

Resolució de Presidència

Identificació

Títol

Contractació d'emergència de la concessió de serveis de menjador dels centres educatius inclosos al LOT B1 del contracte de concessió de menjadors escolars de la comarca de la Selva (amb ref. 2023/0000489H)

Expedient 2024/00002519N

Relació de Fets

1.- El Consell Comarcal de la Selva va adjudicar per acord de Ple de data 3 d'agost de 2023 el LOT B1 corresponent a aquelles escoles de la zona Montseny – Guillerries del contracte

de concessió de serveis de menjador escolar a la Comarca de la Selva, per a l'exercici 2023/2024 a l'empresa CATERING ARCASA, S.L.

2.- La formalització del contracte es va dur a terme en data 31 d'agost de 2023.

3.- El LOT B1 corresponent a aquelles escoles de la zona Montseny – Guillerries inclou les escoles següents:

Centre educatiu	Municipi
Escola Dr. Carulla	Arbúcies
Llars d'infants El Jardinet (*)	Arbúcies
Escola Guillerries	Sant Hilari Sacalm
Institut Escola Cent Fonts	Sant Hilari Sacalm
Llars d'infants La Baldufa (*)	Sant Hilari Sacalm

4.- En data 16 de febrer de 2024 el responsable del contracte posa en coneixement de la corporació de l'existència d'informacions provinents dels centres educatius, responsables de cuina i de la pròpia empresa adjudicatària que confirmen que de forma imminent hi haurà una falta de subministrament que impossibilitarà poder prestar el servei de menjadors escolar de les escoles incloses en el LOT B1 de conformitat amb allò que determina la clàusula 1.2.1 del plec de prescripcions tècniques del contracte.

5.- Així mateix, també s'ha posat de manifest que l'empresa adjudicatària es troba actualment en concurs voluntari de creditors.

7.- El concurs de creditors és un procediment judicial que té lloc quan una empresa no pot fer front al pagament regular de les seves obligacions i, per tant, es troba en

una situació d'insolvència. El que es pretén amb aquest procediment és solucionar el problema de falta de liquiditat de l'empresa en qüestió, perseguint, per una banda, que els creditors puguin cobrar els seus deutes i, per l'altra, que la concursada pugui continuar amb el seu negoci evitant la fallida.

L'actual Text refós de la Llei Concursal estableix l'inici d'un procés de concurs o concurrència de deutors únic i simplificat, dona la possibilitat d'establir un pla de viabilitat i pagaments dels diferents creditors, o bé estableix una liquidació ordenada del patrimoni de l'empresa per satisfer els seus deutes.

8.- En data 20 de febrer de 2024 l'actual concessionària ha fet arribar mitjançant correu electrònic diversa documentació entra la qual hi ha escrit de l'administrador concursal, nomenat pel Jutjat Mercantil núm. 1 de Barcelona amb referència 879/2023 B on es confirma la situació del concurs de creditors.

9.- Vist que l'informe del responsable de contracte de data 21 de febrer de 2024 posa de manifest la situació d'emergència derivada de l'incompliment de la obligació principal del contracte per part del concessionari en la mateixa data en què s'emet el seu informe, per no haver-se entregat les comandes encarregades des de les cuines del centres i en conseqüència no haver-se pogut elaborar el menjar de l'àpat corresponent per tots aquells infants que fan ús del menjador escolar.

10.- Atès que el responsable del contracte ha fonamentat la tramitació d'emergència del corresponent contracte en el fet que actualment hi ha 123 alumnes amb ajut de menjador escolar en LOT B1 referenciat i que alguns d'ells es troben en situació de vulnerabilitat social i/o econòmica greu la qual cosa comporta que alguns no tinguin cobertes les necessitats bàsiques per ser l'únic o un dels únics àpats saludables que fan en tot el dia.

11.- Així mateix l'esmentat informe proposa contractar d'emergència la concessió del servei de menjador escolar de les escoles incloses en el lot B1 pel temps estrictament necessari per donar cobertura contractual necessària i, en tot cas, fins a la formalització del contracte amb l'empresa que resulti adjudicatària.

12.- Paral·lelament l'informe indica que el fet d'incomplir la obligació principal del contracte pot ser causa de resolució del contracte, de conformitat amb allò que disposa l'article 211.f) de la LCSP i proposa la resolució del contracte formalitzat amb CATERING ARCASA, SL.

13.- Procedeix la resolució del contracte a la vista dels fets ocorreguts en la forma que legalment s'estableix la LCSP i atès allò que es disposa en la documentació reguladora del contracte de concessió de menjadors escolars i la normativa contractual següent:

- i) Prescripció tècnica 1.2.1 del PPT del contracte de concessió de serveis de menjadors escolars de la comarca de la Selva (expedient de referència

2023/0000489H) amb relació a la determinació de les prestacions principals del contracte entre les quals consta l'elaboració d'un menú saludable, equilibrat i adequat als grups d'edat a qui va dirigit, a les instal·lacions de la cuina de l'escola (o en una cuina externa en el cas que l'escola no disposi de cuina) i servir-lo de forma individualitzada a cada alumne.

- ii) Apartat N.- OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE de l'annex I Quadre Resum del plec de clàusules administratives particulars del contracta (expedient de referència 2023/0000489H) on s'estableix com a obligació essencial de contracte: "Servir els menús que es corresponen amb el pla mensual publicat, de forma completa i amb les condicions adequades a nivell de temperatura, quantitat i qualitat"
- iii) Clàusula 211.f) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic relativa a l'incompliment de la obligació principal del contracte,

14.- Per resolució de presidència de data 22 de febrer de 2024 s'ha incoat el procediment per a la resolució del contracte de concessió de menjadors escolars corresponent al LOT B1, Montseny Guillerries, del contracte de concessió de menjadors escolars de la comarca de la Selva (exp. 2023/0000489H).

15.- Les característiques del contracte són les següents:

Tipus de contracte: Concessió de serveis	
Objecte del contracte: Servei de menjadors escolars als centres inclosos en el LOT B1 del contracte de concessió de menjadors escolar a la Comarca de la Selva de la comarca de la Selva amb referència 2023/0000489H.	
Procediment de contractació: Restringit	Tipus de Tramitació: EMERGÈNCIA
Codi CPV: 55523100-3 - Servei de menjador escolar	
Preu: 132.988,45 (amb IVA)	
Durada: De 26 de febrer de 2024 fins a finals del curs escolar 2023/24. A efectes contractuals es considera el curs escolar aquell que va des d'1 de setembre fins al 31 d'agost següent.	

16.-El Consell Comarcal de la Selva en data 16 de febrer de 2024 ha sol·licitat a tres empreses oferta econòmica per a la prestació del servei de menjadors escolars del LOT B1 del contracte de concessió de menjadors escolars de la comarca de la Selva (ref. 2023/0000489H).

17.-Les empreses convidades a presentar oferta són mercantils que han estat prestadores del servei en algun moment del temps i amb coneixement dels centres escolars afectats. Concretament s'ha sol·licitat oferta a les empreses: EUREST CATALUNYA, SL, FUNDACIÓ PERE TARRÉS i 7 I TRIA, SLU.

18.- Les empreses que han presentat oferta han estat EUREST CATALUNYA, SL i 7 i TRIA, SLU. De conformitat amb les mateixes les ofertes realitzades ha estat com segueix a continuació:

EUREST CATALUNYA, SL

OFERTA ECONÒMICA		Preu
Preu ofert per al conjunt d'escoles del lot	Base Imp	8,49€
	P. Total	9,10€
Preu ofert per la Llar d'infants La Baldufa	Base Imp	8,28€
	P. Total	9,03€
Preu ofert per la Llar d'infants El Jardinet	Base Imp	5,57€
	P. Total	6,14€

7 i TRIA, SLU

OFERTA ECONÒMICA		Preu
Preu ofert per al conjunt d'escoles del lot	Base Imp	6,66€
	P. Total	7,05€
Preu ofert per la Llar d'infants La Baldufa	Base Imp	6,27€
	P. Total	6,90€
Preu ofert per la Llar d'infants El Jardinet	Base Imp	4,21€
	P. Total	4,63€

19.- A la vista de les ofertes realitzades es constata que l'empresa 7 i TRIA, SLU ha realitzat una millor oferta econòmica per a la prestació del servei indicat.

20.- El Consell Comarcal ha realitzat les comprovacions al Registre Electrònic de Licitadors i empreses classificades de l'empresa 7 i TRIA, SLU i apercip que compta amb capacitat d'obrar i amb suficient solvència econòmica i tècnica per a la prestació del servei. Es comprova que la persona representant de l'empresa té poder per a licitar i signar contractes. Així mateix, l'empresa ha presentat declaració de responsable conforme no incorre en prohibició de contractar.

21.- Vist l'informe de secretaria en l'expedient de referència, amb relació al procediment legalment establert.

22.- Vist les especificacions tècniques i administratives que regiran la present contractació i consten com annexa a la present resolució.

Fonaments de Dret

I.- Sobre la possibilitat de tramitar un contracte de concessió de serveis amb tramitació d'emergència a la vista dels fets exposats. d'emergència a la vista dels fets exposats.

L'article 120 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (en endavant LCSP), preveu la tramitació d'emergència dels expedients de contractació quan l'Administració hagi d'actuar de manera immediata a causa d'esdeveniments catastròfics, de situacions que suposin un perill greu o de necessitats que afectin la defensa nacional. En aquest cas cal atènyer-se al règim excepcional següent:

- i. L'òrgan de contractació, sense obligació de tramitar expedient de contractació, pot ordenar l'execució del que sigui necessari per posar remei a l'esdeveniment produït o satisfer la necessitat sobrevinguda, o contractar lliurement el seu objecte, en tot o en part, sense subjectar-se als requisits formals que estableix aquesta Llei, fins i tot el de l'existència de crèdit suficient. En cas que no hi hagi crèdit adequat i suficient, una vegada adoptat l'acord, s'ha de procedir a la seva dotació de conformitat amb el que estableix la Llei general pressupostària.
- ii El termini d'inici de l'execució de les prestacions no pot ser superior a un mes, comptat des de l'adopció de l'acord que preveu la lletra a) de l'article 120.1 LCSP. Si excedeix aquest termini, la contractació de les prestacions esmentades requereix la tramitació d'un procediment ordinari.
- iii. L'article 120 de la LCSP, en el apartat d) disposa que, un cop executades les actuacions objecte d'aquest règim excepcional, s'ha d'observar el que disposa aquesta Llei sobre compliment dels contractes, recepció i liquidació de la prestació.

L'article 37 de la LCSP preveu que les entitats del sector públic no poden contractar verbalment, llevat que el contracte tingui, de conformitat amb el assenyalat a l'article 120.1, caràcter d'emergència.

L'article 39.2 b) de la LCSP que estableix que són nuls de ple dret els contractes subscrits per poders adjudicadors en els quals concorri la carència o insuficiència de crèdit, de conformitat amb el que estableixen la Llei 47/2003, de 26 de novembre, general pressupostària, o les normes pressupostàries de la resta d'administracions públiques subjectes a aquesta Llei, llevat dels supòsits d'emergència.

L'article 44.4 de la LCSP disposa que no es pot presentar recurs especial en matèria de contractació en relació amb els procediments d'adjudicació que se segueixin pel tràmit d'emergència.

L'article 153.6 de la LCSP preveu que, sense perjudici del que s'estableixen els articles 36.1 i 131.3 per als contractes menors, i l'article 36.3 per als contractes basats en un acord marc i els contractes específics en el marc d'un sistema dinàmic d'adquisició, i llevat que la tramitació de l'expedient de contractació sigui per emergència d'acord amb el que preveu l'article 120, no es pot procedir a l'execució del contracte amb el caràcter previ a la seva formalització. Per tant, s'excepciona del requisit de la formalització als contractes que s'hagin tramitat amb declaració d'emergència.

L'òrgan de contractació competent per ordenar l'execució d'aquests treballs i adjudicar el contracte és el president del Consell Comarcal de la Selva en atenció allò que disposa la Disposició addicional 2a del la LCSP.

Normativa aplicable

- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic
- Llei 12/2009, de 10 de juliol, d'educació.
- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjadors als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.
- Acord de Govern GO/80/2023, de 4 d'abril, de delegació de competències en els Consells Comarcals i en l'àrea metropolitana de Barcelona en matèria d'educació.

Resolució

En virtut de tot el que s'ha exposat, resolc,

Primer.- Justificar la celebració del contracte pels següents motius: actualment en les escoles incloses en el LOT B1 del contracte de concessió de menjadors escolar de la comarca de la Selva (ref. 2023/0000489H) hi ha 123 alumnes amb ajut de menjador escolar i alguns d'ells en situació de vulnerabilitat social i/o econòmica greu la qual cosa comporta que alguns infants no tinguin cobertes les necessitats bàsiques per ser l'únic o un dels únics àpats saludables que fan en tot el dia, motiu pel qual queda plenament justificada la contractació de la concessió de servei de menjadors escolar de les escoles del LOT B1 referenciat mitjançant un contracte per tramitació d'emergència atès que l'empresa obligada a prestar al servei ha interromput la prestació de forma sobrevinguda i sense previ avís. Atesa aquesta situació d'imprevisibilitat i necessitat per donar satisfacció a la necessitat exposada, s'ha de procedir a la contractació per virtut del procediment d'emergència atès que la tramitació del procediment ordinari de contractació pública impediria la immediata satisfacció de la necessitat descrita.

De forma addicional, i per tal de no perllongar el contracte d'emergència més enllà del temps necessari i imprescindible per donar resposta a la situació d'emergència, el Consell Comarcal de la Selva ha incoat expedient de contractació de concessió de serveis per virtut de procediment restringit no subjecte a regulació harmonitzada pel curs

2024-2025, mitjançant resolució de presidència 20214PRES157 de data 15 de febrer de 2023, el qual resoldrà dita situació en els centres escolars que es troben en el LOT B1 que ocupa el present contracte d'emergència.

Segon.- Avocar en favor del president, per circumstàncies d'índole tècnica que ho fan convenient, concretament degut a la necessitat de disposar del servei de menjador escolar a als centres escolars inclosos en el LOT B1 del contracte de concessió de menjadors escolar de la comarca de la Selva (ref. 2023/0000489), i per a aquest assumpte particular, la delegació que ostenta la comissió permanent del ple del Consell Comarcal de la Selva (article 56.b.1 del Reglament Orgànic Comarcal) segons la qual li correspon "aprovar els expedients relatius a les contractacions i concessions contractuals de la competència del President de conformitat amb la normativa de règim local, incloent aquesta competència l'aprovació de tot l'expedient de contractació, des del seu inici fins la seva definitiva finalització o resolució, inclosa la seva modificació, interpretació i revisió de preus, devolució de fiances, així com els actes d'autorització i disposició de despeses"

Tercer. – Aprovar el document anomenat "*Instruccions que regeixen el contracte de serveis de diversos menjadors escolars al LOT B1 Montseny-Guilleries*", el qual inclou les prescripcions tècniques i les clàusules jurídiques que regeixen el present contracte de concessió de serveis.

Quart.- Contractar amb caràcter d'emergència la concessió de serveis de diversos menjadors escolars al LOT B1 Montseny-Guilleries amb l'empresa 7 i TRIA, SLU, per donar satisfacció a la prestació descrita en els antecedents, de conformitat amb la seva oferta i les especificacions tècniques i jurídiques aprovades en el document anomenat "*Instruccions que regeixen el contracte de serveis de diversos menjadors escolars al LOT B1 Montseny-Guilleries*".

Cinquè.- Ordenar, que un cop es formalitzi el contracte, es doni publicitat al perfil del contractant

Sisè.- Notificar la resolució a l'adjudicatari i sol·licitar-li l'execució del contracte de manera immediata.

Setè. -Donar compte de la present resolució en la propera sessió de la Comissió Permanent del Ple que se celebri.

ANNEX – INSTRUCCIONS QUE REGEIXEN EL CONTRACTE DE SERVEIS DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS AL B1 MONTSENY GUILLERIES.



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Objecte

L'objecte del contracte és la gestió indirecta, del servei de menjador de les escoles públiques de primària Dr. Carulla d'Arbúcies, Guillerries de Sant Hilari Sacalm i l'institut escola Cent Fonts de Sant Hilari Sacalm, de les quals el Consell Comarcal de la Selva n'exerceix la competència per delegació del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Igualment, el contracte també inclou la gestió del menjador de 2 llars d'infants municipals, Petit jardí d'Arbúcies i l'escola bressol La Baldufa de Sant Hilari Sacalm, els ajuntaments dels quals, han efectuat un conveni de delegació de competències per a la gestió del menjador amb el Consell Comarcal de la Selva.

Codi CPV:	55523100-3	Descripció CPV: Servei de menjador escolar
-----------	------------	--

1.2 Prestacions principals del contracte

1.2.1 Prestacions principals

El servei a desenvolupar inclou les prestacions següents:

- Prestacions principals
 - Elaboració d'un menú saludable, equilibrat i adequat als grups d'edat a qui va dirigit, a les instal·lacions de la cuina de l'escola (o en una cuina externa en el cas que l'escola no disposi de cuina) i servir-lo de forma individualitzada a cada alumne.
 - Acompanyament educatiu mitjançant monitoratge durant tota l'estona interlectiva del temps del migdia (des que s'acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, incloent l'estona prèvia i posterior al propi servei de menjador).

1.2.2 Prestacions accessòries

- Neteja diària de les instal·lacions de cuina i menjador
- Transport del menjar (en els centres sense cuina)

1.3 Característiques del servei

El servei es durà a terme durant els dies lectius de cada curs escolar, d'acord amb el calendari establert pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin a cada centre.

En el cas de les llars d'infants municipals, el servei s'adaptarà al calendari establert per a cadascun dels ajuntaments que n'hagin delegat la competència, segons allò detallat a la fitxa tècnica de cada centre de l'Annex d'aquest plec.

De forma general, a efectes contractuals es considera el curs escolar aquell que va des de l'1 de setembre fins el 31 d'agost.

Les característiques inicials del servei, tals com el nombre de centres, les modalitats de prestació (cuina in situ o amb sistema transportat), el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del qual es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària, etc., són les establertes a l'Annex d'aquest document.

El nombre d'usuaris previstos per a cada centre que figura en aquest annex és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant els darrers cursos escolars. Per tant, el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

El codi CPV del servei és 55523100-3 Serveis de menjador Escolar.

1.4 Menjadors inclosos en l'objecte del contracte

El contracte inclou la gestió dels menjadors de 3 centres educatius, 2 escoles de primària públiques, 1 institut-escola públic i 2 llars d'infants municipals.

LOT (GUILLERIES)

- Escola Dr. Carulla (Arbúcies)
- Escola Guillerries (Sant Hilari Sacalm)
- Institut-escola Cent Fonts (Sant Hilari Sacalm)
- Escola Bressol La Baldufa (Sant Hilari Sacalm)
- Llar d'infants El Jardinet (Arbúcies)

2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa contractista està obligada a l'execució del contracte subjecte a aquestes instruccions, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal de la Selva

doni al contractista per interpretar-les, així com al compliment de les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social i laboral que estableixen el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat, i en particular les que estableix l'annex V de la LCSP.

També està obligada a complir les disposicions vigents en matèria fiscal i d'integració social de persones amb discapacitat.

El contractista serà el 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 omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

El contractista haurà d'obtenir tots els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.

L'empresa contractista no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de cuina mentre es desenvolupa el servei.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà/n jeràrquicament depenent/s del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

Segons allò establert a l'article 296 de la Llei de Contractes del Sector Públic, la subcontractació només podrà recaure en prestacions accessòries del contracte (no s'hi inclouen doncs, com a prestacions que es poden subcontractar, ni l'elaboració del menjar ni el monitoratge)

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres fins que no siguin els establerts al present plec de clàusules, sense l'autorització expressa del Consell Comarcal de la Selva.

El Consell Comarcal vetllarà per la qualitat del servei durant tota la durada del contracte i utilitzarà les eines i inspeccions necessàries per comprovar que tots els aspectes recollits als plecs de clàusules administratives i tècniques es realitzin en els termes establerts.

El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

L'empresa adjudicatària assumirà la despesa dels subministraments necessaris per a la prestació del servei (aigua, gas i/o llum) en aquells centres que tinguin comptadors diferenciats o a l'espai de cuina-menjador o subministrament independent.

3. TIPOLOGIA D'USUARIS DEL SERVEI

3.1 Usuaris fixos

Segons allò establert al Reglament de menjador del Consell Comarcal de la Selva, es considerarà usuari fix qualsevol alumne que faci ús del servei de menjador de manera habitual, com a mínim 3 dies a la setmana i sempre els mateixos.

Els alumnes fixos hauran de domiciliar el pagament del servei a través d'una entitat bancària.

A aquells usuaris fixos que gaudeixin d'un ajut individual de menjador se'ls domiciliarà el cobrament, previ descompte de l'import de l'ajut.

L'impagament de la quota mensual donarà lloc a la suspensió temporal dels drets de l'usuari i, conseqüentment, del dret de gaudir de les prestacions dels serveis descrits com usuari fix, si bé podrà adquirir els tiquets d'usuari esporàdic. Un cop regularitzada la situació, podrà tornar a gaudir de les prestacions del servei.

La reiteració en la devolució del rebut podrà comportar la pèrdua dels beneficis de la domiciliació, de forma que si es vol tornar a utilitzar el menjador, caldrà utilitzar el sistema de compra de tiquets d'usuari esporàdic.

3.2 Usuaris esporàdics

Es consideraran esporàdics aquells usuaris que fan ús del servei de menjador de manera puntual.

L'usuari haurà d'adquirir prèviament un tiquet i l'haurà de presentar obligatòriament a l'administradora de menjador del centre a les hores establertes pel pla de funcionament (com a norma general, abans de 2/4 de 10 del matí). També es consideraran vàlids les compres de tiquets realitzades per aplicacions, web o altres mitjans proposats per l'adjudicatari.

L'usuari disposarà de diferent maneres per adquirir la seva plaça al servei de menjador el dia desitjat. Sempre que sigui possible s'intentarà disposar d'una plataforma digital per fer la compra o petició del servei per un dia concret. A la vegada l'usuari també podrà adquirir el tiquet corresponent a través d'alguna entitat bancària. El servei haurà de tenir coneixement d'aquesta nova alta abans de 2/4 de 10 del matí del mateix dia.

3.3 Personal docent i de serveis

Podran ser usuaris del servei tot el personal docent i de serveis del centre. En aquests casos també caldrà domiciliar els rebuts o adquirir el corresponent tiquet d'usuari esporàdic.

4. PREU DEL CONTRACTE

4.1 Despeses a assumir per l'adjudicatari

Els preus, seran els fixat a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudica el servei.

Amb aquest preu l'adjudicatari ha de cobrir les despeses que necessàriament ha de suportar per a la prestació del servei i que, de forma enunciativa i no limitativa, inclouen:

- Cost de la matèria primera.
- Cost del personal de cuina i auxiliars
- Cost del personal d'atenció a l'alumnat (Coordinador/a i monitoratge).
- Cost del personal d'administració del menjador.
- Cost del transport dels aliments (si s'escau) en els termes que estableix la normativa vigent.
- Cost dels subministraments (aigua, gas i/o electricitat)
- Cost de la neteja de la cuina i el menjador (recursos humans i productes necessaris i les neteges extraordinàries).
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Assegurances
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei (vestuari, EPI, etc.)

4.2 Determinació dels preus

A l'hora de determinar el preu del servei, l'adjudicatari, en la seva oferta, només haurà d'establir el preu per al comensal fix de les escoles, ja que el preu a pagar per al comensal esporàdic quedarà establert en aplicar un increment del 10% al preu adjudicat a l'alumne fixe.

Pel que fa al preu del personal docent i no docent del centre, aquest queda establert en 4,85€ euros per a tots els centres (IVA inclòs)



En cas que la normal activitat lectiva del centre escolar es vegi afectada per circumstàncies com vagues, aturades de país, situacions meteorològiques adverses, pandèmies, etc. i el servei de menjador no es pugui prestar amb normalitat, aquest no es cobrarà als usuaris que no assisteixin al centre i, per tant, no facin ús del servei de menjador. En aquests supòsits es consideraran faltes justificades de l'alumne.

5. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ

5.1 Gestió i cobrament als usuaris fixos

L'empresa contractista es responsabilitza 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, d'acord amb el reglament de menjador escolar aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

L'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament als usuaris del preu resultant de l'adjudicació, tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia, d'acord amb les absències justificades correctament i les dades que l'administradora de cada centre informi (l'import del rebut haurà de quedar desglossat en l'aplicació o pàgina web, per tal que les famílies puguin comprovar a què corresponen els imports cobrats per a cadascun dels seus fills/es). En aquest sentit, es considerarà com a absència correctament justificada aquella que s'hagi informat pels canals establerts abans de les 9.30 del matí del dia del servei.

El cobrament es farà per avançat, entre els dies 1 i 10 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències produïdes el mes anterior, si s'escau, sempre d'acord amb el reglament de menjador aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

Quan els usuaris siguin beneficiaris d'ajut de menjador escolar, l'empresa adjudicatària només cobrarà a l'alumne la diferència entre el preu del servei i l'ajut què té dret a percebre. Quan aquest ajut sigui per a la totalitat del preu del menjador, l'adjudicatari no podrà cobrar a l'alumne cap import.

El Consell Comarcal de la Selva abonarà a l'empresa concessionària l'import dels ajuts individuals de menjador corresponents a cada centre, amb la presentació prèvia de la certificació del nombre de comensals que han fet ús del servei. L'abonament de cada pagament es farà d'acord amb els abonaments que efectuï el Departament d'Educació al Consell Comarcal de la Selva en concepte d'ajuts individuals de menjador.

L'adjudicatari haurà de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius i no lectius del centre educatiu, els dies d'excursions, colònies, sortides, etc. prèviament programades, per tal de no cobrar el servei de menjador a l'alumnat que no hi assisteixi per aquests motius. La direcció del centre informarà a l'empresa adjudicatària del calendari

escolar segons s'indiqui al Pla de funcionament del menjador, així com dels canvis que es produeixin posteriorment.

5.2 Gestió i cobrament als usuaris esporàdics

L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema o plataforma telemàtica que permeti, com a mínim, la compra i el pagament de tiquets eventuais de forma telemàtiques.

5.3 Gestió de la morositat

L'empresa 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.

En aquest sentit, l'article 13 del Reglament de Menjador del Consell Comarcal de la Selva vigent, estableix que *"Les famílies que tinguin algun deute pendent pel concepte de menjador escolar amb l'empresa gestora del servei hauran de regularitzar el pagament del rebut pendent abans del dia 1 del mes següent. Per garantir l'eficiència del sistema, es controlarà estrictament el pagament i no s'admetran retorns no justificats de rebuts. Els usuaris que deixin d'abonar alguns dels rebuts hauran de regularitzar la seva situació i només podran quedar-se a menjador abonant cada dia l'import del menú com si fossin eventuais."*

L'empresa es coordinarà amb el Consell Comarcal i informarà periòdicament de les actuacions realitzades en aquest camp. Si s'escau, el Consell Comarcal pot proposar alternatives per a la gestió d'alguns impagats per atendre necessitats específiques.

La regulació de les baixes justificades i el retorn dels imports per aquest concepte es regularan d'acord al reglament de menjador escolar del Consell Comarcal de la Selva.

6. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT ADSCRITS AL SERVEI

6.1 Cessió d'ús a favor de l'empresa adjudicatària

Per dur a terme la prestació del servei, i d'acord a la delegació de competències i l'autorització expressa dels Serveis Territorials del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (o dels ajuntaments en el cas de les llars d'infants), el Consell Comarcal de la Selva cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús de l'espai de menjador i cuina / office necessaris.



Igualment, es cedirà a l'empresa l'ús dels estris, mobiliari i altres dependències necessàries per al desenvolupament normal del servei de menjador escolar (lavabos, taules, cadires...)

La dotació de mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) anirà càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (o els ajuntaments en el cas dels llars d'infants). El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de dotació, ampliació o reposició de mobiliari.

Pel que fa a la maquinària i altres instal·lacions adscrites al servei, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a la fitxa de cada centre de l'Annex d'aquest plec.

La cessió d'ús de les instal·lacions descrites anteriorment és per a tot el període de vigència de la contractació, però la seva utilització queda limitada als períodes d'activitat lectiva al centre escolar corresponent.

6.2 Neteja d'instal·lacions i d'equipaments

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja i desinfecció permanent, durant tota la vigència del contracte, de:

L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos que s'utilitzen exclusivament pel servei de menjador escolar, si s'escau), els aparells que hi hagi, les finestres tant de l'interior, com de l'exterior i la campana extractora (inclosos els filtres i els sistemes d'emergències).

L'espai de menjador (parets, terres, finestres tant de l'interior, com de l'exterior, etc.) i el mobiliari (taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

Correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari. Com a mínim, durant el curs escolar es realitzaran dues neteges a fons del material i les instal·lacions del servei, incloent, si s'escau les cortines, les rajoles i vidres de l'espai de cuina/office i menjador. A l'inici del curs escolar l'empresa presentarà una planificació d'aquestes neteges, i a final de curs un breu informe conforme s'han realitzat.

L'empresa elaborarà, per a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat, que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Igualment, l'empresa haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les normatives de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola.

L'empresa també serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin durant la prestació del servei.

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

6.3 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la reposició, adquisició, reparació, i/o instal·lació del següents equipaments i materials:

- Els bujols per separar les diferents fraccions de residus generals, la seva senyalització i informació, que en tot cas seran d'acció a pedal.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, toval·lons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.)
- Els dispensadors de paper i sabó de les dependències del menjador i cuina que facin ús l'alumnat i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa concessionària només efectuarà la reposició dins la franja horària del servei.
- El vestuari i els equips de protecció individuals (EPI'S) de tot el personal afecte al servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de prerequisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar, l'equip de control del clor de l'aigua i l'equip de control dels compostos polars de l'oli de fregir. En el cas de les llars d'infants, aquest material també anirà a càrrec de l'empresa concessionària, i per tant, també l'haurà de subministrar en el cas que sigui necessari.
- El material de parament (vaixel·la, cobrateria, etc.), així com els estris de cuina s'hauran de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris. En el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa concessionària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- També s'hauran d'assumir 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 fer arribar per escrit un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini



determinat.

- A final de curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer l'inventari del material i equipament de la cuina i menjador. L'inventari final es lliurarà al Consell Comarcal de la Selva i a la direcció del centre, en format digital abans del 30 de juliol.

7. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ

7.1 Programació del menú

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Es confeccionaran d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Tots els menús hauran d'estar programats i supervisats per un/a dietista acreditada en nutrició humana i dietètica, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat. En la difusió dels menús acordats hi haurà de figurar el número de col·legiat/da del/la responsable de la programació del menú. En el cas que una empresa tingui adjudicat més d'un lot, aquesta haurà d'adequar un menú per a cada lot si la demanda ho requereix.

Aquesta planificació també es podrà consensuar amb els diferents sectors implicats en el menjador escolar (dietista, cuiner/a, monitoratge, equip directiu, Comissió de famílies, Consell Comarcal...)

L'empresa concessionària presentarà de forma anticipada, una proposta orientativa del menú per tot el curs. D'aquesta manera se'n facilitarà la coordinació dels diferents actors. També de forma trimestral s'anticiparà la proposta de menús per tal de poder-lo validar entre tots els agents implicats.

Durant el desenvolupament del curs, l'empresa presentarà mensualment al Consell Comarcal de la Selva, en format digital, la proposta de programació dels menús (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials, així com els de les llars d'infants), per tal que aquest hi doni el vistiplau.

Les propostes de les diferents programacions s'hauran de fer arribar un mes abans de la seva publicació. Una vegada supervisades i autoritzades, les programacions dels menús definitius la mateixa empresa s'haurà de responsabilitzar de publicar-la correctament al web del Consell Comarcal de la Selva deu dies abans de vèncer el mes anterior.

Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents :



- Menú estàndard.
- Menús adaptats a trastorns/malalties alimentàries o a aspectes culturals, com:
 - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
 - Diabetis
 - Adequació del menú per trastorns d'adaptació (TA)
 - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
 - Dieta vegetariana i/o vegana
 - Règim / dieta hipocalòrica
 - Per motius ètics i/o religiosos.
 - Ovolactovegetarià
 - Triturats llar d'infants
 - Triturats especials
 - Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal.

Caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme (per exemple, si l'alumne és intolerant a la lactosa, el dia que hi hagi làctic en el menú escolar, aquest haurà de poder optar a una versió sense lactosa o de líquat vegetal)

L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies / intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'empresa concessionària el seu control i acreditació.

La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que la proposta de programació dels menús haurà de complir els requisits següents:

- La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.
- La redacció haurà de ser clara i el més detallada possible. Els dibuixos i les imatges que poden acompanyar a la difusió d'aquest menú no n'han de dificultar la comprensió, no han de poder generar confusions ni males interpretacions, tampoc podran incloure publicitat ni marques d'aliments. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).
 - La cocció utilitzada (ex. planxa, bullit, etc.).
 - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).
- Haurà de quedar visualment identificat el producte fresc i de proximitat.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte ecològic.



- Haurà de quedar visualment identificat el producte integral.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte quan aquest sigui un precuinat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa densos o massa lleugers i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
- S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn i de la realitat del centre educatiu.
- Caldrà que en la programació també s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, en la programació mensual del dinar s'hi haurà de proposar una alternativa per l'àpat del vespre.
- El calendari mensual haurà de contemplar els dies de festivitats locals i compensar la dieta segons les recomanacions establertes als dies restants, prioritzants els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
- En aquest document també hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom del dietista amb el nombre de col·legiada pertinent, així com el nom de l'empresa que l'ha revisat.

El Consell Comarcal podrà no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments i productes que proposi l'empresa en l'elaboració dels menús.

No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En les situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'haurà de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar al centre educatiu, així com a les famílies, si és possible abans de servir l'àpat. Els canvis no poden afectar la qualitat ni la quantitat de les racions.

7.2 Composició i freqüències dels productes

Es considera que l'alimentació és molt més que un procés per obtenir els nutrients que necessita el nostre organisme. L'alimentació ens permet, a més, plaer, relacions afectives, comunicació social, cultural, religiosa... Tot plegat repercutint en el benestar integral de la persona.

Per aquest motiu, a l'hora de planificar els menús, l'empresa concessionària haurà de tenir en compte tant els criteris de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat



alimentària i nutrició, com la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, sobretot en allò relatiu a les freqüències:

De forma més concreta, però, caldrà seguir les següents pautes extensives i limitatives a l'hora de planificar el menú:

- Per la seva qualitat nutricional, el concessionari haurà de tendir a augmentar la presència de llegums en els menús, amb un mínim de 6 vegades al mes, en primers i 6 vegades al mes en segons plats.
- No es podran servir més de 6 dies de carn al mes en els segons plats, i caldrà seguir les següents limitacions:
 - Carn vermella (vedella, porc, bou, xai, cavall, etc.): de 0 a 1 cop per setmana, amb un màxim de dues vegades al mes.
 - Carn blanca (pollastre, conill, gall d'indi, etc.): d'1 a 2 cop per setmana
 - Carn processada: màxim 2 vegades al mes (els preparats carnis poden contenir un màxim de sulfits de 10 mg/kg de producte)
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon plat ja no n'ha de dur.
- D'acord amb la Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya (DOGC 430 de 6 de juny de 2017) no es podrà incloure ni panga ni tilàpia a les propostes de menús. El Consell Comarcal de la Selva fa extensiva la limitació també a:
 - Peix: Tonyina vermella, peix espasa o emperador, tauró (açó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu i perca.
 - Carns processades derivades de carns separades mecànicament.
 - Olis: Oli de palma en qualsevol dels productes utilitzats, ni l'oli de gira-sol per amanir o fregir.
 - Arrebossats amb un percentatge inferior al 60% del producte principal
 - Bunyols o croquetes amb un percentatge inferior al 10% del producte que el defineix.
 - Barretes o similars amb menys del 50% del producte principal.



Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegum	1-2 (≥ 4 al mes)
Arròs ²	1
Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 4 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns ³ Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 4 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

¹No inclou les patates.

²O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

³Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).



Es reservarà com a màxim un dia a la setmana per a les postres làcties, que de forma preferent, haurà de ser iogurt natural sense sucre ni edulcorants.

- Es tendirà a l'oferiment de fruita fresca a les postres, que haurà de servir-se un mínim de 4 dies a la setmana. Cada dia de la setmana s'oferirà un tipus de fruita diferent i de temporada.
- Caldrà garantir la presència de guarnicions d'hortalisses crues (Amanida) un mínim de tres dies a la setmana.
- Les setmanes en què, per motius de festivitats, no se serveixi el menú els cinc dies a la setmana, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
- En cada àpat es garantirà la presència de pa de productors del municipi, i caldrà que hi hagi diàriament l'opció de pa integral.
- S'haurà de potenciar la utilització de varietats integrals de pasta i/o arròs. Com a mínim se servirà un cop al mes tant arròs integral com pasta integral.
- S'haurà de tendir a reduir la utilització dels productes congelats en l'elaboració dels menús.

L'empresa concessionària haurà de tenir disponibles per al Consell Comarcal, centre escolar i famílies tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients, fitxes tècniques dels productes, al·lèrgens...) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador també haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.

7.3 Temporalitat dels productes

En el menú de cada dia s'haurà de garantir la presència d'hortalisses i/o verdures fresques de forma diària. Les verdures, fruites i hortalisses s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i es potenciaran les de producció local i de proximitat.

La temporalitat de la verdura i la fruita es guiarà per les taules següents:



CALENDARI DE VERDURES DE TEMPORADA A CATALUNYA

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Albergínia negra												
Alls												
Pastanaga												
Mongeta												
Rave												
Carxofa												
Ceba												
Api												
Bleda												
Bròquil												
Cabdells												
Calçots												
Canonge												
Col												
Patata												
Enciam												
Remolatxa												
Xirivia												
Escarola												
Endívia												
Espinac												
Naps												
Tomàquets												
Fonoll												
Porro												
Radiccio												
Ruca												
Pebrots												
Espàrrecs												
Carbassó												
Cogombre												
Bolets												



CALENDARI DE FRUTES DE TEMPORADA A CATALUNYA

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Alvocat												
Aranja												
Cireres												
Coco												
Codony												
Pera												
Physalis												
Pinya												
Plàtan												
Poma												
Pruna												
Raim												
Llima												
Llimona												
Fruites tropicals	Papaya											
	Rambutan											
	Magostan											
	Mango Avió											
Maduixes												
Mango												
Mandarines												
Melons												
Kiwi												
Taronja												

7.4 Qualitat dels productes

La matèria primera utilitzada en l'elaboració dels menús 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.

En el moment de fer ús dels aliments s'haurà de tenir en compte l'estat de l'embolcall per tal d'assegurar que el producte s'ha mantingut en condicions òptimes de conservació i que cap resta d'aquest s'hagi pogut mesclar entre l'aliment.

El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol moment, la llista de proveïdors homologats, especificant el producte que subministren, els albarans dels productes subministrats i totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i les dels plats elaborats, així com qualsevol altra documentació que li sigui útil per a la supervisió del servei.

S'haurà de tendir a la introducció d'aliments de producció integrada i/o ecològics en les programacions dels menús escolars. Es defineix com a aliment de producció integrada aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals, asseguruen a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les

operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el /2006, de 31 d'octubre, (DOGC núm. 4753, de 3.1.2006) i el Decret 241/2002, de 8 d'octubre (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002) pels quals es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

Es defineix com a producte ecològic aquell aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents. Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.



7.5 Quantitat i gramatges dels menús

Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, seguint les recomanacions proposades des de l'Agència Catalana de Salut Pública, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys, de 7 a 12 anys i de 13 a 15 anys:

		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Productes Làctics	logurt natural (Sense sucre)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (ració)	10 g	15 g	20 g	20 g
Cereals, llegums i tubercles	Llegums (plat principal)	30-50 g	50-60 g	60-80 g	80-100 g
	Llegums (guarnició)	15-20 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g
	Patates (plat principal)	150-200 g	200-250 g	250-300 g	250-300 g
	Patates (guarnició)	80-90 g	90-100 g	100-150 g	150-200 g
	Arròs, pasta, quinoa...(plat principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arròs, pasta, quinoa...(sopa)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Arròs, pasta, quinoa...(guarnició)	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	Pa (acompanyament)	30 g	30 g	30 g	30 g
Verdura/horta	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250



lises		g	g	g	g
	Guarnició	50-60 g	60-100 g	100-120 g	120-150 g
Carns, aus, peix i ous	Carn (filet)	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	Pollastre, conill, costelles xai o porc (pes brut)	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	Carn picada (mandonguilles, hamburgueses.)	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	Carn picada (per arròs, pasta...)	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	Pollastre guisat o rostit	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	Peix (filet)	50-60 g	70-90 g	100-130 g	100-130 g
	Ous	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Arrebossats	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	Processats (bunyols, croquetes...)	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
Fruita	Fruita fresca	90-120 g	120-150 g	150-200 g	175-250 g

Malgrat aquesta taula, caldrà tenir en compte l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir només del primer plat.

7.6 Formes de cocció

És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, vapor, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.

En el cas dels fregits s'utilitzarà oli d'oliva; si no és possible, oli de gira-sol altooleic, que ha de tenir una proporció d'oleic superior al 70%. Se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25% de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.

S'utilitzarà oli d'oliva verge extra per amanir.

D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà utilitzar sal iodada amb moderació, a excepció dels menús adreçats als infants de les llars d'infants que es cuinaran sense sal.

La composició dels menús de les llars d'infants seguirà el mateix model dels centres escolars, si bé el tipus d'aliments, la cocció, la textura, la quantitat, i la presentació s'adaptaran a les necessitats específiques dels usuaris d'aquests centres. En aquests tipus de centre caldrà tenir en compte les modalitats de triturat, la introducció progressiva d'aliment entre d'altres, que es puguin donar.



7.7 Modalitat d'elaboració del menú

L'Annex d'aquest plec detalla de cada centre escolar, el tipus d'elaboració del menjar que cal dur-hi a terme, en funció de si disposen de cuina pròpia per fer aquesta elaboració o, per al contrari, no disposen de cuina i el menjar ha de venir transportat des d'una altra cuina.

Segons la disponibilitat de cuina, doncs, podem distingir entre dos tipus de centres:

- Centres amb elaboració in situ: El centre escolar disposa d'una cuina que elabora el menjar per als usuaris del mateix centre.
- Centre amb sistema de menjar "transportat": centres escolars i llars d'infants que no disposen de cuina pròpia per a l'elaboració del menjar. En aquest cas, el menjar haurà de ser elaborat des de la cuina d'un altre centre educatiu gestionat des d'aquest mateix lot, tal i com queda especificat al punt 13 d'aquest mateix plec.

En aquest cas, el sistema d'elaboració i subministrament ha de ser línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques. La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent (incloent el trasllat i el vehicle utilitzat, si s'escau). S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals tapats i estancs. Aquests hauran d'estar degudament etiquetades per evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document o albarà de lliurament i informe, on hi constin, entre d'altres, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina on s'hagin elaborat. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

En el cas de les llars d'infants, i donat que el seu calendari escolar s'allarga més enllà del calendari dels centres d'infantil i primària, l'empresa concessionària haurà de preveure el subministrament del menjar durant aquests períodes.

Quan per motius aliens a l'empresa (per exemple talls de gas, electricitat, etc.), en alguna de les cuines dels centres docents de la comarca no es pugui cuinar, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el subministrament del menjar, que en tot

cas podrà ser transportat des d'una altra cuina. El cost derivat per aquesta incidència l'assumirà la mateixa empresa adjudicatària.

8. COMPLIMENT NORMATIUS

8.1 Normativa higienicosanitària i autocontrols

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

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

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables (l'aplicació d'aquest Pla correspon a l'ajuntament)
- 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 correctament. En el cas que aquests controls es facin per part d'algun altre organisme o administració, l'empresa haurà de fer-ne seguiment, control i registre per complir amb les mesures requerides.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa concessionària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

No està permès l'ús de guants de làtex.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines in situ i a la cuina central és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Pel que fa a les mostres testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuits.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossegades o triturades, pernills, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

L'empresa haurà de proporcionar, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni. Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

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

- Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

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

Les mostres recollides hauran de correspondre a un mínim d'una ració ($\pm$ 150 gr.) s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullen un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), han d'estar convenientment formades en manipulació d'aliments per part de l'empresa de forma continuada.

L'empresa concessionària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

8.2 Criteris ambientals

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar el consum d'aigua.

Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient, prioritant l'adquisició de productes de proximitat (circuit curt).



Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor. Els productes de paper tals com bobines de paper de cuina i eixugamans, tovallons de paper... que s'utilitzin per dur a terme el servei, seran fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.



Estris de cuina

Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar). En cas que en dies esporàdics no es pugui disposar d'estrils reutilitzables, caldrà emprar estris compostables de forma obligatòria. El material haurà de portar el distintiu corresponent.





Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de

les persones o per al medi ambient. S'haurà de procurar que tots els envasos dels diferents productes utilitzats puguin ser reciclables

Detergents

Entenem per "detergent", tota substància o preparat que contingui sabó o altres tensioactius i que s'utilitzi en processos de rentat i de neteja. Els detergents podran adoptar qualsevol forma (Líquid, pols, pasta, pastilla, formes modelables, etc.) i ser comercialitzats per a l'ús domèstic, institucional o industrial.

Aquells detergents destinats a la neteja de mans roba hauran de garantir està lliures de fosfats, ser biodegradables i respectuosos amb el medi ambient i la salut de les persones que l'utilitzin amb aquest distintiu:

Les indicacions en els producte utilitzats hauran de tenir l'etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb els requisits. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui els requisits exigits i els certificats sol·licitats



Residus

Disposar d'un pla de reducció de residus, segons el Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril.

- Minimització de residus.
- Minimització del malbaratament del menjar.
- Aplicació de criteris de prevenció de residus tals com evitar ús d'envasos d'un sol ús, de
- plàstic, o innecessaris, etc.
- Utilització d'envasos de gran format.
- Recollida segregada.
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva
- correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització,
- reciclat o valoració.



- Disposar de contenidors amb tapa i pedal, diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions
- que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria
- orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
- El monitoratge vetllarà per instar els usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats
- segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)
- El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
- Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels
- residus.

9. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SERVEI

9.1 Principis bàsics

Els principis bàsics a tenir en compte durant tota la prestació del servei de menjador escolar són els següents:

- Proporcionar als infants un menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com en relació amb criteris higiènics i sensorials, en un espai acollidor.
- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, així com l'autonomia dels infants.
- Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats, amb coordinació amb la família i l'escola.
- Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals sobre l'alimentació.

L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, així com del material i equipament de què disposi. Es podran proposar canvis organitzatius, de mutu acord amb la comunitat educativa i el Consell Comarcal de la Selva, amb la finalitat de millorar el servei, que quedaran reflectits en el Pla de Funcionament del Menjador.

L'empresa haurà de tenir una persona responsable del funcionament de tot el lot que faci les funcions de supervisora general dels diferents menjadors escolars (en tot cas, tindrà consideració de personal propi i no subrogable), que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal de cada escola (els coordinadors/es de monitors/es, la resta del monitoratge, el personal de cuina i ASN) amb la finalitat que

es pugui garantir la correcta prestació del servei, el compliment dels acords que figuren en plec de clàusules així com a les millores compromeses, sens perjudici d'altres suports per part de l'empresa que es considerin necessaris.

9.2 Pla de funcionament

L'empresa definirà un Pla de Funcionament de Menjador que s'adequarà i es vincularà al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permetrà dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius.

L'organització del servei diari haurà de tenir en compte tots els aspectes reflectits en el PFM.

10. EL PERSONAL DEL SERVEI

10.1 Contractació del personal

El personal adscrit al servei de menjador escolar serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal de la Selva, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors que venen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya, el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable. La relació concreta de personal de cada centre, en la data de licitació, consta a l'Annex d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, així com els danys que pugui produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin.

Caldrà que la persona que s'incorpori per primera vegada en aquell centre, es presenti a la direcció del centre abans d'iniciar la seva jornada laboral. L'empresa garantirà la formació d'aquest personal, introduint els diferents aspectes del pla de funcionament del centre.

L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari i els EPI's necessaris per a la correcta prestació del servei, i

es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció i resta de la comunitat educativa.

Durant el servei de menjador escolar, l'empresa concessionària posarà a disposició del seu personal, un telèfon mòbil que permeti gestionar les necessitats i incidències del servei, serà disponible tant pel personal de cuina, com de menjador.

Tot el personal haurà de conèixer el protocol d'actuació que hi hagi establert en cas d'accidents, d'evacuació o confinament.

L'empresa adjudicatària acreditarà davant del Consell Comarcal que tots els monitors i demés personal - si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa davant el Consell Comarcal. Es responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

L'empresa concessionària, a través del seu personal, assistirà, si així es considera necessari, a les reunions que realitza el centre amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar del funcionament del menjador. Així mateix, la comissió de menjador podrà sol·licitar per causa justificada la presència d'algun membre del personal que ofereix el servei de menjador.

Qualsevol possible modificació haurà de ser acordada prèviament amb la direcció del centre i el Consell Comarcal.

Per cada perfil professional especificat en el punt 10.2, es concretarà la data del inici del servei.

10.2 Funcions del personal

Les funcions del personal adscrit al servei de menjador escolar són, en cada cas, les següents:

Personal d'administració:

- Portar el control diari de les assistències de tots els usuaris de servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels usuaris eventuais, siguin fixos o esporàdics.
- Comunicar diàriament al cuiner/a del centre o a la cuina central el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar l'imprès d'inscripció, la guia per a la compra de tiquets, etc.



- Gestionar el procés d'inscripció dels usuaris per al curs següent i durant tot l'any, d'acord amb la normativa que es generi des del Consell Comarcal.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària en coordinació amb el Consell Comarcal.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- Donar suport a la tramitació dels ajuts de menjador.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

Monitoratge

- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats interlectives que s'hagin programat.
- Vetllar pel bon estat físic i emocional de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Tenir cura de crear un ambient i entorn agradable a l'espai de menjador.
- Informar a la persona responsable de la coordinació del servei de menjador i al tutor/a de l'alumne/a d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup (petits cops, problemes de comportament, etc.), segons allò descrit al pla de de Funcionament del Centre.
- En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu fins al centre on hi ha ubicat el menjador escolar per gaudir del servei.
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

Coordinador/a de l'equip de monitoratge

- Organitzar l'equip de monitoratge (incloent els monitors/es que donen suport a alumnes NESE i altres necessitats específiques, si s'escau), establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor/a tindrà assignat un grup d'alumnes.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats interlectives que s'hagin programat.



- Vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Podrà proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Serà la persona responsable de comunicar a la direcció del centre aquelles incidències que s'hagin pogut produir durant el servei de menjador. Vetllarà perquè se segueixi correctament el protocol de gestió d'incidències descrit al pla de funcionament del menjador.
- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal de qualsevol incidència en la maquinària, parament i/o d'altres elements imprescindibles pel correcte funcionament del servei. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es detecti la incidència, amb la finalitat d'agilitzar el procés de reparació, substitució o subministrament.
- Ser la persona referent i fer d'interlocutor/a entre el centre i l'empresa adjudicatària. Haurà de ser present a totes les comissions de menjador convocades per la direcció de l'escola.
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

Personal de cuina/office i ASN

- Cuinar i rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En cas de menjadors sense cuina in situ, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja, incloent la neteja diària d'aquests espais.
- Retirar els residus generats, segons els criteris de selecció fixats.
- Portar a terme tots els registres i controls sanitaris obligatoris, i aquells que li encomani l'empresa concessionària, el Consell Comarcal de la Selva i el Departament d'Educació i/o Sanitat.
- Vetllar perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no conformitat" del proveïdor per tal que l'empresa faci el tràmits pertinents per resoldre-ho.
- Comunicar a la persona responsable i a la direcció del centre de qualsevol incidència que es detecti que afecti el bon funcionament del servei. (falta de material , avaria de la maquinària, etc.)
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.



- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa. La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, dos dies abans del inici de curs i fins l'últim dia lectiu.

Responsable de direcció de l'empresa

- Organitzar i coordinar les reunions amb les famílies.
- Actuar com interlocutor entre l'escola, les famílies, el personal del servei i el Consell Comarcal.
- Assistir a les comissions de menjador.
- Coordinació general del servei.
- Dur a terme les tasques de gestió i administració del servei. (girar rebuts, comptabilitat, etc.)
- Coordinar la gestió laboral del personal adscrit al servei.
- Altres tasques relacionades amb la coordinació general del servei.
- Comunicar al Consell Comarcal tots aquells aspectes que se li han traslladat des de la coordinació, des del personal de cuina i/o la direcció del centre educatiu.

10.3 Ràtio i horaris del personal

Ràtio del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge)

Les ràtios de monitoratge que s'hauran de seguir als menjadors de les escoles són les que es detallen a la resolució EDU/843/2023, de 9 de març, el Departament d'Educació, que estableix la ràtio mínima de personal durant l'horari de prestació del servei segons la relació següent:

- 1 monitor cada 15 alumnes al segon cicle d'educació infantil .
- 1 monitor cada 25 alumnes a educació primària .
- 1 monitor cada 30 alumnes a educació secundària obligatòria .

L'empresa adjudicatària haurà de revisar i informar diàriament a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva, abans de les 17 hores i mitjançant correu electrònic, del nombre d'usuaris reals i el nombre de monitors/es que han supervisat el servei, amb la finalitat de comprovar la ràtio de monitoratge establerta.

El personal d'atenció directe a l'alumnat estarà contractat, com a mínim, l'horari interlectiu del migdia, que pot ser diferent en cada centre.

L'empresa adjudicatària haurà de cobrir, de forma immediata i amb personal qualificat, qualsevol cas d'absència del personal adscrit al servei. Qualsevol canvi o incorporació de personal caldrà comunicar-ho prèviament, mitjançant correu electrònic, a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva i informar a la direcció del centre



Igualment, en els casos en què l'augment del número d'usuaris inscrits al servei requereixi la incorporació d'un nou monitor/a per no sobrepassar la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de cobrir aquesta plaça de forma automàtica amb personal qualificat.

Pel que fa al càlcul de la ràtio, i calcular el nombre totals de monitors que han d'atendre el servei en cada centre escolar es tindrà en compte la ràtio fixada per cadascuna de les tipologies d'alumnat, de manera independent. Per fer el càlcul de monitoratge s'aplicarà la fórmula següent:

$$(usuaris EI/15) + (usuaris EP/25) + (usuaris ESO/30) = \text{Nombre de monitors}^1$$

1-El nombre total de monitors durant el servei, serà el nombre enter superior al resultat de l'operació.

Exemple en un centre amb 55 usuaris d'educació infantil i 80 d'educació primària, $(50/15) + (70/25) = 6,10$, per tant la ràtio en aquest centre serà de 7 monitors/es.

A les llars d'infants no es tindrà en compte cap tipus de ràtio de monitoratge, i únicament caldrà incorporar-hi el monitoratge establert en l'Annex d'aquest plec en aquelles que així s'hi especifiqui (hi ha algunes llars que no inclouen el servei de monitoratge per part de l'empresa adjudicatària).

Ràtio del personal de cuina/office i ASN

En aquells centres amb cuina in situ (segons Annex d'aquest plec), el càlcul del temps necessari per a realitzar les tasques pròpies del personal de cuina/office i ASN, s'atendrà a les següents ràtios:

Fins a 50 usuaris de menjador	5 hores
De 51 a 75 usuaris de menjador	7 hores
De 76 a 100 usuaris de menjador	8 hores

A partir de 101 usuaris, cada augment de 25 usuaris comportarà l'increment de 2 hores de personal de cuina/office o ASN.

Els centres que no disposin cuina in situ tenen establert els horaris del personal ASN a la fitxa de cada centre (Annex d'aquest document)

La jornada laboral del personal de cuina s'adequarà a les necessitats específiques de cada centre escolar (nombre de torns, espais de menjador a utilitzar i usuaris), per la qual cosa es podrà modificar la distribució horària per a la millora del servei i d'acord amb el pla de funcionament.

Ràtio del personal d'administració

Els horaris del personal d'administració de cada escola són fixes i estan especificats en la fitxa de cada centre (Annex d'aquest document). A l'hora d'establir-los s'han

tingut en compte les característiques concretes de cada centre i el seu volum d'usuaris, sense quedar-ne establerta una ràtio general.

10.4 Formació del personal

Formació bàsica

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa concessionària haurà de garantir que tot el personal disposa de la formació adequada per al seu lloc de treball.

En el cas del monitoratge d'atenció a l'alumnat caldrà disposar de la titulació i formació necessària per al correcte desenvolupament de les activitats.

En el cas de la figura de coordinador/a de menjador, caldrà assegurar que disposi de la formació i experiència necessaris en la gestió d'equips.

En relació al personal de cuina (cuiner/a, ASN, etc.), serà obligatori que totes les persones que, d'una forma o altra, hagin de manipular aliments acreditin formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

11. COMUNICACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI

11.1 Comunicació entre professionals i amb les famílies

Reunions de seguiment de la comissió de menjador: L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocada, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la comissió de seguiment de menjador, la direcció de l'escola i/o consell comarcal. Les noves propostes o directrius adoptades seran degudament comunicades al personal del servei per la seva execució en temps i forma, sens perjudici que també caldrà que quedin incorporades en el Pla de funcionament.

Comunicació amb les famílies: Caldrà que l'empresa adjudicatària defineixi els dies, horari i personal que realitzarà l'atenció a les famílies (bàsicament a través de la figura de l'administrador/a); també caldrà definir altres canals de comunicació pel seguiment ordinari del servei i per a situacions excepcionals (per exemple: canvis de menús, canvis en el personal de monitoratge, accident o malaltia de l'usuari). També cal preveure quina informació contindrà la Fitxa de seguiment o avaluació trimestral dels usuaris del menjador per lliurar a les famílies, si així ho preveu el Pla de Funcionament.

11.2 Control i seguiment del servei

El Consell Comarcal, a través del responsable del contracte o de la persona/es en qui delegui, tant sigui d'ordre intern o a través d'experts externs, exercirà el control i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En aquesta línia, el Consell Comarcal farà el seguiment necessari per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte, duent a terme les actuacions al seu abast per a assegurar el correcte compliment del servei. Si escau, emetrà informes i/o expedients de penalitats d'acord amb les infraccions previstes al PCAP.

Aquesta supervisió es podrà fer de forma rutinària i planificada per part del Consell Comarcal o bé partir d'una queixa concreta rebuda per fonts com l'escola, l'associació de mares i pares, una família usuària del servei, etc.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, de forma general, sense avís previ. Si en el marc d'aquesta tasca, un membre del Consell Comarcal, equip directiu o docent romanguí al centre durant l'horari del servei de menjador amb l'objectiu de supervisar el funcionament del servei, l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost.

Durant el curs escolar, el Consell Comarcal també durà a terme a cada escola una auditoria tècnica de seguiment del servei, que encarregarà a un servei extern especialitzat en aquest tipus de treballs. El cost d'aquesta auditoria, que les empreses concessionàries hauran d'abonar al Consell Comarcal, s'ha calculat en 150 euros + IVA per escola, i també s'ha repercutit entre tots els alumnes de cadascuna d'elles (les llars d'infants en resten exemptes)

11.3 La comissió de menjador

El Consell Escolar de cada centre crearà la comissió de menjador i en designarà els membres. Estarà formada per la direcció del centre i/o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi, un representat de l'AMPA, un representant de l'empresa adjudicatària, el coordinador/a del servei, un representant del Consell Comarcal, i si s'escau, un representant de l'ajuntament.

La Comissió de menjador és l'òrgan que defineix el model de menjador del centre - que ha d'estar d'acord amb el Projecte Educatiu del Centre- i vetlla pel seu bon funcionament. La Comissió de menjador garanteix la participació i la informació dels pares i les mares d'alumnes en tot allò relatiu al menjador escolar.

La periodicitat de les reunions la determinarà el Consell Escolar, essent recomanable pel bon funcionament del menjador realitzar una comissió per trimestre escolar, amb el mínim d'una reunió per curs. La convocatòria de les reunions a tots els seus membres anirà a càrrec de la direcció del centre.

Les funcions d'aquesta comissió seran les de realitzar una valoració general del servei i fer proposta de millores per millorar-ne el funcionament, tant de la part de menús com de la d'activitats. A més, la comissió vetllarà pel compliment normatiu i proporcionarà propostes per a la resolució d'incidències que es produeixin al servei de menjador.

Esporàdicament qualsevol membre de la comissió podrà quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament, tastar el menjar, i poder valorar el servei en general. En cap cas podrà interactuar i/o ajudar al monitoratge, ni fer-ne cap valoració durant el servei de menjador (l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost).

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar a la major brevetat possible.

11.4 Memòria tècnica del servei

Per tal de donar compliment a tots aquells aspectes recollits en aquest plec de prescripcions tècniques, caldrà que els licitadors presentin una memòria tècnica del servei desenvolupat a les escoles (no inclou les llars d'infants) amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. Aquesta memòria caldrà presentar-la abans del 30 de juliol

A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- Totes les tipologies de menús elaborats durant el curs escolar de setembre a juny.
- Incidències i/o modificacions en l'horari, menús servits o calendari establerts.
- Indicar possibles canvis ocasionats durant la realització del servei. (quadre resum dels canvis de monitoratge, modificació d'horaris del personal, etc...)
- Resum de la organització interna del servei i de les activitats lúdiques i pedagògiques desenvolupades.
- Calendari organitzatiu, difusió entre la comunitat educativa i material gràfic del desenvolupament de les activitats lúdiques.
- Valoració dels objectius assolits segons el Pla de Funcionament del Menjador.
- Quadre resum de la mitjana d'usuaris i monitoratge.
- Proposta de millores per al curs vinent.

12. RÈGIM JURÍDIC APLICABLE

12.1. Aquest contracte de concessió de serveis té caràcter administratiu i resta subjecte a tramitació harmonitzada, d'acord amb el previst als articles 15, 19 i 25 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a

l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i dels Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de gener (en endavant, LCSP).

12.2. En tot allò que no estigui previst, s'estarà al que disposa la LCSP, i la seva normativa de desenvolupament, així com, en tot el que no s'oposi a la LCSP, el Reglament general de contractes de la Llei de contractes de les administracions públiques, aprovat pel Reial Decret 1098/2001(en endavant, RGLCAP), el Reglament 817/2009, de 8 de maig, que desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic, i tota aquella normativa que sigui aplicable per raó de la matèria. En cas de derogació expressa dels reglaments esmentats, s'estarà la normativa que els substitueixi.

12.3 Les presents instruccions revesteixen caràcter contractual.

12.4. El desconeixement de les clàusules del contracte en qualsevol dels seus termes, de la resta de documents contractuals i de les instruccions o de la normativa que resulti d'aplicació en l'execució d'allò pactat, no eximeix a l'adjudicatari de l'obligació de complir-les.

13.- PODER ADJUDICADOR

ADMINISTRACIÓ CONTRACTANT: CONSELL COMARCAL DE LA SELVA	
ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ: Ple del Consell Comarcal	
SERVEI GESTOR: Àrea d'ensenyament	
Adreça de l'òrgan de contractació: Passeig Sant Salvador 25-27 Santa Coloma de Farners	
Telèfon:972842161	Fax: 972840804
Adreça de correu electrònic: contractacio@selva.cat	

14. PREU DEL CONTRACTE

D.1. El Preu de del contracte és el fixat en el següent quadre:

		Import (base imposable)	10% IVA (monitoratge exempt IVA)	Preu total (IVA inclòs)
LOT B1	Lot 3 Escoles	6,66 €	0,39 €	7,05 €
	Llar el Jardinet	6,27 €	0,63 €	6,90 €
	Llar la Baldufa	4,21 €	0,42 €	4,63 €

15.- DURADA DEL CONTRACTE

Termini: El contracte entrarà en vigor el dia 26 de febrer de 2024 i finalitzarà el 31 d'agost de 2024
--

16.- SUBROGACIÓ EN CONTRACTES DE TREBALL



Obligació de subrogar-se en contractes de treball :
☒ SI ☐ NO
Norma legal, conveni col·lectiu o acord de negociació col·lectiva del que deriva l'obligació:
Article 51 del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (període 2022-24), publicat en el DOGC número 8827 de 5 de gener de 2023
Article 38 del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya publicat al DOGC número 6910 de data 10 de juliol de 2015 (actualitzat parcialment per als anys 2022,23 i 24 en el DOGC número 8639 de data 1 d'abril de 2022)
Annex del plec de prescripcions tècniques on consta la informació sobre el personal a subrogar, de conformitat amb l'article 130 de la LCSP:
Annex únic, de cada fitxa descriptiva del centre, on s'informa del personal a subrogar.

16.1 En el cas que existeixen deutes de l'anterior concessionària per impagament de retribucions laborals i/o davant la Tresoreria General de la Seguretat Social dels treballadors que s'hagin d'adscriure a l'execució del present contracte en aplicació de la obligació de subrogació establerta en els convenis referits en el quadre anterior, es disposa que caldrà atènyer-se allò que estableix la Llei 36/2011, de 10 d'octubre, reguladora de la jurisdicció social, si bé el Consell Comarcal es reserva el dret de realitzar les accions necessàries contra la garantia interposada per l'anterior concessionària amb la finalitat de poder rescabalar l'empresa entrant per aquest concepte a través del procediment que legalment correspongui i sempre que es pugui objectivar i quantificar els danys efectivament suportats.

A efectes informatius es fa constar que el Consell Comarcal disposa de comunicació emesa en data 18 de gener de 2024, per part per l'administrador concursal a càrrec del concurs de creditors que es tramita davant del Jutjat Mercantil nº1 de Barcelona, amb número 879/2023B, en el qual es fa constar que l'empresa CATERING ARCASA S.L. es troba al corrent de pagament de la totalitat de retribucions laborals (nòmines i altres conceptes salarials) respecte la totalitat de la seva plantilla així com de la totalitat de les cotitzacions socials davant de la Tresoreria General de la Seguretat Social, tot això a data 31 de desembre de 2023.

17.- OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE

17.1 El contractista té l'obligació d'executar l'objecte del contracte amb subjecció a les presents clàusules, i d'acord amb les instruccions que per la seva interpretació doni al contractista el Consell Comarcal de la Selva, a través del responsable del contracte.

17.2 El contractista ha de complir les disposicions vigents en matèria mediambiental, social o laboral establertes en el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions del dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat i, en particular les establertes a l'Annex V de la LCSP, tal com prescriu l'article 201 de la LCSP.

17.3. El contractista resta obligat a acreditar el compliment de les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, laboral, de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals, així com la normativa interna del sector que reguli l'objecte del contracte, mitjançant l'aportació de la documentació següent:

a) Declaració responsable de la relació del personal adscrit a la realització de l'objecte del contracte, a presentar a l'inici de l'execució del contracte i en el moment que li sigui requerit, així com comunicació de la mateixa forma de tota modificació que en aquesta es produeixi.

b) Fotocòpia dels butlletins de cotització a la Seguretat Social de l'empresa on hi consti el pagament i tots els treballadors adscrits a la realització de l'objecte del contracte, a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

c) Fotocòpia dels contractes de treball i acreditació documental del pagament de les nòmines, a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

d) Avaluació de riscos laborals de l'empresa.

e) Certificats de formació en matèria de prevenció del personal que ha d'executar el contracte.

f) Certificats mèdics d'aptitud del personal que ha d'executar el contracte.

17.4. El contractista s'obliga a complir les condicions salarials dels treballadors de conformitat amb el conveni col·lectiu aplicable.

17.5. En relació al desenvolupament de l'activitat contractada, si han de concórrer en el mateix espai o equipament treballadors del Consell Comarcal de la Selva i/o treballadors d'altres empreses, serà d'aplicació el previst al Reial Decret 171/2004 de coordinació d'activitats empresarials i amb caràcter previ a l'inici dels treballs, es portaran a terme les accions i es lliuraran la documentació que el Consell Comarcal de la Selva determini segons procediment intern aprovat a l'efecte. El Consell Comarcal de la Selva lliuraran l'avaluació de l'equipament i/o normes de seguretat que s'hagin pogut establir respecte al mateix o a la tasca a desenvolupar i mesures d'emergència si és el cas.

17.6. El contractista haurà de garantir el compliment del RD Leg. 1/2013, Text Refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i la seva inclusió social i de la LO 3/2007, per a la igualtat efectiva de Dones i Homes, en els supòsits que per nombre de personal els hi sigui exigible el compliment d'una o ambdues lleis.

17.7. El contractista garantirà que tot el personal que realitzi les activitats objecte del contracte, i que en virtut d'això tingui contacte amb menors d'edat, ja sigui personal del contractista o del qualsevol dels subcontractistes, compleix amb el requisit de no haver estat condemnat per sentència ferma per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, en els termes establerts a l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció jurídica del menor, de modificació parcial del Codi Civil i de la Llei d'enjudiciament civil, segons modificació realitzada per la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i la adolescència.

El contractista es compromet a aportar les certificacions negatives vigents de cadascun dels seus treballadors a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

17.8. El contractista s'obliga a facilitar la informació que s'estableix a la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

17.9. Quan una norma legal, un conveni col·lectiu o un acord de negociació col·lectiva d'eficàcia general, prevegi la subrogació en contractes de treball, el contractista restarà obligat tant a proporcionar a l'òrgan de contractació la informació referida a les condicions dels contractes de treball dels treballadors afectats per la subrogació, com també a respondre dels salaris impagats i les cotitzacions meritades per a aquests treballadors, conforme a l'article 130 de la LCSP.

17.10. El contractista designarà una persona responsable de la bona marxa dels treballs i del comportament del personal, la qual ha de fer d'enllaç amb els serveis del Consell Comarcal de la Selva i la persona responsable del contracte.

17.11. Totes les obligacions esmentades que derivin del contracte, a excepció de la relativa a la subrogació, seran exigides igualment als subcontractistes, de conformitat amb l'article 202.4 de la LCSP.

17.12. L'acreditació del compliment de les obligacions esmentades en aquesta clàusula es durà a terme a requeriment del Consell Comarcal de la Selva en qualsevol moment de la durada del contracte.

17.13. El contractista, d'acord amb el que disposa l'article 288.1 de la LCSP, haurà de prestar el servei amb la continuïtat convinguda i garantir als usuaris el dret a utilitzar-lo amb les condicions que s'hagin establert i mitjançant l'abonament, de la contraprestació econòmica compresa en les tarifes corresponents. En cas d'extinció del contracte per compliment del mateix, el contractista haurà de seguir prestant el servei fins que es formalitzi el nou contracte.

. En la present contractació tindran el caràcter d'obligacions essencials les que s'indiquen a continuació:

1.	Servir els menús que es corresponen amb el pla mensual publicat, de forma completa i amb les condicions adequades a nivell de temperatura, quantitat i qualitat
2.	Complir amb la ràtio de monitoratge i la ràtio horària del personal de cuina
3.	Prestar el servei amb puntualitat, respectant els horaris establerts
4.	Complir la normativa higienicosanitària vigent
5.	Mantenir la higiene i el bon estat de conservació dels mitjans adscrits al servei (instal·lacions, maquinària, mobiliari, etc.)
6.	Respectar i complir el pla de funcionament del menjador de cada escola, fent especial èmfasi en les activitats educatives del temps de migdia
7.	Respectar les normes de funcionament del servei de menjador de cada escola

18.- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

D'acord amb l'article 202.1 de la LCSP, el PCAP ha d'establir una de de les condicions especials d'execució d'entre les que s'enumeren en el susdit article, tot fixant les següents:

1.	Acreditació per part de l'empresa que els seus treballadors adscrits als centres escolars no han estat condemnats per cap delictes especificat en l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció Jurídica del Menor, amb anterioritat a l'inici de la prestació del servei en els menjadors escolars objecte de la licitació. L'empresa haurà de vetllar que durant l'execució del contracte es compleix amb aquesta obligació.
2.	Garantir la seguretat i la protecció de la salut en el lloc de treball i dels usuaris. Realitzarà activitats adients de formació als treballadors d'atenció directa als usuaris.
3.	Afavorirà la major participació de la dona en el mercat laboral i per tant implantarà un Pla de mesures de foment per l'igualtat home-dona i de la conciliació del treball i de la vida familiar durant tot el contracte.

19.- SUBCONTRATACIÓ

Admissió subcontractació: ☒ SI ☐ NO	Tipus de subcontractació: Únicament poden ser objecte de subcontractació les prestacions accessòries definides en la clàusula 1.2.2 d'aquestes instruccions.
Parts del contracte en les quals no és permesa la subcontractació: Prestacions de caràcter principal definides en la clàusula 1.2 del Plec de prescripcions tècniques.	



Admissió pagament directe a subcontractistes:

☐ SI ☒ NO

20.- PENALITATS

CATEGORIA:	LLEU
PENALITAT:	0,15% sobre el preu d'adjudicació del contracte
TIPUS DE PENALITAT:	
1. Incompliment de la ràtio de monitoratge. 2. Incompliment de la ràtio horària del personal de cuina. 3. Incompliment de la normativa higienicosanitària, no considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditada. 4. Aportació fora de termini de qualsevol informació o documentació requerida pel Consell Comarcal, tant l'establerta en els presents plecs, com qualsevol altra que se li pugui requerir relacionada amb el desenvolupament del servei. 5. No mantenir la higiene i el bon estat de conservació dels mitjans del servei. (instal·lacions, maquinari, mobiliari...) 6. Manca de puntualitat en la prestació del servei. 7. Incorrecció del personal envers els usuaris, els companys de treball, el personal docent i no docent del centre, els inspectors de la Generalitat de Catalunya o del Consell Comarcal, els agents de l'autoritat o els seus representants 8. Servir menús incomplets, en condicions inadequades a nivell de temperatura, o a nivell de quantitats i/o qualitats insuficients. 9. Servir menús que no es corresponguin amb el pla mensual publicat, excepte en aquells casos degudament justificats i que s'hagin avisat amb antelació a les famílies, equips directius i Consell Comarcal. 10. No atendre les modificacions del Pla de menús proposades per la Comissió de Menjador o el Departament de Salut. 11. No informar per escrit, el mateix dia que es detecti, de qualsevol incidència durant el desenvolupament del servei, així com en la maquinària, parament i/o d'altres elements imprescindibles pel correcte funcionament del servei. 12. Discussions i/o baralles entre treballadors/res durant la prestació del servei. 13. Ús d'un vocabulari incorrecte en relació als usuaris-alumnes o altre personal docent o no-docent amb qui tinguin relació en virtut del desenvolupament del servei. 14. No respectar les normes de funcionament del servei integral de menjador, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu. 15. Falta d'equipament individual del personal laboral i/o defectes d'higiene del personal destinat al servei: higiene personal i de la vestimenta que ha de ser adequada i específica per desenvolupar correctament el servei.	



16. Qualsevol altre incompliment que comporti un perjudici lleu per al correcte desenvolupament del servei

CATEGORIA:	GREU
PENALITAT:	1% sobre el preu d'adjudicació del contracte
TIPUS DE PENALITAT:	
1. Acumulació de 3 faltes lleus 2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora. 3. Incompliment reiterat de les ordres escrites que es donin des del Consell Comarcal sobre una mateixa qüestió relativa a la prestació del servei. 4. Incompliment de les millores ofertes per l'adjudicatari en la proposició econòmica. 5. No respectar els acords i normes de confidencialitat i de protecció de dades personals dels usuaris. 6. Incompliments en relació a algun dels aspectes relatius a la subrogació de personal en allò que preveu l'article 130 de la LCSP. 7. Incompliment en la prestació i acreditació de les millores ofertes en relació a la present licitació. 8. Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans o del material del servei. 9. No reparar o reposar el material necessari per a la prestació del servei un cop detectada la anomalia o mancança, així com l'incompliment dels terminis en el Pla de Millora establert.	



10. Les accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies del concessionari.
11. No corregir les incidències detectades pels inspectors de Salut que figuren a les actes d'inspecció.
12. No corregir les incidències detectades pels inspectors d'Ensenyament, de la Seguretat Social i Afers Laborals.
13. Incomplir amb la normativa de riscos laborals aplicable al servei.
14. Incompliment de qualsevol aspecte considerat condició especial d'execució que no estigui considerada infracció molt greu.



CATEGORIA:	MOLT GREU
PENALITAT:	2% sobre el preu d'adjudicació del contracte
TIPUS DE PENALITAT:	1. Acumulació de 3 faltes greus 2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a molt greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora 3. Incompliment de les obligacions laborals i de Seguretat Social respecte al personal adscrit al servei 4. L' incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laborals establertes pel dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculen l'Estat i en particular dels establerts en l'Annex V de la Llei 9/2017. 5. Impedir o dificultar les tasques de supervisió i control del servei per part del responsable del contracte. 6. No disposar del rebut vigent de la pòlissa de responsabilitat civil i d'accidents pels imports requerits en aquesta contractació. 7. Subcontractar el servei mitjançant un tercer no autoritzat , subcontractar aquelles parts del servei que explícitament queden prohibides per aquest PCAP o no assumir els compromisos de subcontractació previstos en el present plec i especialment en allò regulat als articles 215, 216 i 217 de la LCSP. 8. Prestar el servei en condicions que poden afectar a la salut i/o seguretat de les persones usuàries del servei, amb perill greu i directe 9. Exercir l'activitat objecte de concurs sense les autoritzacions administratives necessàries. 10. L' impagament d'alguna mensualitat, durant l'execució del contracte, dels salaris dels treballadors del servei, o que hi estiguin treballant i/o de les cotitzacions a la seguretat social. 11. Incomplir amb l'obligació de subrogació de personal d'acords amb els límits dels presents Plecs i Annexos i amb els límits de la legislació laboral vigent 12. Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'Administració, els ciutadans o l' interès públic i es puguin conceptuar com a molt greus. 13. L'abandonament del servei, les paralitzacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major. 14. Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga 15. Causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns del menjador escolar o altres equipaments del centre. 16. Intimidar, violentar o agredir física, sexual o verbalment a algun o varis dels alumnes- usuaris del servei o altres treballadors de l'empresa o de l'equip docent del centre escolar. 17. Falsejar les dades relacionades amb el servei objecte del contracte.



18. En general, incomplir amb negligència, culpa o dol les ordres procedents del Consell Comarcal relatives als deures i les obligacions pròpies del contractista.



21.-PÒLISSA ASSEGURANÇA RESPONSABILITAT CIVIL

Import mínim assegurat: import igual o superior 150.000 €

CARACTERÍSTIQUES CENTRES EDUCATIUS

LOT B.1.1 (MONTSENY-GUILLERIES)

ESCOLA GUILLERIES			
Codi del centre	17003434	RSIPAC	50.00466/CAT
Adreça:	C/ Sant Josep, 12		
CP i Municipi	1740 3	Sant Hilari Sacalm	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Cuina in situ		
Hores de personal d'administració al centre:	1,5 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2023-2024)		
Infantil: 32	Primària: 56	TOTAL: 88

OBSERVACIONS:
Aquesta cuina elabora els menús de l'Institut-Escola Sant Josep. L'empresa adjudicatària serà la responsable de transportar el menjar fins els centres esmentats

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	% Jornada laboral	Cost anual empresa
xxx7130x x	14/09/2020	Monitor/a	300	53,33	
xxx9623x x	13/09/2021	Monitor/a	300	33,33	



xxx5891x x	29/03/201 7	Monitor/a	300	34,67	
xxx4784x x	14/09/202 0	Monitor/a	300	33,33	
xxx9405x x	30/10/201 7	Monitor/a	300	13,33	
xxx6201x x	13/09/202 1	Cuiner/a	300	87,50	
xxx2155x x	10/09/201 9	COORDINADOR/A	300	33,33	
xxx5057x x	13/09/202 1	Monitor/a , ASL i Adm.	300	80	

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
GUILLERIES – SANT HILARI SACALM	Campana extractora central	1
	Cuina central de gas de 4 cremadors	1
	Forn industrial de convecció	1
	Suport forn industrial amb guarda safates	1
	Forn microones Whirpoll	1
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Planxa basculant de gas amb tapa Mareno	1
	Fregidora a gas 1 cistella	1
	Armari calent amb 2 portes corredisses	1
	Balança electrònica	1
	Cambra frigorífica	1
	Congelador Arco línia blanca 2 m	1
	Tren rentat amb:	
	Rentavaixella de capota Silanos Romag	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb pots amb 1 sina embotida i suport per safates.	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1
	Taula neutra per escorreplats 180 cm	1
	Descalcificador Puragua	1
	Taula neutra 180 cm	1
	Taula neutra 200 cm amb un estant i 1 calaix	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb dues portes.	1
	Aixeta amb mànec de colze.	1
	Base oberta suport entre maquinari amb un estant 0,60 cm	1
	Base oberta suport entre maquinari amb un estant 100 cm	1
	Rentamans individual acció amb pedal	1



	Carro de servei amb 3 prestatgeries	2
	Carro servei individual senzill	1
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	1
	Dispensador paper d'alumini i film	2
	Contenidor escombraries 120 l.	1
	Contenidor escombraries 100 l. obertura frontal	2
	Prestatge paret 200 cm alumini	2
	Prestatge paret 200 cm alumini amb tubs	1
	Armari aparador amb 2 armaris doble porta corredissa part superior i 9 calaixos part inferior	1
	Armari bufet baix doble porta corredissa	1
	Estanteria 4 estants 2,00 m	1
	Estanteria 4 estants 2,50 m	2
	Atrapa insectes elèctric	1
	Taquilla	1
	Parament divers	



INSTITUT-ESCOLA SANT JOSEP			
Codi del centre	17003446	RSIPAC	50.01094/CAT
Adreça:	C/ Sant Benet, 25		
CP i Municipi	1740 3	Sant Hilari Sacalm	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:		Menjar transportat	
Hores personal ASN:		3 hores i 15 minuts /dia	
Hores de personal d'administració al centre:		1 hora / dia	

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2023-2024)			
Infantil: 15	Primària: 22	ESO: 4	TOTAL: 41

OBSERVACIONS:
Al no disposar de cuina pròpia, el menú d'aquest centre s'elabora des de l'Escola Guillerries del municipi. El transport des d'aquesta escola fins al Sant Josep l'ha de realitzar l'empresa concessionària del servei i és aquesta qui es fa càrrec del cost.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	% Jornada laboral	Cost anual empresa
xxx0114xx	06/09/2021	Monitor/a (1)	300	54,93	
xxx0366xx	05/09/2022	Monitor/a	300	33,33	
xxx2976xx	02/09/2022	ASL	300	43,75	

(1) Aquesta persona realitza les funcions de monitoratge i d'administració del centre.



ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL LA BALDUFA			
Codi del centre	17009761	RSIPAC	50.00338/CAT
Adreça:	C/ Roques del rei, 40		
CP i Municipi	17403	Sant Hilari Sacalm	
Horari del servei:	12.30 h a 14.30 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:		Menjar Transportat	
Hores de personal d'administració al centre:		No hi ha personal	
Hores de personal d'ASN:		3,2 hores / dia	
Hores de personal de monitoratge:		1 hora/ dia	

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2023-2024):	24
---	-----------

OBSERVACIONS:
Al no disposar de cuina pròpia, el menú de l'escola bressol s'elabora des de l'escola Doctor Carulla d'Arbúcies. El transport des d'aquesta escola fins a la llar l'ha de realitzar l'empresa concessionària del servei i és aquesta qui es fa càrrec del

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	% Jornada laboral	Cost anual empresa
xxx7770xx	17/09/2021	ASL	300	40	



ESCOLA DOCTOR CARULLA			
Codi del centre	17000160	RSIPAC	50.00497/CAT
Adreça:	Av. dels Països Catalans, s/n		
CP i Municipi	1740 1	Arbúcies	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:		Cuina in situ	
Hores de personal d'administració al centre:			1 hora / dia

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2023-2024)		
Infantil: 26	Primària: 48	TOTAL: 74

OBSERVACIONS:
Actualment, en aquesta cuina s'elaboren els menús de la pròpia escola i de tres centres del municipi que no disposen de cuina pròpia (la Llar d'infants El Jardinet i dos centres no inclosos en aquesta licitació)

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	% Jornada laboral	Salari brut anual
xxx0118xx	15/09/2003	COORDINADOR/A	300	34,67	
xxx5706xx	12/09/2016	Monitor/a	300	40,80	
xxx2171xx	09/09/2021	Cuiner/a	300	87,50	
xxx8462xx	16/09/2002	Cuiner/a	300		
xxx0080xx	13/09/2021	Monitor/a	300	34,67	
xxx2255xx	13/09/2021	Monitor/a	300	34,67	
xxx3321xx	16/10/2023	Monitor/a	300	33,33	
xxx0673xx	15/09/2003	Monitor/a	300	34,67	

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
DOCTOR CARULLA - ARBÚCIES	Campana extractora central	1
	Cuina central de gas de 4 cremadors	1
	Forn industrial de convecció	1
	Suport forn industrial amb guarda safates	1
	Marmita directa a gas	1
	Planxa de gas	1
	Fregidora a gas model HFRG410	1
	Armari calent amb 2 portes corredisses model CCB10	1
	Balança electrònica	1
	Armari frigorífic model AEN 220	1



	Congelador Arco línia blanca	1
	Rentavaixella d'obertura frontal	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida i suport per safates.	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1
	Taula neutra per escriptoris 180 cm	1
	Descalcificador Puragua	1
	Taula neutra 180 cm	1
	Taula neutra 200 cm amb un estant i 1 calaix	2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb dues portes.	1
	Aixeta amb mànec de colze.	1
	Base oberta suport entre maquinari amb un estant 0,60 cm	1
	Base oberta suport entre maquinari amb un estant 100 cm	1
	Rentamans individual acció amb pedal	1
	Carro de servei amb 3 prestatgeries	2
	Carro servei individual senzill	1
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	1
	Dispensador paper d'alumini i film	2
	Contenidor escombraries 120 l.	1
	Contenidor escombraries 100 l. obertura frontal	2
	Prestatge paret 200 cm alumini	2
	Prestatge paret 200 cm alumini amb tubs	1
	Armari aparador amb 2 armaris doble porta corredissa part superior i 9 calaixos part inferior	1
	Armari bufet baix doble porta corredissa	1
	Estanteria 4 estants 2,00 m	1
	Estanteria 4 estants 2,50 m	2
	Atrapa insectes elèctric	1
	Taquilla	1
	Parament divers	



LLAR D'INFANTS MUNICIPAL EL JARDINET			
Codi del centre	17009655	RSIPAC	50.00467/CAT
Adreça:	pg. del Doctor Carulla, s/n		
CP i Municipi	1740 1	Arbúcies	
Horari del servei:	11.30 h a 14.30 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:			Menjar Transportat
Hores de personal d'administració al centre:			No hi personal d'administració
Hores de personal d'ASN:			1 hora /dia
Hores de personal de monitoratge:			No hi ha monitoratge

NOMBRE D'USUARIS (estimació per al curs 2023-2024)	
Infantil: 17	TOTAL: 17

OBSERVACIONS:
Al no disposar de cuina pròpia, el menú de la Llar d'Infants s'elabora des de l'Escola Doctor Carulla del municipi. El transport des d'aquesta escola fins a la llar se'n fa càrrec l'adjudicatari del servei

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	% Jornada laboral	Salari brut anual
xxx9765xx	31/03/2022	Monitor/a	300		
xxx0114xx	14/10/2022	Monitor/a	300		



Peu de recurs:

Contra aquesta resolució, que posa fi a la via administrativa, es podrà interposar recurs contenciós administratiu davant el Jutjat Contenciós Administratiu de Girona, en el termini de dos mesos a comptar des del dia següent al de la seva notificació, en els termes que estableix l'article 46.1 de la Llei 29/1998 reguladora de la jurisdicció contenciosa-administrativa.

Alternativament i de forma potestativa, podeu interposar prèviament recurs de reposició davant l'òrgan que ha dictat l'acte en el termini d'un mes, a comptar del dia següent al d'aquesta notificació, en els termes establerts a l'article 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. Si transcorre el termini d'un mes a comptar del dia següent al de la data d'interposició del recurs de reposició, sense que hagi estat dictada i notificada la resolució expressa, el recurs de reposició s'entendrà desestimat, i la interposició de recurs contenciós administratiu no queda sotmesa a cap termini de conformitat amb la Sentència del Tribunal Constitucional de data 10 d'abril de 2014.