 m²
35	alt	11,00 m²
36	alt	11,00 m²
37	alt	11,00 m²
38	alt	11,00 m²
39	alt	11,00 m²
40	alt	11,00 m²
41	alt	11,00 m²
42	alt	11,00 m²
43	alt	11,00 m²
44	alt	11,00 m²
45	alt	11,00 m²
46	alt	11,00 m²
47	alt	11,00 m²
48	alt	11,00 m²
49	alt	11,00 m²
50	alt	11,00 m²
51	alt	11,00 m²
52	alt	11,00 m²
53	alt	11,00 m²
54	alt	11,00 m²
55	alt	11,00 m²
56	alt	11,00 m²
57	alt	11,00 m²
58	alt	11,00 m²
59	alt	11,00 m²
60	alt	11,00 m²
61	alt	11,00 m²
62	alt	11,00 m²
63	alt	11,00 m²
64	alt	11,00 m²
65	alt	11,00 m²
66	alt	11,00 m²
67	alt	11,00 m²
68	alt	11,00 m²
69	alt	11,00 m²
70	alt	11,00 m²
71	alt	11,00 m²
72	alt	11,00 m²
73	alt	11,00 m²
74	alt	11,00 m²
75	alt	11,00 m²
76	alt	11,00 m²
77	alt	11,00 m²
78	alt	11,00 m²
79	alt	11,00 m²
80	alt	11,00 m²
81	alt	11,00 m²
82	alt	11,00 m²
83	alt	11,00 m²
84	alt	11,00 m²
85	alt	11,00 m²
86	alt	11,00 m²
87	alt	11,00 m²
88	alt	11,00 m²
89	alt	11,00 m²
90	alt	11,00 m²
91	alt	11,00 m²
92	alt	11,00 m²
93	alt	11,00 m²
94	alt	11,00 m²
95	alt	11,00 m²
96	alt	11,00 m²
97	alt	11,00 m²
98	alt	11,00 m²
99	alt	11,00 m²
100	alt	11,00 m²

0 5 10 20 m

Codi centre: 17000160
Nom centre: ESCOLA DOCTOR CARULLA
Foliated: ANNEXES
Plànol: 0101P3

Annex 3. Exemple menús actuals Escola Dr. Carulla

CONSELL COMARCAL DE LA SELVA					Febrer - 2021
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
1 ESPAGUETS AMB TOMÀQUET I FORMATGE OUS REMENATS AMB PERNIL AMANIDA VERDA AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES FRUITA	2 SOFA D'AU AMB PASTA MANDONGUILLES A LA JARDINERA FRUITA	3 COLIFLOR AMB BEIXAMEL I PATATES POLLASTRE ROSTIT CEBA TOMÀQUET NATURAL FRUITA	4 MONGETES BLANQUES I PATATA BULLIDA AMB OLI D'OLIVA FILET D'AGULLA DE PORC A LA PLANXA ENCIAM I TOMÀQUET IOGURT COOPERATIVA D'OLOT	5 ARRÓS A LA CASSOLA AMB VERDURES RODANXA DE LLUC A LA ROMANA ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA	
8 TALLARINES CARBONARA (AMB CREMA DE LLET I TIRES DE BACÓ) CROQUETS ARTESANES DE POLLASTRE AMANIDA VERDA AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES FRUITA	9 ARRÓS AMB TOMÀQUET I CEBA FILET DE LLUÇ AL FORN PATATA FANADERA FRUITA	10 PATATES A LA MARINERA HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA XAMPINYONS FRUITA	11 CIGRONS GUÏSATS AMB BLEDES TRUITA FRANCESA ENCIAM I COGOMBRE FRUITA	12 MENÚ ESPECIAL DE CARNESTOLTES CREMA DE CARABASSA I PASTANAGA AMB CROSTONS PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I FORMATGE NATILLES	
15 FIDEUS A LA CASSOLA TIRES DE CALAMAR A L'ANDALUSA AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE FRUITA	16 ARRÓS TRES DELÍCIOS TRUITA DE CARBASSÓ ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA	17 VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA) PERNILET DE POLLASTRE ROSTIT AMB FINYA FRUITA	18 MONGETES BLANQUES AMB ARRÓS BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO IOGURT COOPERATIVA D'OLOT	19 CREMA DE VERDURES ESPAGUETS AMB TONYINA FRUITA	
22 SOFA DE BROU AMB PASTA TRUITA DE PATATA I CEBA TOMÀQUET I BLAT DE MORO FRUITA	23 LLENTIES ESTOFADES CASOLANES (AMB XORIÇO I VERDURES) FILET DE LLUÇ A LA PLANXA ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA IOGURT DE SABOR	24 AMANIDA RUSSA MACARRONS A LA BOLONYESA FRUITA	25 CREMA DE CIGRONS CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT PATATES A DAUS FRUITA	26 AMANIDA COMPLETA ARRÓS MAR I MUNTANYA FRUITA	

NOTES: Els nostres menús inclouen PA i la beguda serà AIGUA.

Annex 4. Equipament de cuina previstos a l'Escola Dr. Carulla

El llistat provisional d'equipaments de cuina proveïts pel Consell Comarcal de la Selva

Material de cuina

Quantitat	Descripció
1	Cuina equipada amb campana extractora
1	Taula calenta Model CCB10
1	Taula calenta (aquesta està inutilitzada, funciona com armari)
1	Armari frigorífic Model AEN 220
2	Fregidora Model HFRG410, congelador i armari plats
1	Congelador arcó
4	Armari per plats Model PS1200S horitzontal dues portes per penjar a la paret
1	Carro de menjador de 4 prestatges
1	Trituradora de braç portàtil Model B-2000-50
1	Cuina 4 fogons
1	Planxa a gas
1	Escalfador d'aigua VAILLANT turbo MAG
1	Rentaplats ZANUSSI
2	Nevera dobla ZANUSSI vertical doble porta
2	Congelador vertical MODEL AEF110 doble porta
1	Forn convecció amb taula suport amb porta safates
1	Forn gas
1	Marmita gas
1	Aigüera dues piques
1	Taula neutre 2m
8	Safates rentaplats
1	Aigüera rentamans individual accionat amb peu
1	Aixeta tipus dutxa
1	Taulell d'alumini 8m
1	Aigüera doble
2	Dispensador de sabó
1	Dispensador de paper

1	Balança electrònica
1	Estanteries PVC i alumini 4 prestatges
1	Estanteries alumini 4 prestatges per material cuina
1	Estanteries desmuntable de ferro
1	Alça per caixes 2m
1	Insecutor

Annex 5. Condicions actuals dels contractes dels treballadors a subrogar

CENTRE	Categoria Professional	Hores setmanals	Data antiguitat	Brut Anual	Conveni Col·lectiu d'aplicació	Identificació de contractes
DR. CARULLA	AUX. ADM TIU./A.	5	25/9/2013	2.253,30	CE Rest Colect	Fix Disc.
DR. CARULLA	CUINER (SC)	35	16/9/2002	16.679,13	CE Rest Colect	Fix Disc.
DR. CARULLA	COORDINADOR/A DE MONITORES	12,50	15/9/2003	6.163,78	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	COORDINADOR/A DE MONITORES	12,50	15/11/2020	6.163,78	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	15/9/2003	5.288,92	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	12/9/2017	5.288,92	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	14/2/2018	5.288,92	Lleure	Fix Disc.
CENTRE	Categoria Professional	Jornada	Data antiguitat	Brut Anual	Conveni Col·lectiu d'aplicació	Identificació de contractes
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	12/09/2018	4529,88	Lleure	Fix disc.
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	09/12/2020	6420,96	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	COORDINADORA*	43,80	09/12/2020	7772,64	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	CUINER	62,50	09/12/2020	11759,64	CE Rest Colect	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	12/09/2018	6657,36	Lleure	Fix disc.

*No són subrogables per antiguitat

*No s'ha d'assumir amb els costos, ja que és monitor NEE. En cas d'aprovar-se amb el Departament es pagaria a part.

Annex 6. Fitxa per centre

ESCOLA DR.CARULLA	
Codi de centre	17000160
Adreça	Av. Dels Països Catalans
CP i Municipi	17401 Arbúcies
Horari del servei	12:30 A 15h
Modalitat elaboració menús	Cuina in situ
Hores personal d'administració al centre	1hora
Calendari	Escolar (de setembre a juny)

MITJANA NOMBRE USUARIS (estimació curs 21-22)		
Infantil: 30	Primària: 50	TOTAL: 80

OBSERVACIONS
Aquesta cuina elabora els menús de la Llar d'Infants El Jardinet, de l'Escola Vedruna i de l'Associació Montseny Guillerries.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI						
CENTRE	Categoria Professional	Hores setmanals	Data antiguitat	Brut Anual	Conveni Col·lectiu d'aplicació	Identificació de contractes
DR. CARULLA	AUX. ADM TIU./A.	5	25/9/2013	2.253,30	CE Rest Colect	Fix Disc.
DR. CARULLA	CUINER (SC)	35	16/9/2002	16.679,13	CE Rest Colect	Fix Disc.
DR. CARULLA	COORDINADOR/A DE MONITORES	12,50	15/9/2003	6.163,78	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	COORDINADOR/A DE MONITORES*	12,50	15/11/2020	6.163,78	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	15/9/2003	5.288,92	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	12/9/2017	5.288,92	Lleure	Fix Disc.
DR. CARULLA	MONITOR/A	12,50	14/2/2018	5.288,92	Lleure	Fix Disc.

*No s'ha d'assumir amb els costos, ja que és monitor NEE. En cas d'aprovar-se amb el Departament es pagaria a part.

ESCOLA VEDRUNA	
Codi de centre	17000184
Adreça	c/ Magnes, 6
CP i Municipi	17401 Arbúcies
Horari del servei	13 a 15h
Modalitat elaboració menús	Càtering
Hores personal d'administració al centre	1hora
Calendari	Escolar (de setembre a juny)

MITJANA NOMBRE USUARIS (estimació curs 21-22)		
Infantil: 10	Primària: 15	TOTAL: 25

OBSERVACIONS
El menjar ve transportat des de la Llar d'Infants El Jardinet per a la mateixa empresa.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI						
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	12/09/2018	4529,88	Lleure	Fix disc.
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	09/12/2020	6420,96	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	COORDINADORA*	43,80	09/12/2020	7772,64	Lleure	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	CUINER	62,50	09/12/2020	11759,64	CE Rest Colect	Temporal. Por obres o servei determinat
ESCOLA VEDRUNA	MONITORA	31,30	12/09/2018	6657,36	Lleure	Fix disc.

El cuiner cuina per a l'Escola Vedruna i per a la Llar d'Infants El Jardinet.

*La coordinadora no és subrogable per antiguitat

LLAR INFANTS EL JARDINET	
Codi de centre	17009655
Adreça	Passeig Dr. Carulla, 1
CP i Municipi	17401 Arbúcies
Horari del servei	13 a 14h
Modalitat elaboració menús	Cuina in situ
Hores personal d'administració al centre	
Calendari	última setmana de setembre a juny

MITJANA NOMBRE USUARIS (estimació curs 21-22)
TOTAL: 15

OBSERVACIONS
El menjar es cuina a la Llar d'Infants. El cuiner és el mateix que el del Vedruna. No hi ha servei de monitoratge.

ASSOCIACIÓ MONTSENY GUILLERIES	
Codi de centre	
Adreça	Camí del Molí s/n
CP i Municipi	17401 Arbúcies
Horari del servei	13 a 14:30h
Modalitat elaboració menús	Transport
Hores personal d'administració al centre	
Calendari	Escolar (de setembre a juny)

MITJANA NOMBRE USUARIS (estimació curs 21-22)
TOTAL: 20

OBSERVACIONS
El menjar es cuina a l'Escola Dr. Carulla. No hi ha servei de monitoratge.