



PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR DE ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL LA PUPUT PEL CURS 2024-25

CAPÍTOL I. OBLIGACIONS DELS AGENTS QUE INTERVENEN EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI PÚBLIC

Clàusula 1. De l'entitat organitzadora

L'Ajuntament de Bigues i Riells del Fai és l'entitat organitzadora del servei.

L'Ajuntament de Bigues i Riells del Fai té l'obligació d'exigir a l'empresa adjudicatària del servei el compliment de les obligacions descrites en aquest Plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeix el present contracte i establertes en la normativa sectorial aplicable.

Clàusula 2. De l'empresa adjudicatària

Seran obligacions de l'empresa adjudicatària del servei:

1. Prestar el servei de menjador de l'escola bressol entre les 12:00 i les 15:00 hores.
2. Acreditar-ne la inscripció al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre General sanitari d'aliments del Ministeri de Sanitat i Consum, d'acord amb el que preveuen respectivament l'article 8 de la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, i el punt primer de l'article 5 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, així com el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. Així, acreditaran alhora que han assumit les responsabilitats amb relació a la seguretat alimentària que preveu la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris i l'article 54 i següents de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, que preveuen l'establiment de sistemes d'autocontrol eficaços i que assegurin què totes les etapes de la producció, transformació i distribució sota llur control es duen a terme de forma que els aliments compleixin les disposicions pertinents sobre seguretat alimentària. Aquestes operacions han de seguir els protocols de comunicació, col·laboració i coordinació que estableixi l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
3. Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
4. Vetllar per una alimentació saludable d'acord amb les disposicions i recomanacions de les autoritats competents.
5. Disposar de farmaciola.
6. Subrogar-se amb el personal que actualment presti el servei de menjador al centre escolar.
7. Presentar un pla de funcionament anual que inclogui un projecte educatiu, presentat a inici de curs, que estigui d'acord amb el PEC del centre educatiu i ajustat a les edats i necessitats pedagògiques de l'alumnat. Aquest pla de funcionament haurà de ser aprovat per la comissió de menjador formada per personal tècnic municipal, la coordinació de l'escola bressol i, en cas que n'hi hagi, un representant de l'AMPA del centre.
8. Efectuar durant la vigència del contracte, la gestió, neteja, conservació i manteniment dels elements que es facin servir de la cuina per la prestació del servei i de l'espai del menjador (incloent taules i cadires), així com la resta d'espais necessaris per a la prestació del servei a fi de garantir el bon funcionament del servei.



9. S'efectuaran inspeccions a les instal·lacions del centre educatiu. Caldrà efectuar una inspecció inicial a l'adjudicació del contracte per a determinar l'estat de la cuina, efectuar el manteniment necessari així com les reposicions i/o compres a nou necessàries per al funcionament a l'inici del servei al mes de setembre de 2022 d'acord amb el calendari d'obertura del centre, a càrrec de l'adjudicatari i amb presència de personal tècnic municipal.
10. Personal tècnic municipal durà a terme inspeccions periòdiques, mínim una per trimestre, i elaborarà les corresponents actes d'inspecció. Aquestes inspeccions es faran per tal de:
 - Verificar el compliment general de les condicions del contracte i el correcte desenvolupament del servei (ràtios, condicions del servei,...)
 - Comprovar el bon estat de les instal·lacions i el compliment de la normativa vigent.
11. L'adjudicatari haurà de solucionar els defectes detectats en els corresponents actes d'inspecció al seu càrrec i en el termini màxim que s'estableix.
12. D'aquest material hi constarà un inventari que la mateixa empresa elaborarà a inicis de curs i posarà a disposició de l'Ajuntament, màxim el 30 d'octubre de 2024 i el darrer mes de contracte.
13. Elaborar i lliurar el Pla de manteniment de cuina i menjador inicial i la memòria anual de manteniment i reposició del material de cuina i menjador del centre educatiu, amb menció a les actuacions realitzades així com la despesa efectuada a càrrec de l'empresa a cada centre.
14. L'assumpció d'aquelles reformes o millores en el funcionament del servei que es proposin des dels Departament de Salut corresponents en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn a l'Escola Bressol Municipal La Puput.
15. La preparació sanitàriament adequada i quantitativament correcta dels aliments que se subministren a alumnes, mestres i personal del PAS als menjadors escolars.
16. La neteja i desinfecció adequada de taules, cadires, plats, gots i tots els estris i elements utilitzats durant el servei, inclosa la cuina.
17. Vetllar per aconseguir un índex de reciclatge el més elevat possible i per la reducció de material d'un sol ús, especialment de plàstics.
18. Caldrà una neteja extraordinària de la cuina, taules i cadires, a càrrec de l'empresa adjudicatària a l'inici i final de curs. Aquesta neteja caldrà ser acreditada per part de l'empresa adjudicatària i podrà ser revisada per personal tècnic municipal. La resta del curs, caldrà mantenir les condicions higièniques adequades per a la prestació del servei.
19. Informar puntualment a l'Ajuntament de les incidències que puguin produir-se, d'acord amb la llei de protecció de dades.
20. Pel que fa al personal de cuina i menjador que, en el seu cas, vagi al seu càrrec:
 - Garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada i continuada en higiene d'aliments d'acord amb la seva activitat laboral, tal com preveu el Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Vetllar perquè aquesta formació, així com també la supervisió dels manipuladors d'aliments, tingui relació amb la tasca que fan i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària. Per això, l'empresa ha d'incloure el programa de formació dels manipuladors d'aliments en el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític, o ha d'aplicar-lo com a instrument complementari de les guies de pràctiques correctes d'higiene.



- Desenvolupar i, si escau, impartir els programes de formació de manipuladors o procurar que sigui una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent la qui es faci càrrec d'aquesta tasca, tot això sens perjudici dels programes que l'autoritat sanitària competent pugui desenvolupar i impartir quan ho consideri oportú.
- Disposar en tot moment de la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació impartits als seus manipuladors, la periodicitat amb què es realitza, si escau, i la supervisió de les pràctiques de manipulació.
- Excloure de treballar en zones de manipulació d'aliments les persones respecte les quals se sàpiga o es tingui indicis raonables què pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directament o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.
- Garantir i acreditar la formació necessària del personal contractat en matèria de prevenció de riscos laborals i, en general, complir amb la normativa laboral vigent.

Clàusula 3. Del personal de cuina i d'atenció directa a l'alumnat

A) Pel que fa al personal de cuina, en cas que n'hi hagi, la seva tasca principal és la manipulació d'aliments que esdevé una activitat de major risc atès que inclou, entre altres tasques, l'elaboració i la manipulació de menjars preparats per al subministrament i servei directe per a col·lectivitats. Així, seran obligacions del personal de cuina, tant cuiners com ajudants :

- Tenir la formació en higiene alimentària normativament establerta.
- Exhibir, sempre que sigui necessari, la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació rebuts pel que fa a la manipulació d'aliments, ja sigui a través de la mateixa empresa o una empresa o entitat autoritzada per l'autoritat sanitària competent.
- Complir les normes d'higiene pel que fa a actituds, hàbits i comportament.
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
- Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir la roba de treball necessària per tal que tot el personal contractat pugui dur a terme correctament la seva feina.
- Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
- Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
- No dur posats efectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments, com anells, braçalets, rellotges o altres objectes.



- En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable del centre, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.
- Accedir correctament per les portes de personal. Així com canviar-se en els espais habilitats a tal fi.
- A desglossar per infant i família la factura amb els dies d'assistència i no assistència al centre.

Tanmateix, seran funcions del personal de cuina, sens perjudici de la responsabilitat i del control que en duguin a terme les entitats a les quals pertanyin, les següents:

- Elaboració del menjar segons les recomanacions nutricionals provinents dels departaments d'Ensenyament i Salut.
- Servei i atenció a les taules dels comensals sempre i que siguin compatibles amb la seva categoria professional.
- Informar a la coordinació del centre de les possibles incidències que puguin sorgir durant la prestació del servei, sens perjudici d'intentar resoldre-les en la mesura del possible.

B) Pel que fa al personal d'atenció directa a l'alumnat i al personal de coordinació, també anomenats monitors/es i coordinació de menjador, les seves obligacions seran:

1. Tenir el títol de monitor en el lleure infantil i juvenil i/o aquella titulació que la Regidoria d'Ensenyament consideri adient, així com tenir una experiència contrastada en la mateixa activitat. Ha de ser personal idoni i major d'edat. Així com disposar lliure de càrregues el certificat de penals que caldrà presentar abans de l'inici de curs i abans de tota contractació a l'ajuntament i per registre.
2. Ser present físicament durant la prestació del servei, tret de causes justificades (malaltia, etc.).
3. Organitzar l'espai de lleure que hi ha dins l'horari del servei de menjador d'acord amb la coordinació del centre i el seu Projecte Educatiu de centre (PEC).
4. Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat procurant que cada alumne tingui un lloc fix, organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
5. Servir els àpats a les taules i després retirar-los. Netejar i desinfectar diàriament: cuina, taules i cadires i terres.
6. Atendre i custodiar els alumnes durant l'àpat i a l'hora del pati, si escau, abans i després, incloent l'atenció especial i urgent de l'alumnat en els possibles casos d'accident escolar.
7. En el cas de menjadors amb usuaris amb necessitats educatives especials, es prestarà especial atenció al desenvolupament d'habilitats adaptatives d'autonomia personal, així com un pla de treball en hora de pati i menjador adaptat a cada necessitat i en coordinació amb els professionals i docents especialistes.
8. Resoldre les incidències que es puguin presentar durant aquest temps, sens perjudici de notificar-les posteriorment a la coordinació del centre.
9. Vetllar pel manteniment de l'ordre al menjador i als patis.
10. Coordinar-se amb els Serveis socials municipals, en relació a les beques de menjador, ajuts sobrevinguts així com casos on sigui valorat necessari.



11. Prestar especial atenció a la tasca educativa del menjador: adquisició d'hàbits socials i higiènics-sanitaris i correcta utilització del parament de menjador.
12. Fer ús de la llengua catalana durant la prestació del servei. Caldrà efectuar formació adequada al personal per tal de prestar el servei d'acord amb aquesta condició.
13. Desenvolupar el pla de funcionament i el projecte educatiu presentat per l'empresa adjudicatària.
14. Formar part i retre comptes als òrgans de participació i control que li siguin reclamats per la coordinació del centre i per l'Ajuntament : comissió de menjador, consell escolar de centre i consell escolar municipal...etc. Caldrà conèixer i respectar les NOFC normes d'organització i funcionament del centre).
15. Fer una reunió d'inici de curs amb dossier per cada família entre l'1 i el 15 d'octubre de cada inici de curs amb presentació de tot el personal del servei. S'inclourà servei de guarderia pels nens i nenes a càrrec de l'empresa.
16. Facilitar dins del dossier per cada família (veure punt 14) una taula mensual de menús i una recomanació de sopars.
17. Proposta d'instruments per al seguiment i compliment diari dels menús.
18. Qualsevol altra funció que li pugui encomanar el responsable directe de la prestació del servei, en coordinació amb el director del centre, i comissions de menjador, amb l'objectiu de preservar el funcionament adequat del menjador.
19. Tenir cura de l'estona de descans dels infants.
20. Complir les normes d'higiene pel que fa a actituds, hàbits i comportament. Es desenvoluparà si s'escau i a petició de les direccions del centre un pla de neteja bucodental adaptat.
21. Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per tal de garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
22. Mantenir un elevat grau d'higiene personal, dur l'equipatge net i d'ús exclusiu i utilitzar, si escau, roba protectora per cobrir el cap i el calçat adequat. Caldrà garantir un mínim de dues bates.
23. Cobrir-se els talls i les ferides amb les venes impermeables apropiades. Mantenir correctament la farmaciola.
24. Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó desinfectant adequat, tants cops com així ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc de treball, després d'una absència o d'haver dut a terme activitats alienes a la seva tasca específica.
25. Abstenir-se de fumar, mastegar xiclet, menjar en el seu lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra tasca que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
26. En el cas de patir una malaltia que pugui ser causa de contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, s'haurà d'informar de la malaltia i dels seus símptomes al responsable de l'establiment, amb la finalitat de valorar de forma conjunta la necessitat de sotmetre'l a un examen mèdic i, si escau, excloure'l temporalment de la manipulació de productes alimentaris.



Les ràtios de monitoratge seran:

Escola Bressol

Un monitor/a per cada 15 alumnes. Hi haurà un coordinador/a que no haurà d'estar necessàriament present a l'escola mentre es presti el servei però que serà l'interlocutor diari entre l'adjudicatari i l'Ajuntament. Aquesta persona es reunirà amb els responsables tècnics municipals i comissió de contractació, amb la periodicitat que es determini, i com a mínim una vegada al trimestre, per analitzar el funcionament i aplicar les correccions necessàries per garantir el bon funcionament del servei.

El coordinadors/a serà la persona responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats. També faran l'atenció directa i telefònica diària a les famílies.

L'horari dels monitors serà, al menys entre les 12:00 i les 15:00 hores.

Clàusula 4. Ubicació i assignació d'espais

Entendrem per establiment la indústria, local o instal·lació permanent o temporal on s'elaborin, manipulin, envasin, emmagatzemin, subministrin, serveixin o venguin menjars preparats, amb o sense servei en el mateix centre.

El servei es prestarà dins les instal·lacions del centre llevat de casos excepcionals que seran degudament autoritzats per l'Ajuntament.

Pel que fa a la cuina i altres espais necessaris per a la prestació del servei, hauran de ser facilitats pel centre amb les especificitats que preveu l'article segon, i d'acord amb les previsions de la clàusula tercera d'aquest Plec.

Clàusula 5. Condicions dels espais

Pel que fa a la netedat dels espais, caldrà seguir els requisits específics que, respecte al terra, les parets, els sostres i altres elements dels locals en què es preparin, tractin o transformin els aliments, s'haurà d'aplicar allò que estableixin les normes d'higiene relatives als productes alimentaris vigents en cada moment.

Sens perjudici de la previsió anterior, també seran d'obligatori compliment els requisits que sobre els establiments preveu el Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.

Així, s'hauran de complir els requisits del capítol V del Reial decret 2207/1995 i els que estableix l'article 3 del Reial decret 3484/2000:

- a) Disposar i exhibir, sempre que ho requereixi l'Ajuntament de Bigues i Riells, la documentació que permeti acreditar al proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes que emmagatzemen, subministren, venen o serveixen.
- b) Els aparells de treball i utilitatge destinats a entrar en contacte amb les matèries primeres, productes intermedis i finals, seran fabricats amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.
- c) Disposar dels equips i de les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient per a les matèries primeres, els productes intermedis i els productes finals que elaborin, manipulin, envasin, emmagatzemin, subministrin i venguin, que així ho requereixin.
- d) Disposar de rentamans d'accionament automàtic en les zones d'elaboració, manipulació i envasat de menjars preparats, quan sigui necessari.



- e) Contractar o elaborar i aplicar un programa de neteja i desinfecció i un altre de desinsectació i desratització basats en l'anàlisi de perills que estableix el mateix Reial decret.
- f) Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i els coberts que no siguin d'un sol ús, seran higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguri la correcta neteja i desinfecció.

Pel que fa al tractament de residus, caldrà dur a terme la recollida selectiva dels mateixos i la seva retirada per les portes de servei habilitades a cada centre, per tal de dipositar-les en els contenidors corresponents més propers. L'empresa haurà de facilitar còpia a l'ajuntament de la gestió de tots els seus residus abans del 15 d'octubre de cada curs escolar.

Clàusula 6. Tipologia de menús

Els menús s'han d'elaborar segons les recomanacions nutricionals provinents dels departaments d'Ensenyament i Salut, adequant-se a les necessitats de l'alumnat, mantenint el correcte equilibri dietètic i tenint cura de la variació i la presentació dels aliments, d'acord amb el que preveu l'article 16 del Decret 160/1996.

Caldrà tenir molt especialment en compte, i de forma obligatòria, les recomanacions efectuades per l'Agència de Salut pública de Catalunya.

Només s'elaboraran menús alternatius en casos excepcionals per motius mèdics, religiosos o de creences. Tanmateix, els règims específics per malaltia s'atendran sota dictamen mèdic. En qualsevol cas, caldrà petició de la família per escrit.

L'empresa haurà de tenir previst un servei continu i diari de menús per alumnes amb trastorns alimentaris crònics o pendents de diagnòstic com la diabetis, celiaquia, al·lèrgies a la lactosa...etc.

Els menús han d'estar elaborats amb productes i aliments pertanyents a indústries i establiments degudament inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre general sanitari d'aliments, d'acord amb el que preveuen respectivament l'article 8 de la Llei catalana 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, i el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Els menús seran elaborats sempre amb l'oli d'oliva verge extra.

La fruita i la verdura seran sempre fresques, i si pot ser, ecològiques i de proximitat.

La presència d'aliments precuinats i congelats serà amb un màxim d'un cop al mes.

Caldrà fer especial insistència amb aliments típics de la dieta mediterrània i de temporada.

Els menús es serviran amb vaixelles i coberts: plats, gots, coberts i estovalles reciclables.

Clàusula 7. Menús elaborats fora del centre. Transport del menjar

Els menús es podran elaborar a la cuina del centre o fora del centre, atesa la xifra diària de menús prevista.

En cas de que es consideri que el més adequat és elaborar-ho fora, caldrà que l'adjudicatària especifiqui a quina cuina s'elaboraran els menús, en detall les característiques i n'acrediti el compliment de la normativa vigent en la matèria.



El transport de menjars preparats fora del centre ha de complir els requisits de l'article 7 del Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats i a la conservació i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin.

Tanmateix, caldrà donar compliment a la resta de la normativa vigent sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada.

En cas de les sortides dins del municipi s'hauran de transportar al lloc on es trobin els grups segons normativa amb racions individuals i carmanyola reciclable o compostable. A les excursions fora del municipi caldrà servir en carmanyola individual els menús. Els menús a les sortides hauran d'incloure aigua i postres.

La compra d'unitats de carmanyola per a cada infant necessàries per el transport dels àpats fora del centre anirà a càrrec de l'empresa gestora.

Clàusula 8. Servei dels menjars

Els àpats se serviran al llarg de tot el curs escolar, havent d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts per cada centre.

La variació i l'anul·lació d'àpats l'ha de comunicar el/la coordinador/a de cada centre al gestor del servei amb un mínim de 24 hores d'antelació.

El calendari d'àpats, les adaptacions, modificacions i/o incidències es comunicaran 10 dies abans de cada mes per correu electrònic a les famílies, direccions de centre i ajuntament, així com en paper al taulell del centre, exceptuant els canvis de força major i urgent que es farà en el mínim temps indispensable. Cada família rebrà un extracte detallat de la seva factura, incloent els dies de no assistència i el detall del cobrament.

Clàusula 9. Personal a subrogar

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar-se, a partir del dia 1 de gener, amb el personal que actualment presti el servei de menjador al centre escolar, que a 31 de desembre son dues monitores de lleure amb una dedicació horària de 15 hores setmanals. Les dades del personal a subrogar-se seran facilitades, en el seu moment, per l'Ajuntament a l'empresa adjudicatària.

Clàusula 10. Maquinària, electrodomèstics, estris de cuina i subministres

La maquinària que equipa la cuina de l'escola bressol és de titularitat municipal.

L'adjudicatari ha de fer la conservació i manteniment de tots aquells elements que utilitzi per la prestació del servei.

Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de manteniment, reparació, neteja i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells que s'utilitzin per la prestació del servei. Així mateix, l'empresa concessionària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

Anualment es presentarà un inventari i balanç qualitatiu i quantitatiu de l'estat del mobiliari i electrodomèstics, i memòria del pla de manteniment i conservació realitzat, no més enllà del 30 de juliol.

Els estris de cuina (parament, cobrateria i plats) seran subministrats per l'adjudicatari. Anualment es presentarà un inventari dels estris existents, de les baixes i reposicions i/o inversions i millores per aquest concepte realitzats, no més enllà del 30 de juliol de cada servei prestat.



Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació, conservació, ampliació i reposició dels estris que siguin necessaris per al bon funcionament del servei.

Clàusula 11. Valor estimat del contracte

Curs 2024-2025 (setembre a juliol)	Nombre estimat comensals	Dies de servei	Preu màxim (IVA INCLÒS)	Import total estimat
Menú ordinari	50	195	7,25	70.687,50 €
Menú esporàdic	3	195	7,98	4.668,30 €
Berenar	40	195	0,50	3.900,00 €
TOTAL				79.255,80 €

Aquests preus són els que estableix com a preus màxims de prestació del servei escolar de menjador la RESOLUCIÓ EDU/448/2024 de 8 de febrer del Departament d'Educació.

Les dades de comensals així com els imports d'ingressos són orientatives, aproximades i no vinculants, basades en el nombre de comensals durant el curs 2023-24 i a risc i ventura de l'adjudicatari.

ANNEX

VALORACIÓ APROXIMADA DELS ELEMENTS DE LA CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL LA PUPUT

Que per fer la valoració del mobiliari existent a la cuina de l'escola Bressol la Puput, s'aporta pressupost de l'empresa Repmar de data 16/07/2009 i factura de l'empresa Fco.Palmero Cuevas a 08/09/2009, i on es descriuen els següents elements que han sigut comprovats a la visita efectuada el dia 01/04/2022.

Al fer la inspecció per comprovar el mobiliari, i els electrodomèstics, de molts no s'ha pogut esbrinar el model, i tant sols s'ha pogut determinar la marca. Per tant el valor que es dona es aproximat ja que no s'ha pogut determinar el model i marca de cadascun.

Mobiliari:

- Armari vertical d'acer inoxidable AISI 304, amb dues portes i tres prestatges de dimensions 100x700x1700 mm
- Rentamans d'acer inoxidable AISI 304, amb aixeta mescladora , porta per inspecció i polsador de peu , dimensions 450x400x850 mm
- Moble rentador, d'acer inoxidable AISI 304 amb una sina de 450x450x250, portes sota el moble , espai per col·locar el rentavaixelles , potes regulables en alçada , dimensions 1200x700x900 mm.
- Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304, amb un prestatge i dues portes corredisses, potes regulables de dimensions 1600x700x900
- Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304, a peus regulables en alçada i plastró posterior , dimensions 1200x700x850
- Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304 amb peus regulables en alçada , plastró posterior i dimensions 1000x700x850
- Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304 , amb peus regulables en alçada plastró posterior , dimensions 700x700x850



- Cubell de residus
- Prestatgeria microones d'acer inoxidable.
- Prestatgeria situada al passadís d'acer d'alumini i plàstic.
- Armari situat al passadís de plàstic amb dues portes.
- Prestatgeria per a penjar a la paret, acer inoxidable AISI 104.
- Prestatgeria de taula d'acer inoxidable AISI 104.
- Suport per fixar a la paret, per penjar ganivets, d'acer inoxidable AISI 104
- Suport per fixar a la paret, per penjar estris de cuina, d'acer inoxidable AISI 104
- Aixeta tipus dutxa, situat al moble rentador.
- Cistella per plats, per col·locar al rentavaixelles

Electrodomèstics:

- Rentavaixelles d'acer inoxidable AISI 304, amb cistella pe gots, cistella per plats, contenidor per a coberts, dosificador abrillantador, alimentació 220W-380-N, COMSUM 6,65 W cicle de rentat automàtic 120". L'equip es troba pendent de reparació.
- Fregidora d'acer inoxidable AISI 304, de capacitat 8 litres, aixeta per buidatge, potència 3KW.
- Frytop d'acer inoxidable AISI 304, superfície de cocció llisa amb un cremador i vàlvula, sobre base neutra, potència de 6KW dimensions 400x730x850
- Cuina amb forn d'acer inoxidable AISI 304, de quatre fogons, equipada amb aixeta-vàlvula, peus regulables en alçada, potència 31,5KW dimensions 800x730x850
- Campana extractora de fums
- Taula refrigerada amb sina, d'acer inoxidable AISI 304, amb sina de 450x450x250, peus regulables, tres portes frigorífiques, dimensions 2020x700x850, inclou aixeta mescladora.
- Armari de congelats d'acer inoxidable AISI 304 amb una porta, i de set compartiments interiors, amb peus regulables en alçada, il·luminació interior i micro de porta. Dimensions:
- Armari Refrigerat d'acer inoxidable AISI 304, amb dues portes, prestatgeries intermèdies, il·luminació interior, peus regulables en alçada i micro de porta. Dimensions:
- Microones, d'acer inoxidable AISI 304, amb grill, plat giratori i temporitzador fins a 30", dimensions 508x420x305, potència 1,4 KW.
- Descalcificador automàtic.

Segons el RD 1777/2004 del 30 de juliol per la que s'aprova l'impost de societats. Segons aquesta normativa les cuines industrials tenen una vida útil de 14 anys i el coeficient màxim de depreciació lineal es un 15%. Segons les taules que figuren a les taules de coeficient d'amortització que figuren en l'annex de la mateixa normativa (Divisió 6, agrupació 62)

La cuina actual de l'Escola Bressol la Puput segons les dades aportades té una antiguitat aproximada de uns 4 anys i s'utilitza una vegada al dia, durant 207 dies durant tot l'any.

Que la cuina actualment no prepara dinars

Per determinar els valors del mobiliari i dels electrodomèstics que componen la cuina, s'han buscat preus actuals de mobiliari similar (donat que molts ja no es fabriquen). Aquest preus s'han buscat en proveïdors de material de cuina, bases de dades (ITEC) i publicacions sobre aquesta matèria

Per poder esbrinar els valor actuals del mobiliari i electrodomèstics que conformen la cuina s'hauria d'aplicar una depreciació per ús i antiguitat (que no són objecte de la present valoració), tenint en compte que la vida útil màxima determinada per la normativa vigent es de 14 anys i la depreciació màxima aplicable per any es de 15%

Que els valors a nou dels elements que componen la cuina actualment serien els següents:



Mobiliari:

Quant	Element	Preu a nou
1	Armari vertical d'acer inoxidable AISI 304, amb dues portes i tres prestatges de dimensions 100x700x1700 mm	1.667€
1	Rentamans d'acer inoxidable AISI 304, amb aixeta mescladora , porta per inspecció i pulsador de peu , dimensions 450x400x850 mm	400€
1	Moble rentador, d'acer inoxidable AISI 304 amb una sina de 450x450x250, portes sota el moble , espai per col·locar el rentavaixelles , potes regulables en alçada, inclosa aixeta mescladora , dimensions 1200x700x900 mm.	1.807€
1	Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304, amb un prestatge i dues portes corredisses, potes regulables de dimensions 1600x700x900	1.607€
1	Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304, a peus regulables en alçada i plastró posterior , dimensions 1200x700x850	478€
1	Taula de treball d'acer inoxidable AISI 104 amb peus regulables en alçada , plastró posterior i dimensions 1000x700x850	476€
1	Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304 , amb peus regulables en alçada i plastró posterior , dimensions 700x700x850	476€
1	Cubell de residus de plàstic de 120 l.	125,95
1	Prestatgeria microones d'acer inoxidable.	230€
1	Prestatgeria situada al passadís d'alumini i plàstic	957€
1	Armari situat al passadís de plàstic amb dues portes	284€
1	Prestatgeria per a penjar a la paret, acer inoxidable AISI 104.	277€



2	Prestatgeria de taula d'acer inoxidable AISI 104	392€
1	Suport per fixar a la paret, per penjar ganivets, d'acer inoxidable AISI 104	95€
1	Suport per fixar a la paret, per penjar estris de cuina , d'acer inoxidable AISI 104	95€
1	Aixeta tipus dutxa, situat al moble rentador	360€
4	Cistella per plats , per col·locar al rentavaixelles	156€
3	Cistella per a coberts, per a col·locar al rentavaixelles	114€
	TOTAL	9.996,95€

Electrodomèstics:

Quant.	Element	Preu a nou
1	Rentavaixelles d'acer inoxidable AISI 304, amb cistella pe gots, cistella per plats, contenidor per a coberts , dosificador abrillantador, alimentació 220W-380-N, COMSUM 6,65 W cicle de rentat automàtic 120". (pendent de reparació)	1.921€
1	Fregidora d'acer inoxidable AISI 304 , de capacitat 8 litres, aixeta per buidatge , potencia 3KW.	768€
1	Frytop d'acer inoxidable AISI 304, superfície de cocció llisa amb un cremador i vàlvula, sobre base neutra, potencia de 6KW dimensions 400x730x850	1.761,00€
1	Cuina amb forn d'acer inoxidable AISI 304, de quatre fogons , equipada amb aixeta- vàlvula , peus regulables en alçada , potencia 31,5KW dimensions 800x730x850	3.323€



1	Campana extractora de fums	4.910,50€
1	Taula refrigerada amb sina, d'acer inoxidable AISI 304, amb sina de 450x450x250 , peus regulables, tres portes frigorífiques, dimensions 2020x700x850, inclou aixeta mescladora.	2.950€
1	Armari de congelats d'acer inoxidable AISI 304 amb una porta , i de set compartiments interiors , amb peus regulables en alçada , il·luminació interior i micro de porta. Dimensions :	2.400€
1	Armari Refrigerat d'acer inoxidable AISI 304 , amb dues portes, prestatgeries intermèdies, il·luminació interior , peus regulables en alçada i micro de porta. Dimensions:	2.500€
1	Microones, d'acer inoxidable AISI 304 , amb grill, plat giratori i temporitzador fins a 30", dimensions 508x420x305, potència 1,4 KW	244€
1	Descalcificador	1.040€
	TOTAL	21.817,5

Valoració a nou de tots els elements de la cuina:

	Valoració a nou del mobiliari	9.996,95€
	Valoració a nou dels electrodomèstics	21.817,50€
	TOTAL	31.814,45€



FOTOGRAFIES:

Mobiliari:



Prestatgeria situada al passadís d'alumini i plàstic



Armari situat al passadís de plàstic amb dues portes



Taula de treball d'acer inoxidable



Taula de treball d'acer inoxidable AISI 304, amb un prestatge i dues portes corredisses



Moble rentador, d'acer inoxidable



Taula de treball d'acer inoxidable



Taula de treball d'acer inoxidable



Suport per fixar a la paret, per penjar estris de cuina



Suport per fixar a la paret, per penjar ganivets



Cubell de residus de plàstic



Aixeta tipus dutxa, situat al moble rentador



Rentamans d'acer inoxidable AISI 304, amb aixeta mescladora , porta per inspecció i polsador de peu



Prestatgeria microones d'acer inoxidable



Prestatgeria per a penjar a la paret



Armari vertical d'acer inoxidable

ELECTRODOMÈSTICS:



Armari de congelats



Armari de Refrigerats



Rentavaixelles



Descalcificador automàtic



Microones



Fregidora



Cuina de gas de 4 focs d'acer inoxidable



Frytop



Taula refrigerada amb sina de d'acer inoxidable



Ajuntament de
Bigues i Riells del Fai

Av. Prat de la Riba, 167
08415 Bigues i Riells del Fai
Tel. 93 865 62 25
www.biguesiriells.cat



Campana extractora de fums