



Anunci de 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 i monitoratge de l'Escola Carme Guasch i Darné de Figueres

En virtut del present document, l'AFA de l'ESCOLA CARME GUASCH I DARNE de Figueres, fa pública la contractació d'una empresa de serveis que assumeixi la gestió indirecta del Servei de Menjador escolar i monitoratge per al curs 2022/23, sotmès a l'acord al Conveni de gestió a signar amb el Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

Per aquest motiu, a l'empara de la Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'Educació, modificada per la llei 5/2020, de 29 d'abril, que va afegir la Disposició addicional 22^a, i en virtut de l'acord GOV/128/2021, de 31 d'agost, l'AFA de l'ESCOLA CARME GUACH promou la contractació, en règim de gestió indirecta, del servei de menjador escolar i monitoratge pel curs 22/23, i a tal efecte, inicia el procés de publicitat i transparència de dita contractació, a fi de que les empreses interessades puguin presentar, en igualtat de condicions, les ofertes/pressupostos per a la realització del servei.

Amb la finalitat de fer-ne difusió, es publica el dia 22 de maig de 2022, a l'apartat de l'AFA ubicat dins la web de l'escola, així com a les xarxes socials de l'AFA, 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:** Servei de Menjador escolar i monitoratge adreçat a infants d'educació infantil i primària durant tots els dies lectius del curs escolar 2022/23, amb possibilitat de dues pròrrogues anuals addicionals, fins a un màxim de tres anys, potestatives per l'AFA i obligatòries per l'empresa.
2. **Presentació de sol·licituds:** 10 dies hàbils següents des de la publicació a la pàgina web.
3. **Contingut del servei:** La prestació del servei de menjador i monitoratge s'haurà de dur a terme segons el **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI** ESCOLAR DE MENJADOR que s'adjunta a continuació.

4. **Preu:** El preu a proposar per les empreses interessades en la gestió del menjador ha d'estar comprès entre l'interval següents, i segons cada modalitat:

Modalitat diària	Preu mínim*	Preu màxim*
Alumne/a fix (3 o més dies/setmana):	5,95 €	6,54€

*IVA inclòs.

El preu de l'alumne eventual (menys de 3 dies/setmana) serà com a màxim el 10% del preu de l'alumne fix, i no podrà excedir dels 7,19€/alumne/dia IVA inclòs, d'acord a Resolució EDU/1488/2022, de 17 de maig, que regula el preu màxim del servei de menjador per al curs 2022/23.

En el preu s'inclou, a banda de l'àpat, l'atenció directe a l'alumnat durant el temps del servei de menjador i el temps de pati del menjador, amb les ràtios mínimes establertes per la llei.

5. **Mitjana d'usuaris: 250 alumnes diaris**, dels quals 90 són d'infantil i 160 de primària. L'AFA no es fa responsable en cas que el número de comensals sigui inferior.

6. **Solvència tècnica:** L'empresa haurà de complir les condicions següents a presentar abans de la signatura del contracte.

Disposar de la solvència següent:

a) Solvència econòmica i financera

- Volum anual de negocis referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles
- Mínim: Per un import mínim de 250.000,00 € en algun dels tres (3) exercicis mentats.

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.

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).

7.- Criteris d'adjudicació:

7.1.- Criteris quantificables mitjançant l'aplicació de fórmules: Fins a 100 punts

- a) Criteri Oferta econòmica preu: 10 punts.

S'atorgaran 10 punts a l'oferta més econòmica. La puntuació de la resta d'ofertes es calcularà de manera lineal segons la fórmula següent

$$P_i = (10 \times \text{Preu}^* \text{ de l'oferta més econòmica}) / \text{Preu}^* \text{ de l'oferta que es puntua}$$

On:

- P_i : punts de l'oferta i
- (*) import de menjador alumne/a fix i dia que es proposa

- b) Criteri de valoració per oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i les recomanacions de l'ASP, i aspectes relacionats amb la gestió administrativa: fins a 45 punts.

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

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

Presència de derivacions del menú basal per intoleràncies i/o al·lèrgies (no ou, no fruits secs, no ou, no lactosa, no llegum)	Freqüència	a) Fins a 2 derivacions: 1 b) Totes derivacions: 2
Presència de menú Halal certificat	Freqüència:	No presenta0 Presenta:3
Presència de menú vegetarià	Freqüència:	No presenta:0 Presenta:2
Carn de proximitat (província de Girona)		No presenta:0 Presenta:2
Làctics de proximitat (província de Girona)		No presenta:0 Presenta:..... 2

GESTIÓ

<i>ÍTEM</i>	<i>VALORACIÓ</i>	<i>PUNTUACIÓ</i>
Import rebut mensual	L'import mensual es merita segons assistències o per import fix amb regularitzacions trimestrals, per exemple	a) Import fix: 0 b) Import fix amb regularitzacions:1 c) Import s/assistències:3 d) Import no es merita si l'usuari no assisteix.....6
Notificar absències menjador	Temps d'antelació per comunicar una absència de menjador i no estar obligat al pagament de l'import	a) Amb 1 dia d'antelació: 1 b) El mateix dia abans de les 10.30h: 2 c) No és necessari: 3
Gestió eventuais	Tipus de gestió per cobrament eventuais alternativa a l'habitual de venda de tiquets per la plataforma TPV escola o similar	a) Domiciliació bancària: 1 b) Tpv escola: 2

Beques	El CC Alt Empordà liquida les beques a l'AFA de forma trimestral.	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import de beques resultant:0 b) L'empresa assumeix totalment el retard fins a la liquidació del CCAE a l'AFA:.....6
Import Monitor NESE i/o COVID si s'escau	En cas d'assignació de Monitor NESE/COVID el CCAE liquida a l'AFA les factures de forma trimestral	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import dels serveis a l'AFA: 0 b) L'empresa assumeix el totalment el retard fins a la liquidació del CC AE a l'AFA: 2
Gestió d'impagats		a) l'empresa no gestiona i reclama els impagats:0 b) l'empresa gestiona, reclama i assumeix els impagats:6
Empresa de proximitat		a) empresa amb domicili social fora de la Província de Girona.....0 b) empresa amb domicili a la Província de Girona: 6

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

El menú haurà de ser entregat mensualment a les famílies i penjat a la pagina web de l'escola.

- c) Criteri de valoració educatiu adaptat a les necessitats del servei i l'idoneïtat del centre: fins a 45 punts.

EDUCACIÓ

ÍTEM	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25)	Millora de la relació d'infants per monitor/a al servei de menjador.	a) Ràtio 1/19: 1 b) Ràtio 1/18: 2 c) Ràtio 1/17: 3

Estructura de l'equip educatiu i seguiment del projecte educatiu	Es valora la presència d'un coordinador de projectes extern que faci l'acompanyament de l'equip educatiu, i el seguiment i avaluació del projecte educatiu.	a) No es contempla: 0 b) Sí, amb una dedicació de 1 h/set: 1 c) Sí, amb una dedicació de 3 h/set: 2 d) Sí, amb una dedicació de 5 h/set: 3
Objectius educatius del projecte educatiu del servei de menjador	Presència d'objectius generals i específics per a l'Espai Migdia.	a) Objectius generals: 1 b) Objectius específics: 2 c) Objectius específics per edats: 3
Dinamització d'activitats	Periodicitat de les activitats proposades durant l'estona de l'Espai Migdia per a totes les edats.	a) Mensual: 0 b) Quinzenal: 1 c) Setmanal: 2
Activitats extraordinàries	Presència d'activitats extraordinàries dins de l'estona de l'Espai Migdia.	a) Final de curs: 0 b) 2 cops l'any: 1 c) Trimestral: 2
Educació alimentària i d'hàbits	Presència d'activitats que tinguin per objectiu l'educació alimentària dels infants.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Incorporació de l'Educació emocional al projecte educatiu del servei de menjador	Es valorarà l'aposta per incorporar l'educació emocional dels infants a l'Espai Migdia, la metodologia que es proposa, activitats, etc.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporta una proposta detallada: 3
Promoció de l'autonomia	Presència d'accions que fomentin l'autonomia de l'infant, tant dins com fora de l'espai del menjador.	a) No es contemplen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accions tangibles: 3
Acompanyament al desenvolupament del 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 lesseves 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 accionstangibles: 3
Migdiada adreçada principalment als infants de P3	Es contempla la realització de la migdiada com a mínim al primer trimestre, acomplint igualment les ràtios indicades al primer punt.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 3
Higiene de dents	Es contempla un espai i un temps per a netejar les dents després de l'àpat.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1
Comunicació amb tots els agents	Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluida i eficient.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 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): 2

Dinamització en llengua estrangera (anglès)		a) no disposa d'activitats en angles: 0 b) disposa d'activitats en angles:2
Aporta material per al temps de migdia		a) no aporta0 b) aporta jocs educatius1 c) aporta material lúdic (pilotes, etc)2 d) aporta b) i c)....3
Aportació d'extres		a) no aporta0 b) xocolatada1 c) festa de l'espuma o similar 2 d) xocolatada i festa espuma3

Caldrà adjuntar un projecte específic per l'escola Carme Guasch, que reculli els ítems anteriors per a ser valorat. Màxim 25 pàgines, amb exemples de propostes de dinamització de l'espai migdia.

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'AFA 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 decreixen, 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 empadronament.

7.- 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 44 de l'Estatut dels Treballadors, es relaciona les característiques del personal susceptible de subrogació, categories, 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.

8.- Forma, lloc i termini de presentació de propostes:

Per correu electrònic a secretariaampacarmequasch@gmail.com abans dels 10 dies hàbils a comptar des de la publicació de l'últim anunci a les 23.59h.

El document s'enviarà en format PDF i signat pel responsable de l'empresa. Haurà d'incloure l'Annex 3 + Projecte educatiu que es proposa.

A la data posterior de presentació l'AFA es reunirà en Assemblea i estudiarà les propostes rebudes, aixecant acta del resultat obtingut en cadascun dels apartats.

A Figueres, a 20 de maig de 2022

Signat,

Presidenta AFA Escola Carne Guasch i Darne

ANNEX I

INVENTARI DE BÉNS

L'Escola Carme Guasch de Figueres actualment es troba en barracons, i no disposa en aquests moments de cuina pròpia, a l'espera de la construcció de la nova escola, que està previst s'iniciï en breu, cas en què es determinaran novament les condicions de la prestació del servei, que comportarà un cànon per l'ús i desgast de les instal·lacions de la cuina (de 0,06 per alumne/dia).

Es disposa d'un barracó destinat en exclusiva a l'espai de menjador escolar.

Les taules i cadires són propietat del departament d'educació.

La resta de material existent és propietat del Consell Comarcal de l'Alt Empordà.

L'empresa prestatària haurà d'aportar el material i equipament necessari per la prestació del servei. En cas de no disposar del material, l'AFA aportarà el mateix si bé comportarà que l'empresa realitzi un descompte sobre la quota mensual del menjador pels alumnes fixes.

ANNEX 2

LLISTAT DE DADES BÀSIQUES DEL PERSONAL A SUBROGAR

El procés de subrogació serà realitzat entre l'empresa sortint i l'empresa entrant. Les dades bàsiques del personal assignat al servei son aquestes, a l'espera de la definitiva confirmació de l'empresa sortint.

Quantitat	Categoria	Conveni	Tipus de contracte	Jornada Setmanal
1	Coordinadora de monitors	Lleure	Codi 300: Fix Discontinuu	20h
5	Monitors/es Infantil	Lleure	Codi 501: Obra i servei determinat. Temporal	12,5h
7	Monitors/es Primària	Lleure	Codi 501: Obra i servei determinat. Temporal	12,5h
2	Auxiliars de cuina	Col·lectivitats	Codi 300: Fix Discontinuu	22,5h

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

El senyor/a, amb DNI núm., en nom propi / en nom i representació de de la qual actua en qualitat de ... (*administrador únic, solidari o mancomunat o apoderat solidari o mancomunat*), segons escriptura pública atorgada davant el Notari de (*lloc*), senyor ..., en data ... i número de protocol ..., amb domicili a, assabenta/da de l' **Anunci de 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 i monitoratge de L'escola Carne Guasch i Darné de Figueres pel curs 2022/23**, publicat a la web de l'Escola entre d'altres, en data 22 de maig de 2022.

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):	
Alumne/a eventual (menys de 3 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 vaixela, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
 - Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
 - Cànon per ús i desgast de les instal·lacions de la cuina (0.06 euros per alumne/dia), només en escola nova
 - 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.

(**) 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/1468/2022, de 17 de maig, que regula el preu màxim del servei de menjador.

1. Respecte a la qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit alimentari, corresponents als apartats 6. 1.b (cal encerclar l'opció escollida en cada apartat):

CUINA		
ÍTEM	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ
Presència de fibra /productes integrals	Nº ingredients a la setmana	a) 0-1 ingredients: 0 b) 2 o + ingredients: 1
Presència Aliments Precuinats	Nº ingredients de precuinats mensual	a) 4 o més ingredients: 0 b) 3 ingredients: 1 c) 0-2 ingredients: 2
Presència de Peix procedent de 1a congelació o fresc	Nº dies que es serveix peix cada dues setmanes	a) 1 dia: 0 b) 2-3 dies: 1 c) Més de 3 dies: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors locals al menú	Nº aliments que es compraran al mateix municipi en un menú mensual	a) Cap: 0 b) 1 aliment: 1 c) Més d'1 aliment: 2
Presència aliments adquirits a comerços i/o proveïdors de les comarques de Girona al menú	Nº aliments que es compraran a comerços i/o proveïdors de Girona en un menú mensual	a) 4 aliments: 0 b) 5 a 7 aliments: 1 c) Més de 7 aliments: 3
Presència aliments/productes de temporada	Nº aliments que són de temporada que es serviran en un menú mensual	a) 0-1 aliments: 0 b) De 2 a 6 aliments: 1 c) Més de 6 aliments: 2
Presència aliments de producció ecològica	Nº aliments de producció ecològica certificada a la setmana	a) Cap: 0 b) 1 a 2 aliments: 1 c) De 3 a 5 aliments: 2 d) Més de 6 aliments: 3
Presència de Llegums	Nº dies que hi ha llegum cada dues setmanes	a) Menys de 2 dies: 0 b) 2 dies : 1 c) Més de 2 dies: 2
Presència de carn fresca al menú	De la carn que es consumeix, quina és fresca?	a) Ocasionalment: 0 b) 1 cop setmana: 1 c) 100% : 3
Presència de Verdura i patata fresca	De la verdura que es consumeix, quina és fresca?	a) Ocasionalment: 0 b) 1 cop setmana: 1 c) 100% : 3
Presència de guarnicions variades de verdura i 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 c) Més de 6 ingredients diferents setmana: 3
Presència i varietat de làctics a les postres	Tipus de làctics que es serveixen a les postres 1 cop per setmana	a) Iogurts, flams i natilles: 1 b) Iogurts naturals i/o sabors c) Iogurt ECO + Iogurts: 2 naturals i/o sabors: 3
Presència de derivacions del menú basal per intoleràncies i/o al·lèrgies (no ou, no fruits secs, no ou, no lactosa, no llegum)	Freqüència	c) Fins a 2 derivacions: 1 d) Totes derivacions: 2

Presència de menu Halal certificat	Freqüència	No presenta0 Presenta:3
Presència de menu vegetarià		No presenta:0 Presenta:2
Carn de proximitat (provincia de Girona)		No presenta:0 Presenta:2
Làctics de proximitat (provincia de Girona)		No presenta:0 Presenta:..... 2

GESTIÓ		
<i>ÍTEM</i>	<i>VALORACIÓ</i>	<i>PUNTUACIÓ</i>
Import rebut mensual	L'import mensual es merita segons assistències o per import fix amb regularitzacions trimestrals, per exemple	a) Import fix: 0 b) Import fix amb regularitzacions: 1 c) Import s/assistències: 3 d) Import no es merita si l'usuari no assisteix.....6
Notificar absències menjador	Temps d'antelació per comunicar una absència de menjador i no estar obligat al pagament de l'import	a) Amb 1 dia d'antelació: 1 b) El mateix dia abans de les 10.30h: 2 c) No és necessari: 3
Gestió eventuais	Tipus de gestió per cobrament eventuais alternativa a l'habitual devenda de tiquets per la plataforma Servicaixa o similar	a) Domiciliació bancària: 1 b) Domiciliació bancària i/o atenció per finestra diària: 2
Beques	El CC AE liquida les beques a l'AFA de forma trimestral.	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import de beques resultant: 0 b) L'empresa assumeix el retard fins a la liquidació del CC AE a l'AFA: 6
Import Monitor NESE i/o COVID si s'escau	En cas d'assignació de Monitor NESE/COVID el CC AE liquida a l'AFA les factures de forma trimestral	a) L'empresa factura i cobra mensualment l'import dels serveis a l'AFA: 0 b) L'empresa assumeix el retard fins a la liquidació del CC AE a l'AFA: 2
Gestió d'impagats		a) l'empresa no gestiona i reclama els impagats:0 b) l'empresa gestiona i reclama els impagats:6
Empresa de proximitat		a) empresa amb domicili social fora de la província de Girona.....0 b) empresa amb domicili a la província de Girona: 6

EDUCACIÓ		
<i>ÍTEM</i>	<i>VALORACIÓ</i>	<i>PUNTUACIÓ</i>
Ràtio monitoratge a partir de l'estimació d'una mitjana de 1/20 (Ed Infantil 1/15 i Ed Primària 1/25)	Millora de la relació d'infants per monitor/a al servei de menjador.	a) Ràtio 1/19: 1 b) Ràtio 1/18: 2 c) Ràtio 1/17: 3

Estructura de l'equip educatiu i seguiment del projecte educatiu	Es valora la presència d'un coordinador de projectes extern que faci l'acompanyament de l'equip educatiu, i el seguiment i avaluació del projecte educatiu.	a) No es contempla: 0 b) Sí, amb una dedicació de 1h/set: 1 c) Sí, amb una dedicació de 3h/set: 2 d) Sí, amb una dedicació de 5h/set: 3
Objectius educatius del projecte educatiu del servei de menjador	Presència d'objectius generals i específics per a l'Espai Migdia.	a) Objectius generals: 1 b) Objectius específics: 2 c) Objectius específics peredats: 3
Dinamització d'activitats	Periodicitat de les activitats proposades durant l'estona de l'Espai Migdia per a totes les edats.	a) Mensual: 0 b) Quinzenal: 1 c) Setmanal: 2
Activitats extraordinàries	Presència d'activitats extraordinàries dins de l'estona de l'Espai Migdia.	a) Final de curs: 0 b) 2 cops l'any: 1 c) Trimestral: 2
Educació alimentària i d'hàbits	Presència d'activitats que tinguin per objectiu l'educació alimentària dels infants.	a) No es contempen: 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 contempen: 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 contempen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accionstangibles: 3
Acompanyament i 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 contempen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accionstangibles: 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 contempen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accionstangibles: 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 contempen: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i s'aporten accionstangibles: 3
Migdiada adreçada principalment als infants de P3	Es contempla la realització de la migdiada com a mínim al primer trimestre, acomplint igualment les ràtios indicades al primer punt.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 3
Higiene de dents	Es contempla un espai i un temps per a netejar les dents després de l'àpat.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1

Comunicació amb tots els agents	Eines i protocols que s'utilitzaran amb l'escola, l'AFA i es pares, facilitant una comunicació fluida i eficient.	a) No es contempla: 0 b) Sí: 1 c) Sí, i amb detall: 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): 2
Dinamització en llengua estrangera (anglès)		a) no disposa d'activitats en anglès: 0 b) disposa d'activitats en anglès: 2
Aporta material per al temps de migdia		a) no aporta0 b) aporta jocs educatius1 c) aporta material lúdic (pilotes)2 d) aporta b) i c)....3
Aportació d'extres		a) no aporta0 b) xocolatada1 c) festa de l'espuma o similar 2 d) xocolatada i festa espuma3

A Figueres, a 20 de maig de 2022.

(Signatura)

ANNEX IV

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

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 (o en modalitat de càtering, en el cas que el centre no disposi de cuina pròpia) i servir-lo a l'alumnat i personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal de la Alt Empordà 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/1468/2022, de 17 de maig, 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 2022- 2023, i en què el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 6,54 € per als usuaris fixos i 7,19€ per las esporàdics, o preu equivalent per als futurs cursos.

Els usuaris fixos són aquells usuaris que segons el que determina la resolució EDU/1468/2022 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/1468/2022 ,són aquells comensals que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana, sempre i quan aquests no siguin beneficiaris d'un ajut de menjador.

TERCERA. Finançament

L'adjudicatari ha d'autofinançar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador inclou, com a mínim, els aspectes següents:

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

- Salari i seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixela, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
- Cànon per ús i desgast de les instal·lacions de la cuina (0.06 euros per alumne/dia) només en cas d'escola nova
- 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.

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, assumpció dels retards de les beques menjador, i gestió i cobrament dels morosos.

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 AE 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. No obstant, l'adjudicatari assumirà el retard en el pagament

fins que l'AFA pugui percebre del consell les beques menjador.

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 Alt Empordà per al curs escolar 2022/2023, 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. Donat que l'equipament i les instal·lacions tècniques de la cuina són propietat del Consell Comarcal, l'empresa contractista haurà d'aportar el material i equipament necessari per dur a terme la prestació del servei, i fer la reposició de material i manteniment corresponent.

Només en cas de cuina pròpia a la nova escola es cobrarà un canon de 0,06 euros per alumne i dia per a l'ús i desgast de les instal·lacions.

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

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

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

No obstant això, haurà de facilitar l'accés a representants del Consell Comarcal, del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, de l'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 higiènico-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 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 "Criteris alimentaris per a la contractació del menjador dels centres educatius", en la seva última versió.
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 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 sotmes 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 trosades o triturades, pernils, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra. Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat.

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

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

Data de recollida

Nom del plat o aliment

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

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

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

L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut, del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal.

NOVENA. Neteja

1. Les instal·lacions, el mobiliari i el material que es posaran a disposició de del contractista s'hauran de netejar, mantenir i conservar durant tota la vigència del conveni. En concret:
 - L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors, lavabos), els aparells que hi hagi, les finestres i en el seu cas, la campana extractora (inclosos els filtres).
 - La sala de menjador i el mobiliari (terra, taules, cadires, pica de rentarmans, 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, l'AFA queden eximida 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 higièncs, 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 31 d'agost, 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 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 i monitoratge de l'escola en la data d'inici de la prestació. Actualment, aquesta plantilla està formada pel personal que es relaciona a l'Annex II, i que correspon a les següents categories laborals:
 - Personal de cuina i auxiliar de neteja que presten serveis al menjador del centre escolar
 - Personal de monitoratge, administració i coordinació que actualment presten els seus serveis al menjador del centre escolar.

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

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

Li podrà ser demanada i haurà de presentar la documentació relativa al fet de trobar-se al corrent del pagament de la Seguretat Social dels

treballadors afectes al servei. Així mateix, es podrà sol·licitar la presentació dels butlletins de cotització corresponents i tot allò que fa referència a la documentació de compliment de les obligacions tributàries que corresponguin a l'entitat.

4. D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del conveni amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent (Llei 31/1995, de 8 de novembre), incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
5. En aquest sentit, és obligació de l'adjudicatari indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causin com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del Contracte.

CATORZENA. Ràtios i horaris del personal

1. L'adjudicatari es compromet a tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei.
2. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios, segons resolució EDU/1468/2022 de 17 de maig:

Educació primària: 25 alumnes
Educació infantil segon cicle: 15 alumnes
Educació infantil primer cicle: 8 alumnes

El càlcul de les ràtios serà realitzat de conformitat amb la fórmula publicada a la resolució EDU 1468/2022. Les ràtios a aplicar durant el temps anterior o posterior de l'estona de dinar seran les que determini la direcció del centre.

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 contractar, 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.

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.

3. 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, a l'AFA. També estarà obligada a comunicar, de forma immediata qualsevol sanció, infracció i/o avis que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

4. Una vegada cada curs, el Consell Comarcal podrà encarregar, en el seu cas, la contractació d'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.

El Consell Comarcal de la Alt Empordà serà l'encarregat de contractar aquests treballs d'auditoria, i posteriorment emetrà una liquidació que es repercutirà a l'adjudicatari per a la gestió del servei de menjador.

5. L'adjudicatari resta obligat a subministrar a l'AFA, en qualsevol moment, tota la informació que precisi relacionada amb el funcionament del menjador.

6. L'AFA, com a entitat contractant, a més dels que es derivin dels establerts en aquest plec i legislació vigent, ostentarà els següents drets o potestats:

a) fiscalitzar en tot moment la prestació del servei mitjançant el personal que designi a l'efecte, i que podrà inspeccionar aquest, fer les consultes pertinents als usuaris i d'altres persones afectades, i també dictar les ordres per mantenir, millorar o establir la deguda prestació.

b) suspendre per motius justificats totalment o parcialment el servei per un màxim d'un mes de durada, transcorregut aquest termini, haurà de decidir entre reprendre el servei o suprimir-lo definitivament.

c) comprovar el compliment del present contracte, nomenament un representant que, sense previ avis, i amb la oportuna identificació al responsable del menjador, faci la inspecció del servei de menjador escolar.

SETZENA.- TERMINI DEL CONTRACTE I REVERSIO

La durada del contracte correspon al curs escolar 2022-23, concretament als dies que s'aprovin de prestació de menjador escolar pels centres escolars.

Es podrà prorrogar anualment el contracte fins a dos cursos escolars més, 2023-24 i 2024-25, de forma potestativa per l'AFA i obligatoria per l'adjudicatari. La prorroga serà automatica, havent de preavisar per escrit a l'adjudicatari, en cas de no desitjar la prorroga, abans del 31 de maig de cada any.

En cas de revocació a l'AFA de la cessió de la gestió del menjador, comportarà la resolució del contracte, cas en que no donarà dret a l'adjudicatari a percebre cap tipus d'indemnització.

Un cop extingit el contracte per qualsevol de les causes previstes en el plec de clàusules i en la llei, el servei revertirà a l'AFA, havent de lliurar les obres, instal·lacions i equipament adscrit (no propietat de l'adjudicatari) en bon estat de conservació i funcionament.

DISSETENA.- REGIM SANCIONADOR

1. Les infraccions del concessionari per incompliment de les seves obligacions es classificaran en els termes que recullen en el present plec, i s'imposaran en el seu cas les sancions que resulten de la present clàusula.
2. A efectes del present contracte es consideraran faltes o infraccions sancionables tota acció o omisió de l'adjudicatari o del seu personal que suposi malmetre les obligacions i deures establerts en el present plec de clàusules, i també la normativa vigent en matèria del servei de menjador escolar.
3. Quan les persones depenents de l'adjudicatari incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona prestació del servei contractat, l'AFA podrà requerir l'adjudicatari la seva substitució. En qualsevol cas, qui el substitueixi haurà de complir els mateixos requisits tècnics que l'antecessor.
4. La imposició de sancions no exclou la responsabilitat per danys i perjudicis ni la possible resolució del contracte.
5. la imposició de sancions requerirà la incoació de l'expedient per l'AFA, en el qual actuarà com a instructor una persona escollida democràticament dins de l'assemblea de les famílies de l'AFA. En aquest expedient, es donarà audiència al contractista, es practicarà la informació i prova necessària per la justificació dels fets i s'observaran les garanties que corresponguin.

6. INFRACCIONS

A) Es consideren infraccions molt greus, quan es donen les següents circumstàncies:

- No complir el servei en les condicions contractuals establertes en el plec de condicions
- Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat, cedir o traspasar els drets del present contracte
- Prestar el servei en condicions que poden afectar la salut i/o seguretat de les persones, amb perill greu i directe
- Les accions dels operaris adscrits al servei que puguin contaminar els aliments: fumar, escopir, mastegar, menjar, esternudar o tossir sobre els aliments no protegits. O treballar amb alguna malaltia o mal que es pugui transmetre als aliments: diarrea, vòmits, infeccions a la pell, llagues, talls, lesions, o ferides infectades, etc.
- Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals quan causin perjudici als alumnes, al centre i als ciutadans en general.
- No admetre injustificadament al servei a un usuari beneficiari del mateix
- 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 la obligació d'atendre els serveis mínims de vaga.
- Causar, per negligència o mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns dels menjadors escolars o altres equipaments dels centres
- Molt deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats
- Molt deficient estat sanitari o de salubritat de les instal·lacions, cuines, dependències, estris de cuina, plats, gots...
- Agressions físiques i/o verbals de l'adjudicatari o del seu personal envers als alumnes, familiars, representants de l'AFA, del centre document, companys de treball, etc...
- Obstruir l'actuació de la inspecció del servei, o bé negar-se a dita actuació
- La desobediència reiterada, més de dues vegades, a les ordres escrites per l'AFA relatives a l'execució del contracte
- No disposar de la documentació tècnica i administrativa obligatòria als menjadors
- Falsejar les dades relacionades amb els serveis objecte de contracte
- Reincidència o reiteració en la comissió d'infraccions greus
- La no subscripció de les assegurances obligatòries

B.- Es consideraran infraccions greus:

- Prestar el servei sense complir les condicions reglamentaries, sempre que no es pugui considerar molt greu
- Retards superiors a 30 minuts respecte als horaris de prestació

del servei, sempre que no estigui degudament justificat.

- Manca dels fulls de reclamacions
- Deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats
- Deficient estat sanitari o de salubritat de les instal·lacions, cuines, dependències, estris de cuina, plats, gots...
- No complir el servei en les condicions contractuals establertes (plecs i oferta formulada), sempre que no es pugui considerar com a molt greu
- L'incompliment en la prestació i acreditació de les millors ofertes en relació amb les presents condicions
- Portar menús incomplets, en condicions inadequades a nivell de temperatura o a nivell de quantitats insuficients
- Permetre l'accés a les instal·lacions del servei a persones alienes a l'activitat
- No assistir a les reunions de l'òrgan de l'AFA o de seguiment quan se li convoqui
- Divulgar o publicar qualsevol document referent al servei sense que l'AFA ho hagi autoritzat prèviament per escrit.
- Manca de dades essencials de la documentació obligatòria o falsejar-les
- Demorar el lliurament per més de 8 dies de la documentació requerida per l'AFA
- Realitzar el transport dels menús amb un mitjà de transport aliè a l'empresa
- No subministrar, reparar o reposar el material necessari per a la prestació del servei.
- No corregir les incidències detectades pels inspectors de salut que figuren a les actes d'inspecció.
- Falta de custòdia o vigilància dels alumnes en el menjador escolar o en els espais de jocs
- No complir amb la ràtio de monitoratge establerta, sense que hi hagi una causa justificada
- Cometre infraccions lleus reiteradament (més de dues)
- No informar a l'AFA de les altes i baixes que es produeixin en el seu personal
- No informar a l'AFA, la família i/o direcció de l'escola de fets greus que ocorrin dins el temps de dinar/temps de migdia.

c) Es consideraran infraccions lleus:

- No mantenir la higiene i el bon estat dels mitjans de servei
- No informar a l'AFA de les altes i baixes del personal d'atenció a l'alumnat
- Manca de puntualitat en la prestació del servei. S'entén com a tal, desviar-se més de 10 minuts de l'horari establert amb una reiteració de l'incompliment de tres vegades en un mes.
- No fer formació al personal destinat tant a l'atenció de l'alumnat com de cuina /office.
- La lleugera incorrecció del personal dependent de l'empresa, entre ells, o als usuaris, els companys de treball, personal docent i no docent, els inspectors, membres de l'AFA, agents de l'autoritat o representants públics.

- Incompliment dels acords presos a les comissions de seguiment de menjador de cada centre, sempre que no es puguin considerar greus o molt greus.
- Les discussions entre treballadors durant la prestació del servei. O bé l'ús d'un vocabulari incorrecte en relació amb els usuaris-alumnes o altre personal docent o no-docent amb qui tinguin relació en virtut del desenvolupament del servei.
- No respectar les normes de funcionament de la gestió del servei integral de menjador, si l'incompliment no es pot concepcuar com a greu o molt greu.
- Defectes d'higiene del personal adscrit al servei: higiene personal i de la vestimenta que ha de ser adequada i especifica per desenvolupar correctament el servei.
- No formar al personal perquè es pugui adreçar al públic en català i en castellà indistintament

B.- SANCIONS:

Les infraccions lleus son sancionades amb apercibiment o una penalització de fins a 1.000 euros; les greus, amb una penalització de 1.001 a 3.000 euros, i les molt greus, amb una penalització de 3.001 fins a 6.000 euros. Si la persona interessada fa efectiva de manera voluntària la sanció en el termini d'un mes a comptar des de la data de la notificació de l'expedient, la quantia de la penalització es reduirà en un 25%.

Així mateix, en el cas de les reiteracions d'infraccions molt greus, a la segona realització d'una infracció molt greu, es podrà produir la resolució del contracte, reclamant addicionalment els danys i perjudicis corresponents.

Dins de cada grau, les penalitats es graduaran en atenció a les conseqüències i intencionalitat de l'acció, així com l'incompliment previ d'advertències i requeriments, nombre d'usuaris afectats, perjudicis causats, import dels beneficis obtinguts amb l'actuació il·lícita, caràcter permanent o transitori de la infracció, gravetat dels fets i repercussió social dels mateixos.

L'import de les penalitats s'actualitzarà anualment amb l'IPC i no exclou la indemnització per danys i perjudicis a què pugui tenir l'AFA per l'incompliment de l'empresa adjudicatària.

DIVUITENA.- CAUSES D'EXTINCIO DEL CONTRACTE

El contracte s'extingirà per les causes següents:

- a) compliment del termini de durada inicial del contracte o de les pròrrogues anuals
- b) supressió del servei
- c) per l'incompliment reiterat de les obligacions quan comportin

una deficient prestació del servei, de conformitat amb el règim de sancions establerts

d) per declaració de concurs de l'empresa adjudicatària

e) per condemna de l'empresa adjudicatària en un procediment penal

Quan el contracte es resolgui per causes imputables a l'empresa adjudicatària, addicionalment se li reclamaran els danys i perjudicis corresponents.

La resolució del contracte s'acordarà per l'assemblea de l'AFA, i serà comunicada per escrit, i amb efectes a la data de recepció de la notificació.

DINOVENA.- LLEI APLICABLE I TRIBUNALS

L'AFA de l'escola Carme Guasch i Darné no té la consideració de poder adjudicador en els termes fixats per la llei de contractes del sector públic, pel que la prestació del servei es regirà per les normes de dret privat.

Les parts sotmeten la interpretació, compliment, execució i extinció d'aquest contracte, i els seus efectes, als Jutjats i Tribunals de Figueres, amb renúncia expressa als del seu fur.