

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR I
MONITORATGE DE L'ESCOLA L'ANTINA DE TORREDEMBARRA PEL PROPER CURS
2026/2027**

Competència	AFA ESCOLA L'ANTINA
Objecte del contracte	Servei de menjador i monitoratge de l'Escola L'Antina de Torredembarra
Durada	1 any
Presentació d'ofertes	afa_antina@gmail.com

Article 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte rau en la gestió del servei de menjador escolar i el corresponent monitoratge a l'escola pública L'Antina de Torredembarra, portat a terme per l'AFA de l'escola, via encàrrec de gestió indirecta, en la modalitat de cuina pròpia i amb una empresa especialitzada, durant el curs escolar 2026-2027, segons conveni amb el Consell Comarcal del Tarragonès.

Article 2. Descripció del servei

La prestació d'aquest servei inclou:

1. L'elaboració en la cuina pròpia del centre, i posterior subministrament al menjador escolar, de l'àpat de dinar de l'alumnat i del personal del centre.

Si per causes sobrevingudes, degudament justificades, puntualment no fos possible l'elaboració en la cuina pròpia del centre, l'empresa contractada s'encarregarà d'elaborar els àpats a les seves instal·lacions pròpies, transportar-lo amb totes les garanties i condicions de seguretat, i servir-lo al menjador de l'escola.

2. El servei de monitoratge encarregat de l'atenció directa a l'alumnat de l'escola durant el temps de durada d'aquesta prestació, es farà des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.
3. Aquestes prestació també inclou l'obligatorietat de donar compliment a les especificacions, característiques funcionals i operatives referides al servei, que figuren en aquest plec. L'empresa adjudicatària haurà de complir tota la normativa vigent pel que fa a menjadors escolars, i adaptar-se a les modificacions que esdevinguin, si és el cas, en el decurs de la vigència del conveni entre el Consell Comarcal del Tarragonès i l'AFA.

El servei es durà a terme tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que aprova el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada curs escolar.

L'empresa adjudicatària també haurà d'atendre i adaptar el servei quan hi hagi un horari diferent al dels dies lectius, com per exemple, les jornades intensives del mes de juny i de l'últim dia lectiu del mes de desembre, i tenir en compte els dies festius que tingui establert el centre escolar.

Tenint en compte les dades dels darrers cursos, l'assistència mitjana del servei de menjador es preveu aproximadament en uns 285-300 alumnes de mitjana, podent modificar-se aquesta dada en funció de les altes i baixes de l'alumnat sol·licitant d'aquest servei durant el termini de vigència del contracte.

Segons dades facilitades pel Consell Comarcal del Tarragonès de febrer de 2026, per al curs 2025/2026 s'havia calculat la següent mitjana aritmètica d'usuaris habituals al llarg del curs:

Nivell	Mitjana usuaris/dia
I3	20,70
I4	21,52
I5	27,74
1r	30,61
2n	30,39
3r	45,26
4t	40,70
5è	40,61
6è	27,22
Total	284,74

Les característiques inicials del servei són les que s'estableixen en aquest plec. No obstant això, durant la seva vigència, aquestes característiques es podran modificar per adaptar-se a les necessitats reals del servei.

Article 3. Condicions econòmiques

L'oferta guanyadora d'aquesta licitació marcarà el preu del servei de menjador escolar. El preu que es fixi no pot ser superior a l'establert a la RESOLUCIÓ EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2026-2027, i en que el preu del servei del menjador ha quedat estipulat en 7,83 € per als usuaris fixos i 8,61 € per als esporàdics (iva inclòs).

S'entén per usuari fixe o habitual aquell que utilitza regularment el menjador i aquell que l'utilitza durant un període de temps perllongat. En aquest sentit, s'entenen com a usuaris habituals aquells que utilitzin el menjador uns dies amb una periodicitat establerta, per exemple, el mateix dia de la setmana durant, almenys, un mes.

S'entén per usuari esporàdic aquell que utilitza el servei de menjador sense cap periodicitat ni freqüència. Aquests usuaris tenen un preu de menjador més elevat, que en cap cas transcendirà els màxims que s'estableixin des de la Generalitat de Catalunya o l'administració competent. En cas de dubte entre si un usuari és habitual o esporàdic, serà l'AFA qui ho determina.

Article 4. Finançament

L'empresa adjudicatària del contracte haurà d'autofinçar-se amb el preu del menú. El preu del servei de menjador ha d'incloure, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Salaris i Seguretat Social de tot personal (cuina i monitoratge).
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina.
- Reposició de tots aquells equipaments que calgui substituir per obsolescència i/o averies irreparables..
- Cànon a l'AFA (0.10 euros per alumne/dia).
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva. D'acord amb la normativa aplicable, el contractista haurà de retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei.
- La pòlissa d'assegurances segons els termes establerts en aquest plec.
- 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 indirecte al centre (fotocòpies, material del centre...).
- IVA

- Altres 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.

L'adjudicatari presentarà anualment, si es dóna el requeriment de l'AFA, per a la seva fiscalització, el compte de pèrdues i guanys aprovat per l'òrgan competent de l'empresa i presentat en els registres que corresponguin, en el qual compte s'hauran de diferenciar les partides d'aquest contracte i de la resta de serveis complementaris; també caldrà presentar en el mateix termini el balanç de situació de l'any vençut; ambdós documents comptables referits exclusivament al servei objecte d'aquest contracte.

L'adjudicatari portarà una comptabilitat separada, referida al servei objecte d'aquest contracte, de manera que es puguin determinar els seus costos i ingressos i identificar qualsevol activitat que exerceixi diferent de les corresponents al contracte inicial.

Article 5. 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, tant d'alumnes com de professors usuaris del menjador.

L'import del servei escolar de menjador serà abonat íntegrament a l'adjudicatari per part de les famílies, excepte en els casos d'alumnat amb gratuïtat del servei i els beneficiaris d'un ajut de menjador.

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

El mateix sistema s'utilitzarà per les quantitats que s'atorgui als alumnes beneficiaris d'ajuts de menjador, tal i com preveuen les bases reguladores de la convocatòria de subvencions destinades a ajuts individuals de menjador escolar per a necessitats socioeconòmiques a la comarca del Tarragonès per al curs escolar 2026-2027, o clàusula equivalent per als futurs cursos.

En ambdós casos, l'empresa adjudicatària haurà d'esperar a que el Consell Comarcal del Tarragonès transfereixi a l'AFA les quantitats corresponents.

L'adjudicatari haurà de remetre mensualment a l'AFA el llistat de tots els usuaris del servei, en les diferents modalitats. Tanmateix, i en relació als usuaris becats, també queda obligada a transmetre, mensualment a l'AFA, llistat del seguiment de l'assistència d'aquests, on hauran de constar totes les absències justificades i sense justificar, d'acord amb els criteris que s'estableixin per part del Consell Comarcal del Tarragonès en relació a la regulació de l'atorgament de la subvenció d'ajuts individuals de menjador.

L'import que calgui pagar per a la utilització del servei de menjador es facturarà a mes vençut, en deu mensualitats. La quota mensual es cobrarà a l'inici de cada mes, d'octubre a juliol, en un dia fix que estableixi l'empresa adjudicatària, no abans del dia 5 i no més tard del dia 10. La quota resultant serà la de multiplicar els dies del mes anterior en que s'ha fet ús del servei de menjador per la quota diària del servei.

Les faltes degudament justificades no es cobraran en cap cas.

En cas de tancament de l'escola per motius de força major, l'empresa no podrà cobrar cap mena de tarifa als usuaris per recuperar la despesa corresponent al dia.

L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar a les famílies usuàries del servei, un rebut mensual on, de forma clara i transparent, es faci constar de forma desglossada la informació relativa al cobrament. Com a mínim, haurà de constar el nombre de dies cobrats i la quota diària aplicada.

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. L'AFA no tindrà cap responsabilitat per l'impagament dels rebuts per qualsevol dels usuaris de tal manera que el contractista assumeix el risc de l'explotació, sense cap responsabilitat per part de l'AFA.

Article 6. Durada del contracte

La durada del contracte és d'un any.

Article 7. Personal

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

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.

D'altra banda, l'adjudicatari en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte amb les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut. Haurà de complir i tenir aprovat, en cas obligatori, el corresponent Pla de Prevenció de riscos laborals.

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.

En compliment de la normativa vigent, l'empresa contractada per l'AFA haurà de subrogar, en les mateixes condicions que tenen amb l'actual prestatari, el personal que integra la plantilla del servei del menjador de l'escola en la data d'inici de la prestació. Actualment, aquesta plantilla està formada pel personal que es relaciona en l'article 8 d'aquest plec, i que correspon a les següents categories laborals:

- Personal de cuina i auxiliar de cuina que presten serveis al menjador del centre.
- 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.

Article 8. Personal actual

El personal que conforma actualment la plantilla del servei de menjador de l'escola és el següent:

Treballadora	Categoria	H./set.	Horari	Antiguitat	Sou brut mensual
GAAPN	MONITORA	18:45	12:15 a 16 h	15/09/2008	637.88€
MAALO	MONITORA	20	12:15 a	15/09/2008	680.36€

			16:15 h		
DIRUN	AUX. SERVEI	40	8 a 16h	26/04/2022	1.368,32€
PEREM	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	12/09/2023	496.07€
CRMAM	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	13/10/2021	496.07€
SAMAL	COORDINADORA	32:30	8:45 a 15:15 h	04/09/2025	1387.66€
BAROM	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	08/01/2024	496.07€
REESR	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	19/11/2024	496.07€
MUHES	MONITORA	13:45	12:15 a 15h	14/09/2009	545.80€
SAPAN	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	06/10/2022	496.07€
SAPAD	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	06/10/2022	496.07€
DIBES	MONITORA	13:45	12:15 a 15 h	12/09/2017	467.82€
PEPIH	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	13/09/2023	496.07€
REALI	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	14/10/2019	496.07€
MAGUV	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	15/09/2025	496.07€
JOLUM	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	12/09/2019	496.07€
GOGAI	CUINERA	40	7 a 15 h	15/09/2008	1722.99€
SA A	AUX. SERVEI	20	11 a 16 h	09/10/2023	496.07€
BAMAN	MONITORA	12:30	12:30 a 15 h	12/09/2022	496.07€

Article 9. Requisits i titulacions del personal del servei

Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar obligatòriament de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i del certificat de delictes de naturalesa sexual.

El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei i complir els següents requisits:

- 18 anys complerts.
- Parlar i entendre el català i el castellà.
- Formació específica que compregui els continguts següents:
 - Alimentació i nutrició, al·lèrgies i trastorns en l'alimentació Higiene alimentària.
 - Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar i aspectes psicopedagògics i organitzatius d'activitats lleure.
 - Formació en reciclatge de residus.
 - Coneixements en el sector de les persones amb discapacitat.

A banda, els/les monitors/es del menjador hauran de disposar, com a mínim, d'un dels següents títols:

- Diploma de monitor/a d'activitats de lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut.
- Certificat de professionalitat de dinamització d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.
- Tècnic d'animació sociocultural i turística.

El coordinador/a-director/a de monitors haurà de disposar, com a mínim, d'un dels següents títols:

- Diploma de director/a d'activitats de lleure infantil i juvenil expedit per la Direcció General de Joventut.
- Certificat de professionalitat de direcció i coordinació d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil.
- Tècnic d'animació sociocultural i turística.

L'empresa adjudicatària serà la responsable d'assegurar-se del compliment d'aquests punts en tot el personal de nova contractació i facilitar la formació necessària al personal subrogat que no la tingui. En qualsevol moment li podrà ser sol·licitada la documentació acreditativa.

Article 10. Instal·lacions i material

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. El llistat actualitzat és el següent:

Article	Quantitat
Armari dos portes correderes inox	1
Armari inox 4 prestatges	1
Banc fusta	1
Bany maria	1
Cadira despatx	1
Cafetera	1
Cafetera	1
Campana extractora	1
Carro	8
Cassola mitjana	2
Cassola gran	2
Chino	1
Coladors	3
Congelador EdenoX 2 portes	1
Cubells d'escombreries	3
Cuina gas Zanusi 6 focs	1
Cullera de servir	12
Cullera sopera	400
Culleres postre	290
Cullerot de servir	19
Cullerot de servir gran	3
Descalcificador	1
Dispensador paper	4
Dispensador sabó	3
Escurridor inox gran	2
Escurridor petit	1
Espàtula silicona	4
Forn Electrolux 20 safates	1
Forquilles	370
Fregidora Zanussi	1
Ganivet carn/verdures	5
Ganivets	320
Gastro 1/1 20 cm	2

Gastros 1/1 amb tapa	14
Gastros 1/2 amb tapa	10
Gastros 1/3	3
Gastros forats 8 cm	8
Gots vidre	305
Gerres d'alumini	20
Guarda coberts	5
Marmita	1
Microones	1
Nevera 3 portes Coreco	1
Nevera 4 portes Cortinox	1
Obre llaunes suport taula	1
Olla fonda de 25 cm	4
Olla gran	2
Paneres grans	5
Pinces de servir	24
Planxa Fagor	1
Plats fondos	500
Plats plans	470
Prestatge 4 alçades	4
Prestatge inox	2
Puntilles	8
Rasera de servir	14
Reixeta descongelació	3
Rellotge cuina	1
Remo	2
Rentaplats capota	2
Robot Coupe 350	1
Safata forn asa	2
Safates blanques	4
Safates rentaplats	10
Soperes	25
Talladora embotit	1
Taquilles grans	3
Taquilles petites	18
Taula tall	5
Taula treball	5
Termo Junkers	1
Tisores	6

L'empresa contractista haurà d'abonar a l'AFA un cànon de 0,10 euros per alumne usuari i dia, podent les empreses oferir un cànon superior, que serà objecte de valoració.

L'empresa adjudicatària es compromet a reposar tots aquells equipaments que calgui substituir per obsolescència i/o averies irreparables, així com a fer-se càrrec de les reparacions corrents i el manteniment preventiu i correctiu dels equips.

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

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.

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

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

L'adjudicatari haurà de contractar un contracte de manteniment i revisió del sistema contra incendis de la cuina amb una empresa autoritzada amb les corresponents certificacions legalment establertes.

També s'encarregarà del manteniment, o del subministrament i instal·lació d'un aparell si s'hagués de substituir l'actual, per a abastir d'aigua als usuaris del servei de menjador a través d'un sistema d'osmosis inversa amb mineralització i contracte de manteniment/revisió, amb el servei tècnic corresponent, mentre duri l'adjudicació.

Article 11. Neteja

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

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

- Neteja de la campana extractora, tubs, turbina, filtres, etc. per part d'una empresa autoritzada d'acord amb la normativa vigent durant tot el contracte.

2. A l'inici i a la finalització del curs escolar el contractista haurà de fer una neteja a fons del material i les instal·lacions del servei. A tal efecte, el personal haurà de fer una posada a punt de les instal·lacions una setmana abans de l'obertura del servei i un repàs final de les instal·lacions durant la setmana posterior al tancament del servei.

3. D'acord amb la normativa aplicable, el contractista haurà de retirar diàriament les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei. També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

Article 12. Característiques dels menús

La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, com el Reial Decret 315/2025, 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 el Programa de Revisió de Menús Escolars.

Hauran de ser menjar de qualitat, saludable i variat prioritzant productes frescos i de proximitat. Els menús hauran de ser equilibrats (proteïna+hidrats+verdura), evitant combinacions poc coherents.

Existirà la possibilitat de repetir i les racions han de ser les suficients, per evitar que alguns infants es quedin amb gana.

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.

Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa fresc del dia, i beguda depurada amb sistema d'osmosis inversa amb mineralització.

Per amanir i cuinar s'utilitzarà oli d'oliva verge. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi serà sal iodada.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment la presentada en l'oferta, i adequada pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents.

Els menús s'hauran de planificar mensualment i se n'ha de trametre una còpia als pares, mares o tutors dels alumnes, AFA i direcció del centre.

Els menús a servir es variaran trimestralment per adaptar-los als productes que proporciona cada temporada.

No s'utilitzaran pre-cuinats i es minimitzarà el consum de fregits i greixos.

Els postres hauran de ser variats, amb presència habitual de fruita fresca, i alternatives com iogurt natural. Quan el postre sigui fruita, haurà de ser una peça de fruita sencera.

L'adjudicatari també haurà de tenir a disposició del centre escolar, de l'AFA, 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.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar trimestralment a l'AFA, les factures i albarans de les comandes dels productes de proximitat de la demarcació, així com un llistat dels productors que els subministren, així com de l'oli d'oliva i la sal utilitzats. Cal que la documentació justificativa estigui en tot moment disponible.

L'empresa adjudicatària oferirà 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. L'adaptació dels menús per aquestes circumstàncies, en cap cas ha de consistir únicament en l'eliminació de determinats productes, sinó que s'ha de garantir el mateix equilibri i qualitat que el plat genèric.

L'empresa adjudicatària també oferirà menú halal, menú sense carn i menú vegetarià per l'alumnat del centre que opti per aquestes opcions.

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.

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.

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'hauran de complir són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable.
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.
- Pla de control de neteja i desinfecció.
- Pla de formació i capacitat del personal.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de traçabilitat.
- Pla de control d'al·lèrgens.

- Pla de control de residus.
- Control de les temperatures.
- Mostres testimoni del menjar.

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

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:

- a) Reglament (CE) 852/2014, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- b) Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE 12-01-2001). Modificat pel Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos (BOE 25-02-2010).
- c) Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

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.

L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. Hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

L'empresa accedirà a les peticions de la direcció del centre i/o AFA de provar el menú en qualsevol moment. En quant als representants legals dels usuaris, podran sol·licitar el tast del menú un cop cada curs.

Article 13. Assegurances

El contractista serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament dels contractes i, per tant, tant el Consell Comarcal del Tarragonès com l'AFA queden exempts de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, el contractista ha de tenir contractada:

Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixen a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil

empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats tant l'activitat d'elaboració i subministrament de menjars com la guàrdia i custòdia dels alumnes durant l'espai intel·lectual el migdia. També inclourà els danys corporals i materials patits pels alumnes o tercers en cas d'accident escolar ocorregut durant la prestació de l'activitat assegurada. L'adjudicatari de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers i usuaris, en la gestió dels diferents serveis de menjador inclosos en el contracte. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patrimonial i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com mínim de 1.200.000 € per sinistre i any i de 150.000 € per víctima.

En la pòlissa d'assegurances sol·licitada, s'haurà d'incloure la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, el Consell Comarcal del Tarragonès i l'AFA, per possibles indemnitzacions i/o danys i perjudicis, per qualsevol resolució anticipada del conveni entre el Consell Comarcal del Tarragonès i l'AFA.

2. També haurà de preveure 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 € per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 € per invalidesa per accident.

L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, a l'AFA, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, per mitjans electrònics, una còpia autenticada de la pòlissa d'assegurances i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar a l'AFA, còpia autenticada del rebut corresponent al pagament de la pòlissa.

Article 14. Projecte pedagògic del servei de menjador

El temps de menjador ha de ser un temps educatiu per al nostre alumnat i no només un espai on satisfà les seves necessitats alimentàries. És per això important donar continuïtat als principis pedagògics i normatius que segueix l'escola en el temps lectiu, per dotar de coherència i de sentit comú les accions també del personal del menjador.

El servei de menjador s'haurà d'ajustar al Pla de Funcionament del Servei de Menjador vigent de l'escola L'Antina (ANNEX I). Actualment aquest document es troba en revisió, i el vigent és la tercera actualització aprovada en Consell Escolar del 4 d'octubre de 2022. El servei també s'haurà d'ajustar al projecte educatiu i al calendari escolar del centre.

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta de projecte pedagògic que s'ajusti a les especificacions establertes en aquest plec i a l'actual Pla de Funcionament del Servei de Menjador del centre. En el moment en que aquest Pla de Funcionament s'hagi actualitzat, s'haurà d'actualitzar, si és necessari, el Projecte pedagògic.

La línia pedagògica estarà completament lligada a la mateixa de l'escola, sempre proposant activitats que permetin continuar amb el creixement dels infants dins del temps educatiu que s'ocupa.

Acompanyaran els infants en el seguiment dels hàbits i rutines d'higiene i alimentació en el temps del menjador, a més de guiar els diferents comportaments socials i de convivència. A través del projecte educatiu de l'empresa s'acompanyarà els infants en les diferents activitats que es proposaran i s'atendran les propostes dels infants.

El projecte pedagògic del menjador es desenvoluparà a partir de tres eixos de treball:

- L'autonomia i l'adquisició d'hàbits: els infants participaran activament de les tasques del menjador amb l'objectiu d'adquirir més autonomia i més conscienciació, sempre adaptant-ho a les seves possibilitats.
- L'alimentació sana i equilibrada: aquesta línia de treball es complementarà amb activitats d'alimentació saludable, tallers de cuina i xerrades per les famílies sobre nutrició i alimentació saludable.
- La convivència al pati escolar: un eix de treball per millorar la convivència en el pati escolar, així com desenvolupar la creativitat, la imaginació i la cooperació entre els infants.

La proposta haurà d'incloure un pla de treball detallat per l'educació en el lleure durant les hores de menjador, que haurà comptar amb activitats de lleure variades (joc lliure, activitats dirigides, espais de calma, tallers, dinàmiques, esports, etc.) i l'aprofitament dels diferents espais disponibles, com el de la biblioteca. També s'escoltaran les propostes dels infants.

Article 15. Ràtios de personal i organització del servei

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

2. L'adjudicatari vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat 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 es tingui.

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.

4. Les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'ajustaran, com a mínim, a les següents ràtios:

Cicle Superior: un/a monitor/a per cada 20 alumnes.

Cicle Inicial i Cicle Mitjà: un/a monitor/a per cada 18 alumnes

Educació infantil: un monitor per cada 12 alumnes.

Les ofertes que proposin ràtios inferiors optaran a puntuació addicional.

S'entén que per fer el càlcul de la ràtio alumnes – monitors, comptabilitzen tots els alumnes que fan ús del servei de menjador, és a dir, els alumnes fixos i els alumnes esporàdics. El professorat que pugui fer ús del servei de menjador no es comptabilitzarà per aquests efectes. L'empresa tindrà previstes les possibles baixes i les cobrirà amb diligència en 24 hores.

Cada grup d'educació disposarà dels monitors específics per cada un d'ells, sense possibilitat que un mateix monitor comptabilitzi en la ràtio de més d'un d'aquests grups.

El personal de cuina, i el/la coordinador/a no comptabilitzaran sota cap concepte com a monitor/s amb atenció directa a l'alumnat en relació al càlcul de les ràtios.

També caldrà que un dels monitors sigui el responsable específic del SIEI (Suport Intensiu d'Escolarització Inclusiva), per atendre els alumnes amb necessitats educatives especials que ho necessitin, a més a més de les hores assignades al/la vetllador/a.

5. Pel bon funcionament de tot el servei, l'equip de monitors dedicarà una estona setmanal a fer una reunió per coordinar les activitats i les tasques previstes per la setmana entrant. La convocatòria i bon funcionament d'aquesta reunió serà responsabilitat directe del/de la coordinador/a, i hi podran assistir el director/a de l'escola, president/a de l'AFA o persones en qui aquestes deleguin.

6. Els àpats dels responsables de cuina i els monitors aniran a càrrec de l'adjudicatari, i caldrà organitzar-los de tal manera que no interfereixin en el normal funcionament del servei.

7. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, així com les titulacions establertes en aquestes mateixes bases.

També farà formacions, als monitors i monitores de menjador, relacionades amb l'atenció de l'alumnat amb diversitat, així com també en la gestió positiva de la convivència, en la resolució de conflictes i l'educació emocional.

8. Tot el personal adscrit al servei de menjador haurà de disposar del corresponent certificat negatiu d'antecedents penals per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, conforme disposa l'article 13.5 de la Llei orgànica de protecció jurídica del menor.

L'adjudicatari haurà de formular, en aquest sentit, una declaració responsable que el personal destinat al servei compleix aquest requisit.

9. 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.
10. L'adjudicatari adquireix el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
11. En cas de vaga, l'adjudicatari prestarà els serveis mínims que es decretin d'acord amb allò que es determini per part de l'Administració laboral competent.
12. L'adjudicatari informará prèviament a l'AFA de totes les variacions que consideri necessàries introduir quant a dotacions de personal, material, organitzatives i de prestació amb la suficient antelació per a què puguin ser o no acceptades.
13. En aquest sentit l'adjudicatari facilitarà la relació nominal del personal (identificació, titulació, categoria professional, etc.), les altes i baixes que es produeixin així com el motiu que les ha produït, adjuntant la documentació corresponent.
14. El personal de cuina i el/la coordinador/a s'incorporaran a la feina l'1 de setembre, de la mateixa manera que la resta de personal del centre, per tal de preparar amb garanties l'inici del curs escolar, així com atendre les famílies que ho necessitin.
15. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el català sigui la llengua vehicular en totes les activitats del menjador, d'acord amb el projecte educatiu del centre, i establir mecanismes interns per assegurar-ne el compliment.
16. L'adjudicatari haurà de disposar dels materials lúdics i didàctics propis necessaris per les activitats de l'espai migdia des del primer dia de curs.
17. L'adjudicatari haurà de confeccionar i lliurar als pares, mares o tutors dels usuaris un informe de l'evolució de cada usuari quant als hàbits de menjador amb una periodicitat trimestral. En el cas de l'alumnat d'I3 el seguiment serà diari mitjançant les agendes. En cas d'incidències en el servei de menjador, es comunicaran diàriament als pares, mares o tutors, mitjançant la direcció del centre.
18. En cas que algun usuari del servei de menjador manifesti, durant el període de temps en què es presta el servei de menjador, un estat d'indisposició, malaltia o lesió per accident, l'empresa adjudicatària és responsable d'avisar a la direcció del centre i els pares, mares o tutors legals corresponents. L'empresa adjudicatària no pot subministrar als alumnes cap tipus de producte farmacològic sense prescripció mèdica o consentiment dels pares o tutors legals. Si el cas presenta caràcter d'urgència, l'empresa adjudicatària avisarà, a més a més, els corresponents serveis d'urgència sanitària.
19. L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la direcció del centre i a l'AFA qualsevol incident o falta que es doni amb usuaris en el servei de menjador. La comunicació de l'incident

haurà d'indicar la data de l'incident, el fet i el nom i cognoms del/s usuari/s. Aquesta comunicació haurà de ser realitzada com a màxim en un termini de 24 hores des de l'incident.

20. Serà obligació del contractista uniformar pel seu compte tot el personal durant les hores de prestació del servei.

21. El personal no pot agredir ni físicament ni verbalment als usuaris del servei de menjador.

22. L'empresa adequarà la dotació de personal quan es redueixi sensiblement el nombre de comensals (per exemple jornada continuada), amb la prèvia conformitat de l'AFA.

23. No estarà permès l'ús de pantalles durant el temps de menjador, prioritzant activitats educatives, lúdiques i de convivència.

Article 16. 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.

Igualment, assistirà a les comissions de menjador que s'organitzin entre la direcció del centre i l'AFA durant el curs escolar.

1. 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.

2. 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 a l'AFA 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. 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.

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

Article 17. Tribunal adjudicador

El tribunal adjudicador estarà format per:

- 5 persones en representació de l'AFA.
- 1 persona en representació de l'equip directiu del centre.
- 1 persona en representació de la Comissió de Menjador.
- 1 persona en representació del professorat de l'escola.
- 1 persona en representació de les treballadores del servei de menjador.

Article 18. Procediment i forma d'adjudicació

El procediment d'adjudicació es dividirà en dues fases. Durant la primera fase, les entitats interessades podran presentar les seves propostes.

Aquestes propostes seran valorades pel tribunal adjudicador en funció dels barems establerts en aquest plec, i es realitzarà una entrevista amb durant les quals podran defensar les seves propostes, així com respondre a les preguntes realitzades per les persones integrants del Tribunal.

Al final d'aquesta primera fase el Tribunal escollirà tres propostes finalistes, les quals passaran a la segona fase o fase final. Aquestes seran les tres ofertes amb major puntuació.

En aquesta segona fase, el Tribunal podrà sol·licitar ajustos, canvis i contrapropostes a les propostes finalistes, podrà establir una segona entrevista amb aquestes si ho creu necessari i escollirà l'empresa guanyadora que valori.

Article 19. Calendari

- 14 al 21 de maig - Presentació d'ofertes.

Caldrà enviar la proposta per correu electrònic a afa.antina@gmail.com juntament amb la documentació obligatòria requerida en aquestes bases.

Les proposicions presentades fora del termini assenyalat no seran admeses.

- 22 de maig - Esmena de documents

El Tribunal adjudicador, davant defectes esmenables requerirà als licitadors perquè procedixin a complementar la documentació necessària abans de la data establerta per la presentació dels projectes. Si no s'esmena en el termini requerit, el Tribunal entendre que el licitador desisteix de la seva oferta.

Quan no sigui possible corregir els vicis, els defectes o les omissions les proposicions seran rebutjades.

- 25 de maig - Presentació de projectes davant del tribunal adjudicador.
- 27 de maig - Elecció propostes finalistes.
- 28 al 3 de juny - Feedback amb les empreses finalistes.
- 4 al 5 de juny - Rebuda de les noves propostes.
- 8 al 10 de juny - Entrevistes amb les empreses finalistes (si és necessari).
- 11 de juny - Elecció empresa guanyadora.
- 15 de juny - Aprovació en Assemblea General de Socis i Sòcies

Article 20. Criteris d'adjudicació

Alimentació

	Puntuació
1) Utilitzar productes congelats o processats en els nostres menús	
a) 0 productes	15
b) Fins a 2 productes/setmana	10
c) Fins 4 productes/ setmana	5
d) Més de 4 productes/setmana	0
2) Demostrar certificats de col·laboració de proveïdors de proximitat	
a) 15 proveïdors o més	15
b) Entre 10-15 proveïdors	10
c) Entre 5-10 proveïdors	5
d) Entre 0-5 proveïdors	0
3) Utilització de fruites i verdures de proximitat i de temporada per a l'elaboració del menú	
a) Del 70% a 100%	15
b) Entre 50%-69%	10
c) Entre el 30% i el 50%	5
d) Menys del 30%	0
4) Utilització de fruites i verdures ecològiques per a l'elaboració del menú	
a) Del 70% a 100%	15
b) Entre 50%-69%	10

- c) Entre el 30% i el 49% 5
- d) Menys del 30% 0

5) Freqüència de peix fresc en el menú

- a) 4 o més vegades/mes 15
- b) 3 vegades/mes 10
- c) 2 vegades/mes 5
- d) Menys de 2 vegades 0

6) Proveïdor peix fresc

- a) 75-100% proveïdor local 15
- b) 50%-75% proveïdor local 5
- c) Menys del 50% proveïdor local 0

7) Disposar de segell que acrediti la promoció del consum de productes de proximitat o "cadena curta" o km 0

15

8) Disposar de cuina central i distància respecte el centre

- a) A menys de 50 km 10
- b) Entre 50 i 100 km 5
- c) A més de 100 km 2

9) Propostes de millora dels menús especials (al·lèrgies/intoleràncies)

Fins a 10 punts

Monitoratge i ràtios

1) Ràtios inferiors a les mínimes exigides

- a) El 1/10, CI i CM 1/15, CS 1/18 30

Higiene i seguretat

1) Millores addicionals en protocols de neteja i control de qualitat

Fins a 5 punts

2) Propostes d'organització d'espais que reforcin la seguretat i el benestar

Fins a 5 punts

3) Materials innovadors o sostenibles que milloren la higiene

Fins a 3 punts

Espai educatiu i convivència

1) Projecte pedagògic del servei de menjador (es valorarà la seva adequació al projecte de centre).

Fins a 30 punts

A més a més, també es tindran en compte els següents aspectes:

- | | |
|--|----------------|
| a) Activitats en anglès | Fins a 3 punts |
| b) Activitats basades en la igualtat de gènere | Fins a 3 punts |
| c) Activitats basades en la diversitat | Fins a 3 punts |
| d) Propostes de millora | Fins a 3 punts |

2) Establiment de mecanismes que permetin escoltar la veu de l'alumnat

Fins a 3 punts

3) Foment de rutines d'autonomia i de convivència positiva

Fins a 3 punts

Comunicació, transparència i participació

1) Sistemes de comunicació regular amb les famílies (models d'informes, canals digitals, aplicatius...)

Fins a 5 punts

2) Propostes de transparència i de seguiment del servei

Fins a 5 punts

3) Espais de participació per a famílies i alumnat

Fins a 5 punts

Qualitat i millora contínua

1) Pla de formació del personal adscrit al servei

Aquest criteri punta les hores de formació que s'ofereixin per al personal adscrit al servei. Les formacions destinades al monitoratge hauran de contemplar, com a mínim, les especificacions establertes en aquest sentit en l'article 15è d'aquest plec.

Aquestes activitats s'han d'impartir en centres oficials que puguin expedir certificats acreditatius, indicant les hores, els assistents i l'objecte dels cursos impartits.

a) 15 o més hores anuals	10
b) Entre 12 i 15 hores anuals	8
c) Entre 10 i 12 hores anuals	6
d) Entre 8 i 10 hores anuals	4
e) Entre 5 i 8 hores anuals	2
f) Entre 3 i 5 hores anuals	1
g) Menys de 3 hores	0

2) Establiment de mesures per garantir la continuïtat dels equips

Fins a 5 punts

3) Establiment de mesures, mecanismes o protocols per assegurar l'ús del català com a llengua vehicular.

Fins a 5 punts

Altres propostes i/o criteris

1) Increment del cànon per ús i desgast de les instal·lacions de la cuina

a) 0.30 euros per alumne/dia	25
b) 0.25 euros per alumne/dia	20
c) 0.20 euros per alumne/dia	15
d) 0.15 euros per alumne/dia	10

2) Rebaixa del preu dels menús.

a) Rebaixa del preu del menú dels usuaris fixos (7,83 €)

Fins a 10 punts

b) Rebaixa del preu del menú dels usuaris esporàdics (8,61 €)

Fins a 10 punts

L'empresa o empreses que ofereixin la major reducció obtindran la puntuació màxima. La resta d'ofertes es puntuaran d'acord amb el preu que resulti de la reducció, d'acord amb la fórmula següent:

10*(OME/OV)

On OME= Oferta més econòmica OV= Oferta que es valora

3) Condició jurídica de l'ofertant:

- a) Entitats sense ànim de lucre o fundacions

5 punts

4) Localització de la seu social de l'ofertant:

- a) Seu social situada a Torredembarra

10 punts

- b) Seu social situada a la comarca del Tarragonès

8 punts

- c) Seu social situada a la província de Tarragona

5 punts

5) Altres propostes de millora

Fins a 15 punts

Entrevista

Fins a 15 punts

L'empresa es compromet al compliment dels criteris puntuats. L'incompliment reiterat i documentat mitjançant les actes de seguiment que l'AMPA serà considerat incompliment contractual i motiu de rescissió sense dret a indemnització a petició de l'AFA.

Article 21. Documentació a presentar

En el moment de presentar la proposta

- Proposta de l'empresa.

Haurà d'incloure, entre altres coses, la relació de criteris puntuables i, en el seu cas, la documentació acreditativa, així com els projecte proposat per l'Empresa en format PDF i signat pel responsable de l'empresa.

S'haurà de fer arribar per correu electrònic a afa.antina@gmail.com abans del 20 de maig de 2026 a les 23.59h.

- Declaració responsable del compliment de la normativa vigent en protecció de dades.
- Proposta de Projecte pedagògic.

- Programació d'un menú de 4 setmanes de tardor-hivern, i de primavera-estiu, per a ser valorats.
- Model de l'informe d'evolució/seguiment dels usuaris del servei de menjador, per a ser valorat.
- Acreditació anual per part de l'empresa d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústria i productes alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC).
- Documentació relativa a la resta de criteris avaluable. Aquells criteris que no s'acreditin o aportin no es valoraran.
- Relació d'altres centres escolars on gestionin el servei de menjador escolar.
- Relació de totes les empreses proveïdores d'aliments amb les que treballaran en el cas de gestionar el servei de menjador.

Abans de l'inici del curs escolar

- Preu del menjador desglossat per components amb l'IVA corresponent, que ha d'incloure:
 - Cost dels aliments.
 - Despeses del personal de cuina, servei i atenció als comensals, incloses les corresponents a les assegurances i càrregues socials.
 - Neteja i material corresponent.
 - Parament inclosos els costos de reposició del servei de taula.
 - Manteniment dels estris, d'equipament i béns mobles de la cuina.
 - Despeses de subministraments (llum, aigua, gas, brosa...).
- Còpia de la pòlissa d'assegurances subscrita per l'adjudicatari del contracte del servei de menjador, en compliment de les especificacions establertes en l'article 13 d'aquestes bases, junt amb el rebut conforme està al corrent del pagament.
- Còpia de l'última acta d'inspecció de sanitat.
- Acreditació anual d'inexistència d'antecedents penals per delictes sexuals del personal del servei.
- Certificat anual d'estar al corrent amb les obligacions tributàries amb la Generalitat, hisenda i la seguretat social.
- Declaració responsable del compliment de la normativa vigent en protecció de dades.

- Qualsevol altre documentació exigida en aquest plec.