

# CONDICIONS DE CONTRACTACIÓ PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA QUATRE VENTS DE COPONS

## Dades del centre educatiu

|  |
|--|
| Nom: ESCOLA QUATRE VENTS                                     |
| Domicili: Carrer Àngel Guimerà, 16, 08289, Copons, Barcelona |
| NIF: Q5855078A   |
| E-mail: a8016291@xtec.cat                                    |

## 1. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

### 1.1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei integral de menjador escolar, amb caràcter preceptiu, opcional i de l'alumnat beneficiari de beques de necessitats socioeconòmiques del centre escolar Quatre Vents amb modalitat de servei de càtering amb línia calenta.

De manera addicional, si és requerit i acordat per l'AFA, l'empresa podrà ser requerida per l'organització i gestió d'activitats extraescolars i casals en períodes de vacances escolars.

### 1.2. Lloc de prestació del servei

La prestació d'aquest servei s'efectuarà a l'escola Quatre Vents de Copons (Barcelona).

### 1.3. Preus de licitació.

Els preus quedaran regulats per conveni que se signarà a posteriori de l'adjudicació del contracte.

Preus de partida:

- Servei de menjador: 6,48€/ menú

### 1.4. Període d'execució del servei

El servei de menjador es durà a terme durant tots els dies lectius (incloses les jornades intensives), d'acord amb l'Ordre que estableix el calendari escolar que publiqui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada any escolar i s'adaptarà als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

El període d'execució serà de 2 anualitats comptades per cursos escolars, prorrogable 1 any més (un màxim de 3 anys en total). La renovació de la pròrroga es realitzarà de forma automàtica. En cas que una de les parts estigui interessada en no realitzar la pròrroga haurà de comunicar-ho per mitjà escrit a l'altra part amb 3 mesos d'antelació respecte la data de finalització del curs escolar.

No obstant l'establert als apartats anteriors, quan al venciment d'un contracte no s'hagués formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació a realitzar pel contractista com a conseqüència d'incidències resultants d'esdeveniments imprevisibles per a l'òrgan de contractació produïdes en el procediment d'adjudicació, i sempre que existeixin raons d'interès públic per no interrompre la prestació, es podrà prorrogar el contracte originari fins que comenci l'execució del nou contracte i en tot cas per un període màxim de nou mesos, sense modificar les restants condicions del contracte, sempre que l'anunci de licitació del nou contracte s'hagi publicat amb una antelació mínima de tres mesos respecte de la data de finalització del contracte originari.

L'AFA es reserva la potestat de declarar unilateralment resolt el contracte, prèvia audiència del contractista en el cas que el Departament d'Ensenyament o el Consell Comarcal de l'Anoia revoqui la delegació conferida o no s'assignin els recursos suficients previstos en el conveni vigent per exercir la competència delegada.

La resolució del contracte que tingui causa en l'esmentat condicionant no donarà dret al contractista a percebre cap tipus d'indemnització.

### **1.5. Condicions generals**

El contracte s'executarà amb subjecció a les prescripcions tècniques que es pactin i valorin per a l'adjudicació.

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

## **2. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR**

### **2.1. Característiques del servei**

El total de persones vinculades al centre és de 60-65 (60 alumnes i 8 mestres), de les quals es queden al menjador una mitjana de 35 alumnes de P3 a 6è (17 són becats obligatoris i de beca socioeconòmica, a data de maig de de 2022).

L'empresa haurà d'adaptar el servei, a les necessitats reals que es manifestin durant el curs, i per tant, haurà d'acceptar totes les persones usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

### **2.2. Instal·lacions i dotació de material**

L'escola té un menjador i una cuina no adaptada a l'elaboració de menjar. Disposa dels serveis generals d'aigua potable, energia elèctrica i clavegueram.

La cuina i el menjador estan equipats d'acord amb l'inventari reflectit en l'ANNEX 1 d'aquesta oferta.

Les reposicions i ampliacions de material necessàries aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària i els estris seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part de l'AFA i el Centre i s'ha de garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació, així com en el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme, un inventari del material i equipaments de la cuina, en el moment d'inici i finalització del període de la prestació del servei.

### **2.3. Programació dels menús**

La programació mensual dels menús haurà d'estar d'acord amb les prescripcions de la present oferta, i per tant, es realitzarà tenint en compte l'equilibri nutricional, la varietat, la qualitat, l'origen i la presentació dels aliments.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PREME (Programa de Revisió de Menús Escolars).

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar la programació mensual a les famílies usuàries amb 5 dies d'antelació i també a publicar-la a la web i/o aplicacions pròpies de l'empresa.

Si és necessari fer algun canvi de menú eventual per raons de proveïment, higiene alimentària o altre, caldrà avisar a l'AFA, a la direcció del centre i a les famílies afectades.

## **2.4. Característiques dels menús**

1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i les recomanacions dels organismes de Salut Pública.
2. Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, variats, equilibrats i nutricionalment complets. La presentació serà acurada i es confeccionaran de tal manera que no es repeteixin els plats almenys durant una setmana.
3. S'han de preveure menús especials i específics: com ara ovolactovegetarians, per motius de salut (hipocalòrics, hipoglucèmics, celíacs, al·lèrgics o intolerants), o per motius culturals i de religió, sempre a requeriment dels p/mares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes emesos per professionals de la salut corresponents. També caldrà subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a usuaris que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.
4. S'utilitzarà la quantitat mínima de sal i sucre, alhora que la presència de aliments fregits i precuinats serà testimonial.
5. En la proposta de menús hi haurà aliments de proximitat - km0, estacionals i ecològics. A tal efecte s'hi haurà de fer esment en la proposta d'atenció a l'alumnat.
6. Cada menú estarà format per primer plat, segon plat amb guarnició, postres, pa i aigua. Les combinacions de menús estaran supervisades per una persona tècnica nutricionista.
7. Es garantirà en cada àpat la presència de verdures o d'hortalisses i es servirà fruita fresca en almenys 4 de les 5 propostes setmanals.
8. L'aigua estarà present durant el dinar i serà de fàcil accés per als usuaris.
9. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva. Per cuinar també s'utilitzarà oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de girasol alt oleic (amb una proporció d'oleic superior al 75%).
10. Als efectes d'inspecció o control, podran fer ús del servei les representants de l'AFA, del Centre escolar, del Consell Comarcal, del Departament d'Ensenyament i les famílies usuàries del servei.
11. L'AFA tindrà dret a planificar amb l'empresa concessionària el llistat de menús a servir, sempre amb els criteris nutricionals i dietètics adients.
12. Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides, a l'edat i a l'apetència de les persones usuàries, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats, i al mateix temps s'eviti el malbaratament alimentari.
13. S'haurà de preveure la possibilitat de repetir algun plat, sense cap cost addicional, si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.
14. Els menús que se serviran al professorat i al personal no docent, seran els mateixos que els dels alumnes.

## **2.5 Altres obligacions en l'elaboració i servei dels menús**

L'empresa adjudicatària:

- Explotarà els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i l'oferta, la legislació hotelera, laboral i totes les altres aplicables al present cas.
- Assegurarà que les seves instal·lacions compliran amb tots els requisits que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

- Utilitzarà les instal·lacions per a desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Es farà càrrec de qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.
- Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència del contracte. La utilització però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar i, puntualment, als serveis que es pactin.
- El centre garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

### **3. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR**

#### **3.1. Aspectes generals**

El pla de funcionament del servei es consensuarà amb l'AFA i el Centre escolar i tindrà en compte els següents aspectes:

- Vetllar pel correcte funcionament del menjador, organitzant torns i/o la manera en què se serviran els menjars.
- Dur a terme l'acompanyament de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-lo i donant-li suport perquè el temps dedicat al dinar es desenvolupi en un clima de relaxat i de progrés cap a actituds cíviques i socials.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat i establir les normes en cadascuna de les etapes escolars.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per a les diferents activitats del menjador, si és el cas.
- Fer atenció a l'alumnat amb necessitats especials per garantir l'escola inclusiva, si és el cas.
- Promoure, organitzar i dur a terme les activitats de lleure en horari interlectiu, en consens amb l'AFA i l'escola.
- Assegurar la coordinació amb extraescolars realitzades en horari de migdia.

#### **3.2 Personal de monitoratge**

El personal que participi en la manipulació dels menús i en l'atenció directa a l'alumnat ha de :

- Posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
- Posseir el títol de monitor o altre equivalent.  
Romandre al centre educatiu durant el temps de prestació del servei de menjador i en els espais de temps anteriors i posteriors necessaris per al correcte desenvolupament del servei.
- Realitzar les tasques d'assistència als infants i activitats interlectives en llengua catalana.

Les funcions d'atenció directa a l'alumnat comprendran:

- La vigilància i la cura de l'alumnat.
- Promoció d'hàbits higiènics: rentar-se les mans abans i després de dinar, rentat de dents i cura de l'aspecte

personal.

- Orientació en hàbits alimentaris saludables.
- Promoció d'un ambient relaxat i actitud respectuosa entre els infants i amb tota la comunitat educativa.
- Promoció del respecte per a la conservació de les instal·lacions i el parament.
- Foment de la sostenibilitat i de l'educació mediambiental (estalvi energètic, recollida selectiva, prevenció del malbaratament alimentari...).
- Acompanyament dels infants en les activitats que es duguin a terme al migdia.
- Observació i seguiment de l'alumnat i informació a les famílies, d'acord amb el que es prevegi a la programació.

L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors i treballadores. Amb aquesta finalitat haurà de presentar a l'AFA, un pla anual de formació continuada, on es concretaran els monogràfics, els cursos i les altres activitats que es pretenen dur a terme, així com les dates i els temes que es tractaran, per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la capacitat del personal adscrit al servei.

Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les següents accions de formació:

1. Accions de formació vers el personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat i amb responsabilitats pedagògiques, encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.
2. Accions de formació vers el personal de cuina o manipulador d'aliments. És obligació de l'empresa garantir que el seu personal manipulador d'aliments, tingui la formació suficient en higiene i seguretat alimentària.

L'empresa adjudicatària nomenarà una persona coordinadora del servei, que serà la portaveu entre l'AFA, les famílies, l'escola i l'empresa. Vetllarà per al bon funcionament del menjador i elaborarà un pla trimestral d'activitats conjuntament amb el personal de monitoratge del centre. La figura coordinadora del servei informará a qui pertoqui de les incidències que puguin ocórrer en el desenvolupament habitual del servei.

L'empresa té l'obligació de subrogar els treballadors/res, que presten el servei de menjador. (Annex 2 quadre de treballadores a subrogar).

L'empresa serà la responsable de la netedat, el decòrum i la uniformitat en la manera de vestir, així com de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació a les famílies i l'alumnat.

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

L'empresa comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos de malaltia, baixes, permisos, etc.

### 3.3. Ràtios de monitoratge

La ràtio de monitors de menjador serà:

|          |       |         |
|----------|-------|---------|
| P1-P2-P3 | P4-P5 | 1r a 6è |
|----------|-------|---------|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>1/10</b> o fraccions superiors a <b>5</b> | <b>1/15</b> o fraccions superiors a <b>5</b> | <b>1/20</b><br>o fraccions superiors a <b>10</b> |
|--|--|--|

#### **4. PROGRAMA DE COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES**

L'empresa adjudicatària es compromet a:

- Realitzar una sessió inicial de presentació del servei a les famílies.
- Posar a disposició de les famílies mitjans de comunicació per a que puguin ser ateses durant tota la jornada, mínim atenció telefònica i correu electrònic. L'atenció s'oferirà de 9.30h a 17h.
- Establir reunions de seguiment del servei amb periodicitat trimestral entre la coordinació del servei, l'AFA i el Centre. També es podrà sol·licitar una reunió quan alguna de les parts així ho requereixi.
- Realitzar seguiments periòdics segons els cursos i informar a les famílies:
  - Seguiment semestral de P3 a 6è.
- Realitzar enquestes semestrals de valoració del servei de menjador entre els infants i també entre les famílies usuàries. Els punts a valorar es consensuaran amb l'AFA. S'informarà dels resultats tant a les famílies usuàries com a l'AFA. I es vetllarà per a mantenir els punts forts i millorar els punts dèbils.
- Recollir totes les qüestions que facin arribar les famílies en un full d'incidències per ser valorades a les reunions amb l'AFA.

#### **5. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS**

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'empresa haurà de presentar al centre escolar, un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzarà, així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicarà en qualsevol cas, les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Assegurarà la conservació de les mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posterior al seu servei.

#### **6. PERSONAL DE CUINA INVOLUCRAT EN L'ELABORACIÓ DELS MENÚS**

1. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments i al·lèrgens en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
2. L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat haurà de presentar a l'AFA un pla anual de formació continuada. És obligació que aquest personal tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.
3. L'empresa comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos de malaltia, baixes, permisos, etc.

4. L'empresa es responsabilitzarà de la netedat, de la uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i als usuaris.

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

## **7. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS**

L'empresa assumirà la neteja diària de la cuina, els estris, el menjador i les altres instal·lacions utilitzades. Aquesta neteja es realitzarà una vegada finalitzat el servei.

L'empresa haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció als quals correspongui. En aquest pla s'ha d'incloure:

- Neteja d'instal·lacions
- Neteja d'equips i utensilis
- Desinfecció (calor, llegiu, desinfectants bactericides, etc.)

També haurà d'estar a disposició de l'AFA, la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte.
- Presentació i envàs.
- Marca.
- Composició.
- Fitxa de Dades de Seguretat.
- Fitxa tècnica (descripció dels usos i de les dosis requerides i/o adequades per a aquests).
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

L'empresa es compromet a fer una correcta eliminació dels residus, dedicant els recursos necessaris per a la seva realització. Per exemple, les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats, per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus, d'acord amb la normativa de recollida porta a porta que es presta al municipi de Copons.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària la promoció de la reducció de residus i també de la utilització de material reciclat (paper de cuina, paper higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries), així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

## **8. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA**

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 ha de complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 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. Modificat pel Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- Reial Decret 191/2011, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars, com les condicions

dels processos d'elaboració i servei dels menús, hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i el seu emmagatzematge, així com la preparació i el manteniment del menjar elaborat, de manera que s'asseguri en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, així com a la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar el Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el que s'estableixen els requisits generals d'higiene alimentària en totes les fases de la cadena alimentària. Ha d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de requisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin aquests menjadors, 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.

Dins d'aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit, que s'haurà de conservar, 72 hores en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

## **9. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL**

1. L'empresa 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 conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i, concretament, de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment pel que fa als riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar al centre, dins dels 45 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent (indicant el període de vigència del mateix). Anualment haurà de lliurar al centre, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

3. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el Departament d'Ensenyament.

## **10. RISCOS LABORALS**

L'empresa haurà de complir les exigències establertes en la Llei 31/95, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, i normativa complementària com potser, el Reial Decret 1215/97, de 18 de juliol, disposicions mínimes de seguretat i salut per a la utilització dels treballadors dels equips de treball; Reial Decret 486/97, de 14 d'abril, disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball; Reial Decret 773/97, de 30 de maig, disposicions mínimes sobre la utilització dels treballadors dels equips de protecció personal; Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball.

## **11. ALTRES OBLIGACIONS**

L'empresa adjudicatària està obligada a:

1. Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i la present oferta, la legislació hotelera, laboral i totes les altres aplicables al present cas.



2. Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al usuari vinculat al centre.
3. Disposar dels permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats del servei objecte de la present oferta, tant l'elaboració dels menús a l'obrador del càtering com en el servei de menús a l'escola.
4. Establir una mesura alternativa amb previsió que l'empresa no pugui prestar el servei de forma habitual per motiu d'una incidència excepcional.
5. Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi que afectin l'activitat objecte de contractació. A tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició de l'AFA, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
6. Si és el cas i a criteri del centre, del Departament d'Educació o d'altres titulars, s'abonarà un cànon trimestral a determinar, per trimestres vençuts, corresponent a les despeses d'ús de les instal·lacions, immobilitzat i subministrament d'energia (aigua, llum, gas).
7. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades en el moment de signar el contracte per a tots els usuaris del servei de menjador, tinguin gratuïtat del servei parcial o total o siguin usuaris lliures.
8. Les propostes de variació dels preus hauran d'ésser formulades per escrit, i degudament justificades. No es podran dur a terme abans de transcórrer un curs des de l'inici de la prestació del servei o de l'última actualització de preus. Els augments proposats no podran ésser superiors als índexs de preus del consum de l'alimentació ni als que fixi el Departament d'Educació. Es podran tenir en compte els canvis de les taules salarials del conveni.
9. El Departament i/o el CCS i/o l'AFA i/o la direcció del centre es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
10. Informar a l'AFA de les altes, baixes i modificacions dels treballadors del servei de menjador escolar. Caldrà aportar les dades personals (nom, dni, etc.) juntament amb l'alta o baixa a la SS (segons s'escaigui), la tinença del carnet de manipulador d'aliments, el títol de monitor i el certificat negatiu de delictes sexuals.
11. L'empresa adjudicatària ha de poder acreditar a petició de l'AFA els pagaments de sous, seguretat social, tributs, taxes i altres.
12. L'empresa adjudicatària acreditarà la vigència d'una assegurança de responsabilitat civil amb la cobertura suficient des de l'inici del contracte i durant tot el període de prestació de servei.
13. L'empresa adjudicatària es compromet a complir totes les normes sanitàries en relació a les instal·lacions i la manipulació dels aliments. En cas necessari col·laborarà en les possibles auditories que puguin derivar-se'n.
14. Aportarà el pla de funcionament del menjador, el qual haurà d'estar aprovat pel Consell Escolar del centre.
15. No realitzar cap tipus d'obra a les instal·lacions cedides pel centre educatiu sense l'autorització prèvia del Centre i el Departament d'Educació.
16. Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat d'altres titulars (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, etc.), en perfecte estat de conservació i funcionament, i efectuar a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir, per tal de deixar tot el maquinari, estris i altres eines de la manera més correcta possible, segons les seves especificitats tècniques i garantir-ne la seva reposició (vaixel·la, estris de cuina i altres fungibles).

17. Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no en sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que els siguin imputables.
18. Signar l'annex d'aquest plec acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
19. Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació dels serveis, i deixarà el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.
20. Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus d'acord amb la normativa aplicable, complint amb el calendari de recollida porta a porta establert a l'ajuntament del municipi i assegurant la correcta separació.
21. Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència, de telèfon i correu electrònic del contractista i/o coordinador/a del servei, així com de la persona substituïda en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
22. Fer com a mínim, un seguiment mensual *in situ* del menjador escolar, i elaborar un informe trimestral d'incidències, que serà lliurat al centre educatiu i a l'AFA amb la finalitat, si s'escau, que siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
23. Disposar i fer-se càrrec d'un servei d'assessorament dietètic i nutricional.
24. Conservar mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posteriors al seu servei.
25. Fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions i equipaments adscrits al centre escolar sempre subjecte a la normativa sectorial vigent que en sigui d'aplicació en cada moment, incloent els materials necessaris, amb les següents freqüències:
  - Interior de la cuina, office, menjador: escombrar, fregar i desinfectar diàriament.
  - Material de cuina i parament de taula: diàriament
  - Magatzem, rebost i altres: escombrar, fregar i desinfectar dues vegades a la setmana.
26. Mantenir la via d'evacuació d'emergència lliure d'obstacles i objectes.
27. Lliurar al centre, a requeriment de la direcció, l'espai cedit per a menjador i cuina per a les activitats que el centre cregui oportunes (Tots Sants, Nadal, Carnestoltes, Setmana Santa i altres esdeveniments) sota la responsabilitat del mateix centre i amb l'obligació de tenir cura de tots els estris i materials que trobi. Els haurà de deixar en les mateixes condicions.
28. Gestionar el cobrament del preu dels menús que serveixi directament als usuaris lliures, sense poder exigir cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis a l'AFA i a la direcció del centre escolar. S'utilitzarà el sistema de cobrament per domiciliació bancària sempre que sigui possible.
29. Gestionar el cobrament dels alumnes amb ajuts socials parcials que hauran d'abonar la part proporcional que els pertoca pagar directament al concessionari, i la resta es facturarà directament a l'AFA. S'identificarà cadascuna de les possibles variables de facturació parcial. Caldrà tenir en compte la compactació com a possibilitat d'ajut al servei de menjador.
30. L'AFA facilitarà a l'empresa la relació dels alumnes amb dret a la gratuïtat del servei. Els alumnes i el personal docent i no docent autoritzat que no tenen dret a la gratuïtat del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei. Cada final de mes l'empresa adjudicatària estarà obligada a entregar a l'AFA un certificat mensual on consti, de manera desglossada, el nombre de menús de cada alumne, per modalitats

de servei (alumnes de transport escolar obligatori, alumnes de beques de necessitat socioeconòmiques i altres modalitats si s'escau). Només es facturaran els menús complets i degudament servits.

31. No es cobraran les absències justificades als alumnes fixes. Es considera absència justificada si s'ha avisat a l'empresa abans de les 9:30 del matí del mateix dia. En cas d'absència no justificada es cobrarà la integritat de l'import.
32. En el concepte dels rebuts que es passin domiciliats pel banc per al seu cobrament del servei de menjador (becats i lliures), hi haurà de constar de manera clara el nombre de dies i el mes corresponent de cada remesa per tal que els pagadors en tinguin constància. La facturació es realitzarà durant els 10 dies següents a la finalització del mes en qüestió, i s'adjuntarà el certificat del mes corresponent. A tal efecte l'empresa posarà a disposició de les famílies, centres escolar i AFA un canal directe de comunicació per poder resoldre de manera ràpida i efectiva tots els problemes derivats de la facturació mensual i dels pagaments corresponents.
33. L'empresa gestionarà el retorn o impagament dels rebuts directament amb les famílies afectades.
34. L'AFA farà efectiu el pagament a l'empresa concessionària en un termini màxim de 15 dies naturals després d'haver rebut l'ingrés de les quotes dels infants becats pel servei de menjador per part del Consell Comarcal de l'Anoia.
35. L'empresa concessionària posarà un vetllador extraordinari en cas que es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció de l'escola i els serveis socials corresponents per realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes del tipus 1-B-1 (incapacitat d'utilitzar coberts) i/o 3-B-2 (incapacitat per conèixer i complir normes habituals de convivència i que pot manifestar com a resposta actituds agressives).
36. L'empresa passarà trimestralment un llistat del material de lleure que tingui a disposició del centre escolar per tal que el centre i l'AFA en tinguin constància i podran exigir, si és el cas, els termes que l'empresa concessionària hagi ofert en aquesta licitació.
37. Hi haurà un canal de comunicació obert a disposició de les famílies el qual s'atendrà degudament. Es donarà resposta als usuaris que ho reclamin, sempre amb un termini inferior a dos dies.
38. Mensualment, l'AFA i la direcció del centre podran entrar al menjador en l'horari de servei per poder tastar el menú i poder-ne fer una valoració.
39. Es servirà un menú gratuït diari destinat a la persona de direcció que estigui al càrrec durant l'horari del servei de menjador.
40. L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el seu personal tingui la formació adequada per a complir amb les necessitats laborals escaients i poder donar un millor servei als usuaris del centre. Aquesta formació ha de tenir en compte tant l'àmbit higiènic-sanitari com l'àmbit de lleure, així com primers auxilis i altres relacionats amb les seves tasques. S'informarà a l'AFA de la programació anual de la formació proposada i també una vegada estigui assolida aquesta formació.
41. Es tindrà una especial cura per la formació de la persona que desenvolupi tasques de responsable/coordinadora de monitoratge al centre.

## **DOCUMENTACIÓ A APORTAR:**

### **1. DECLARACIÓ RESPONSABLE DE L'EMPRESA.**

### **2. MEMÒRIA ESTRUCTURADA DE LA SEGÜENT MANERA:**

#### **A) PROPOSTA PEDAGÒGICA I ALIMENTÀRIA D'ATENCIÓ A L'ALUMNAT (80 %)**

01. (20%) Proposta d'estructura de menús, d'acord amb les condicions esmentades.  
Exemples dels productes que s'utilitzaran en l'elaboració dels menús, així com de proveïdors (amb el màxim detall possible).  
Es valorarà també l'aportació d'una mostra de menús, productes i proveïdors realitzats en una escola durant el curs anterior.
02. (20%) Pla de funcionament: preu i inversions, modalitat de cobrament del servei, procediment d'impagats, models de l'informe de lliurament per a les famílies per a cada curs/cicle. Concretar preus de fixos i esporàdics per als diferents usuaris.
03. (20%) Informe de la gestió del personal adscrit al servei i l'organització dels recursos humans, amb el detall de:
  - Sistema de coordinació i seguiment del personal. Organigrama de l'entitat i estructura de suport.
  - Relació del personal adscrit al servei, amb independència del personal a subrogar, indicant titulació i experiència professional (a tenir en compte l'Annex 2).
  - Proposta de formació anual adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la seva capacitat.Es valorarà també l'aportació de la relació de monogràfics, cursos i altres activitats que s'hagin dut a terme en el darrer any.
  - Millores addicionals al servei que no comportin un cost extra i que siguin beneficioses per als usuaris.

## **B) COMPROMISOS DE MILLORA SOCIAL I MEDIAMBIENTAL (20 %)**

04. (20%) Compromisos de l'empresa adjudicatària envers conciliació laboral, igualtat de gènere, inclusió social i reducció d'emissions .

### **CRITERIS DE VALORACIÓ**

Apartat A) = 80%

Apartat B) = 20%

### **CALENDARI:**

- Dates de presentació: 8 de juny a 22 de juny.
- 29 de juliol del 2022: decisió de l'empresa seleccionada.
- Inici de la gestió: setembre de 2022, inici de curs escolar.

## ANNEX 1

### Inventari material de cuina Escola Quatre Vents

#### VER.QUALIA

Data realització inventari : 09/12/2020 · Montse Mas, Raquel Crespo

Data última actualització: 25/01/2021

|                            | Quantitat | Propietat | Observacions |
|----------------------------|-----------|-----------|--------------|
| <b>APARELLS</b>            |           |           |              |
| Nevera                     | 1         | Escola    |              |
| Rentaplats                 | 1         | AFA       |              |
| Bullidor d'aigua           | 0         | AFA       |              |
| Taula Calenta              | 0         | AFA       |              |
| <b>PARAMENT DE TAULA</b>   |           |           |              |
| Plats plans                | 70        | AFA       |              |
| Plats fondos               | 70        | AFA       |              |
| Plats plans petits         | 70        | AFA       |              |
| Gerres de plàstic          | 3         | AFA       |              |
| Vasos nous grans plàstic   | 40        | AFA       |              |
| Vasos vidre                |           |           |              |
| Vasos vells rodons vidre   |           |           |              |
| Vasos vells petits plàstic |           |           |              |
| Forquilles                 | 70        | AFA       |              |
| Culleres sopa              | 70        | AFA       |              |
| Culleres postres           | 70        | AFA       |              |
| Ganivets                   | 70        | AFA       |              |
| Setrillers                 | 1         | AFA       |              |
| Estovalles                 |           |           |              |
| <b>PARAMENT DE CUINA</b>   |           |           |              |
| Carro inox                 |           |           |              |
| Escumadora                 | 2         | AFA       |              |
| Cullerot                   | 2         | AFA       |              |
| Paleta                     | 2         | AFA       |              |
| Cullera gran per servir    | 3         | AFA       |              |
| Tisores                    | 1         | AFA       |              |
| Colador                    | 1         | AFA       |              |
| Ganivet serreta petit      | 3         | AFA       |              |
| Ganivet pa                 |           |           |              |
| Rasqueta vitro             |           |           |              |
| Pinces amanida             | 1         | AFA       |              |
| Llengua de gat             |           |           |              |
| Bol vidre gran             |           |           |              |
| Safata de plàstic          |           |           |              |

**ANNEX 2****TREBALLADORES ESCOLA QUATRE VENTS – COPONS**

| <b>Personal actiu – Escola Quatre Vents – Copons 2022-2023</b> |                       |                   |                           |   |                    |
|--|-----------------------|-------------------|---------------------------|---|--------------------|
| <b>CATEGORIA PROFESSIONAL</b>                                  | <b>DATA NAIXEMENT</b> | <b>ANTIGUITAT</b> | <b>TIPUS DE CONTRACTE</b> | <b>SALARI BRUT ANUAL I ALTRES PACTE</b> | <b>JORNADA H/S</b> |
| COORDINADOR/A  | Agost 78              | 3                 | Obra i servei             | Segons conveni                          | 16,5 h/s           |
| MONITOR/A  |                       |                   |                           |   |                    |
| MONITOR/A  |                       |                   |                           |   |                    |