



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A LES ESCOLES BRESSOLS MUNICIPALS DE PALAU-SOLITÀ I PLEGAMANS, PEL PERÍODE DE L'1 DE MARÇ AL 31 DE JULIOL DE 2025, exp. 2025/15-1543.

1. Objecte del Servei

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de les escoles bressol municipals Patufet i El Sol, objecte d'aquest contracte (que inclourà el dinar i el berenar), d'acord amb el present plec de clàusules tècniques.

El servei d'alimentació de les Escoles bressols Municipals de Palau-solità i Plegamans consisteix en l'adquisició de la matèria primera necessària per a l'alimentació dels usuaris segons es descriu més endavant, el seu transport al centre, l'elaboració dels àpats en la cuina pròpia de l'escola i la distribució a les diverses aules, segons ho determini cada escola bressol municipal, dels aliments que componen cada àpat. El servei inclou també la neteja de l'espai de la cuina i de tot tipus de parament i estris adscrits a la prestació.

1.1. L'Ajuntament de Palau-solità i Plegamans, mitjançant aquest procediment pretén obtenir un servei de qualitat basat en els següents criteris:

- Els productes subministrats per a l'elaboració dels menús hauran de ser majoritàriament de proximitat i de temporada.
- Els menús hauran de ser cuinats in situ a les instal·lacions de cada escola bressol, o bé plantejar una alternativa funcional que garanteixi el compliment dels horaris i la qualitat
- El servei de menjador escolar forma part del projecte educatiu de les escoles i, per tant, caldrà tenir en compte aquest criteri a l'hora de plantejar i executar els serveis descrits en aquests plecs.

1.2. Les obligacions de l'empresa adjudicatària i les seves funcions seran les que es detallen a continuació:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte, sempre adaptant-se al compliment de la normativa vigent en cada moment.



- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificats de cada infant, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per les direccions de les escoles. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament
- Participar dels programes de recuperació d'excedents de menjar en els que participi l'Ajuntament, per exemple el programa Recooperem.
- Designar una persona com a única representant, a través de la qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió que inclourà visites regulars a les dues cuines de les escoles bressol.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a la regidoria d'Educació quants suggeriments s'estimin convenients per a la millora del seu funcionament.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació. A aquest efecte, es fa notar que l'oferta de productes de proximitat és vinculant i implica per a l'adjudicatari que el producte ofert s'ha de subministrar durant tot el període indicat en aquest plec. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat periòdics i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert als plecs de clàusules
- Fer una proposta de preus per a les educadores i altra personal de l'escola bressol
- La col·laboració en festes locals, com ajudar a coure castanyes, xocolatades,....

1.3. Normatives higiènic-sanitàries, matèries primeres i organització

L'empresa adjudicatària haurà de complir les normatives higiènic-sanitàries vigents pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments:

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats. Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament, la qual cosa no significa que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

1.4. Tipus de servei alimentari a prestar i aspectes a contemplar

1.4.1. Prestació del servei alimentari

- i. La prestació del servei alimentari consisteix en l'adquisició dels aliments i primeres matèries; el seu emmagatzematge i conservació i el seu transport al centre, en les condicions més adequades; l'elaboració dels àpats i la distribució a les diverses



aules dels aliments que componen cada àpat, mitjançant uns carros de transport. El servei inclou també la neteja de l'espai de la cuina, de tot tipus de parament i estris adscrits a la prestació.

- ii. L'empresa contractista ha d'utilitzar obligatòriament la cuina del centre per elaborar diàriament el menjar per als seus usuaris
- iii. Només excepcionalment, en casos justificats i amb l'autorització prèvia de la direcció de l'escola, l'empresa pot utilitzar el sistema de càtering mitjançant el subministrament en línia calenta, fent servir una cuina central per elaborar els àpats; en tal cas els menús s'hauran de transportar emprant contenidors i envasos homologats en les condicions sanitàries legalment establertes, tenint cura que això no afecti negativament la qualitat dels aliments ni la temperatura, i s'hauran de distribuir a les aules del centre en condicions de ser consumits. En aquest sentit, durant el primer mes de vigència del contracte l'empresa ha de presentar a l'Ajuntament un model de pla d'emergència per assegurar la preparació i entrega dels menús davant situacions que afectin la cuina del centre, com talls de subministrament de llum o d'aigua, inclemències meteorològiques, tancament ordenat per les autoritats, etc. L'empresa ha de tenir previst un subministrament alternatiu d'aigua potable suficient per als usuaris del servei per al cas de fallada de la xarxa municipal.

1.4.2. Programació dels menús

- i. Abans de l'inici del curs escolar l'empresa ha de presentar a la direcció del centre el pla de menús del mateix curs (de febrer a juliol), tenint en compte que cal incloure la relació de menús amb l'obligatorietat de variar tots els primers i segons plats durant una quinzena. Durant la vigència del contracte la presentació s'ha de fer dintre de la quinzena posterior a la data de la signatura.
- ii. L'empresa també està obligada a presentar la programació mensual dels menús amb la previsió necessària, i com a mínim dos dies hàbils abans de començar el mes següent, en un full que sigui entenedor per a les famílies de l'alumnat usuari del servei.
- iii. Els menús definitius s'han de lliurar a la direcció del centre en format digital, sens perjudici que l'empresa els faci arribar impresos en paper a cadascun dels usuaris fixos del servei perquè ells el lliurin a les seves famílies.

1.4.3. Qualitat del servei



L'Ajuntament manifesta una clara aposta per l'elaboració dels menús de forma prioritària amb productes de temporada i de proximitat; per tant, caldrà indicar aquesta característica en cada un dels grups següents, especificant el proveïdor, el lloc d'origen dels diferents productes i totes les dades que es considerin:

- Hortalisses
- Verdures i fruites
- Llegums
- Carn i peix

Els menús presentats s'han d'elaborar en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu, la qual cosa ha de permetre poder gaudir d'una varietat àmplia de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una conservació millor de les propietats originals.

Es consideren productes de temporada els que es cultiven a l'aire lliure a la regió on es duu a terme la contractació. No obstant això, no és necessari que els productes procedeixin de la regió.

Cada menú ha de constar de 2 plats principals, amb amanida d'acompanyament (enciam, tomàquet, pastanaga ratllada o qualsevol verdura crua de temporada) pa, aigua i postres, així com berenar (adaptat a cada edat i cas). S'han d'elaborar els menús d'acord a les necessitats evolutives dels infants, adaptant-los segons la seva edat i la seva evolució, contemplant els triturats, els trossets o l'aliment sencer així com la introducció dels diferents aliments

Els menús han de proporcionar als comensals uns aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des dels criteris higiènics, sensorials i educatius, potenciant la varietat i la identitat gastronòmica de la zona, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Amb caràcter general cal seguir els criteris establerts als documents *Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)* i *Preguntes més freqüents: PMF - Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*, editats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Els menús es confeccionaran atenent les recomanacions i la guia del departament d'educació de la generalitat, així com casos específics com celíacs, diabètics, al·lèrgies, intoleràncies i altres situacions que, per indicació mèdica o requeriment cultural i/o religiós, siguin necessaris pels infants.

La planificació i les combinacions dels menús s'han de fer amb el vistiplau d'un/a dietista nutricionista acreditat i preferentment col·legiat, que haurà de preveure recomanacions dietètiques per a l'àpat. El nom d'aquest/a dietista nutricionista, i també el número de col·legiat si s'escau, han de figurar al full de menús.

La primera matèria a utilitzar ha de ser en tot moment l'adequada pel que fa a les condicions de seguretat alimentària, d'acord amb les disposicions vigents, restant prohibida la utilització de productes *que en els seus embolcalls tinguin gravades dates de caducitat o de consum preferent vençudes*.



La mida de les racions s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i característiques i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. S'ha d'oferir als alumnes la possibilitat de repetir sense cap cost addicional, sempre que el/la mestre/a ho autoritzi. L'empresa ha de preparar la dotació suficient de menús o plats, en funció del nombre d'usuaris de cada aula.

L'aigua que s'utilitza per l'elaboració del menjar i consumir a les escoles bressol té un sistema d'osmosi per tal de garantir la qualitat i gust.

El menjar s'haurà de servir amb puntualitat, segons els horaris establerts per la direcció de l'escola, ajustant el nombre total d'àpats i els menús de casos específics.

Cal que cada plat arribi al comensal a la temperatura adient que el caracteritza en relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any. Per exemple, la sopa és una preparació calenta, i l'amanida, una preparació freda. Cal evitar els reescalfaments reiterats dels aliments o dels plats prèviament preparats, ja que fan que la qualitat nutritiva, higiènica i sensorial disminueixi.

Els estris que s'utilitzen per a la preparació dels carros (plats, coberts, gots), així com el menjar, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups i número d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparats per portar a les estances i aules, d'acord amb les directrius i indicacions de les direccions de les escoles bressol.

1.4.4. Modificació de la programació de menús

Si durant el curs escolar l'Ajuntament, per raons justificades, creu convenient una modificació de la programació de menús, l'empresa l'ha d'assumir sense cap cost addicional.

Així mateix, en circumstàncies excepcionals i justificades, l'empresa pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, ha de comunicar el motiu i el contingut del canvi a la direcció del centre amb la màxima antelació possible

1.4.5. Adaptacions del menú de base

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

Una programació de menús ovolactovegetarians pot cobrir les necessitats nutricionals dels infants, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir. En aquesta programació s'exclou dels menús la carn, el peix i els seus derivats, però s'hi inclouen ous i làctics, a més de cereals, llegums, tubercles, verdures, fruita, fruita seca, olis i aigua.



En els supòsits en què les condicions d'organització i instal·lacions ho permetin i en què al centre hi hagi alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (per exemple a la fructosa) diagnosticades per especialistes, que acreditin mitjançant el certificat mèdic corresponent la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut, l'empresa ha d'elaborar menús especials, adaptats a aquestes al·lèrgies o intoleràncies i lliurar a la direcció de l'escola un menú mensual adaptat específic per aquests casos.

Quan això no sigui possible l'empresa ha de facilitar a aquests alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè puguin conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

Sense perjudici del deure de les famílies de comunicar-les prèviament el centre, és responsabilitat de l'empresa d'informar-se de les possibles al·lèrgies o intoleràncies alimentàries dels usuaris del servei de menjador, i també d'exigir el certificat mèdic corresponent. L'empresa ha de garantir que els menús especials tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Així mateix, l'empresa ha de procurar que aquestes dietes siguin també el màxim de variades possible, i no repetitives. L'empresa ha de proporcionar la programació mensual dels menús també en aquests casos.

L'empresa ha d'elaborar menús adaptats per a casos específics derivats d'algunes de les situacions particulars més freqüents dels escolars per trastorns deguts a malalties (diabetis, celiaquia), amb la prescripció mèdica corresponent. En el cas que no sigui possible s'ha d'aplicar la mesura que indica el paràgraf anterior, i facilitar els mitjans necessaris. L'empresa també ha d'elaborar menús adaptats per al cas que un infant necessiti una dieta astringent; si la dieta es perllonga més de tres dies s'ha de justificar mitjançant una prescripció mèdica.

En cas que una família sol·liciti un menú adaptat per un altre motiu, sempre amb una justificació raonable i proporcionada, aquest l'ha de validar el/la dietista-nutricionista de l'empresa; si hi ha algun problema a l'hora de subministrar-lo és l'Ajuntament (i en el seu nom, la direcció del centre) qui determina si és o no viable el fer-ho i oferir, si escau, el tipus de menú adaptat sol·licitat.

1.5. Seguretat del servei

Correspon a l'empresa l'elaboració, l'aplicació en el servei i el seguiment de l'aplicació dels protocols de seguretat alimentària necessaris, a través d'un pla d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).

En aquest sentit, és obligació de l'empresa obtenir mostres dels diferents aliments per tal de realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també en aquesta obligació la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

L'empresa ha de gestionar els registres de dades dels controls diaris o de periodicitat variable que li siguin exigibles normativament o contractualment, i tenir-los correctament



1.6. Usuaris del servei

Són usuaris del servei escolar de menjador els alumnes matriculats a l'EBM El Sol i a l'EBM Patufet. Durant el curs 2024-2025 s'ha comptabilitzat una mitja d'uns 105 alumnes en el servei de menjador,

El nombre d'usuaris és orientatiu, atès que s'ha elaborat a partir de l'experiència del curs actual, per la qual cosa el contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre definitiu d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

1.7. Preu i facturació

El preu del menú ha d'incloure els costos següents:

- a) Aliments i primeres matèries, incloent el transport al centre.
- b) Elaboració dels menús.
- c) Personal (salari, Seguretat Social, vestuari, formació, etc.).
- d) Neteja i desinfecció de la cuina, del parament de taula i de tot tipus d'estris propis del servei.
- e) Controls microbiològics dels aliments.
- f) Assegurança de responsabilitat civil.
- g) Altres despeses generals diferents de les ja enunciades que resultin de les obligacions establertes normativament o contractualment.
- h) Benefici.
- i) Tributs de qualsevol tipus que es meritin amb motiu de la prestació del servei.

Per poder abonar al contractista els serveis prestats mensualment aquest ha de presentar prèviament la factura electrònica corresponent, la qual ha d'indicar:

- a) El nom del centre i l'aula a què fa referència (EBM el Sol / EBM Patufet).
- b) La quantitat d'àpats servits a alumnes durant el període mensual facturat.
- c) El preu unitari de cada àpat

Quan per un motiu imputable a l'empresa aquesta no realitzi totes les prestacions previstes en el contracte per a un dia lectiu normal, s'ha d'aplicar una reducció proporcional a la part del servei deixat de prestar, sense perjudici de les sancions que siguin procedents.

Els dies no lectius el servei no es presta i, per tant, no es pot facturar.

1.8. Ordre, aixovar i neteja

L'empresa adjudicatària, al marge de realitzar la gestió global del servei alimentari, haurà de realitzar la neteja de la cuina, el estris i el parament de taula, feta amb els mitjans adequats i segons la normativa vigent. L'empresa ha de mantenir ordenat, net i en perfecte estat d'ús el local, les instal·lacions i els objectes adscrits, a fi que el servei es presti de manera adient i amb les màximes garanties de tipus laboral, higiènic i sanitari. Això inclou la neteja



(diàriament i sempre que sigui necessari, en acabar la prestació del servei) de la cuina, el estris i el parament de taula, feta amb els mitjans adequats i segons la normativa vigent.

L'empresa haurà de subministrar tot l'aixovar, parament, útils i eines necessaris, si calgués renovar i/o ampliar aquest material per a la correcta prestació dels serveis. La neteja d'aquest aixovar anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

1 - Coberts, gots, towallons, estovalles....

2 - Petit electrodomèstic: batedora...

3 - Parament: olles, paelles...

El servei ha de disposar d'un pla de neteja individualitzat, que ha d'estar exposat en un lloc visible per tal de ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

1.9. Maquinària, útils i eines

A les escoles bressol municipals, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment (inventari) són propietat de l'Ajuntament de Palau-solità i Plegamans. L'Ajuntament es farà càrrec de les inversions necessàries en mobiliari i gran electrodomèstic, així com del seu manteniment, per al bon funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de les despeses de material necessàries per tal que el personal pugui fer la seva feina en bones condicions (estris de cuina, material de neteja i roba de feina, així com bates, davantals, gorres, guants, et.).

Cada curs escolar l'empresa ha de realitzar un inventari del material i equipament de la cuina del centre en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei. Aquest inventari ha de ser preferentment amb fotografies.

En l'annex I a aquests plecs s'incorpora inventari dels electrodomèstics, mobiliari i parament de cuina existent a les cuines de cada una de les escoles bressol, a disposició del servei.

Quan l'empresa deixa de prestar el servei, ja sigui per descans setmanal, per vacances o per finalització del seu contracte, ha de deixar el material i els estris de les instal·lacions, i les instal·lacions mateixes, en perfecte estat de neteja, conservació i funcionament, d'acord amb la direcció del centre.

L'empresa ha de vetllar perquè les vies d'evacuació d'emergència estiguin sempre lliures d'obstacles.

1.10. Recursos humans

A l'annex del present plec consta el personal actual del servei amb dret a la subrogació.

El/la cuiner/a és la persona responsable de la cuina. S'encarrega, sota les directrius de l'empresa i amb ple coneixement de la direcció del centre, d'emmagatzemar, custodiar, conservar, controlar, preparar, cuinar i manipular els aliments que s'hi serveixen, i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que corresponen als infants que s'hi escolaritzen.



També dur a terme les tasques de neteja que segons aquest plec corresponen a l'empresa, i atén els proveïdors.

L'adquisició dels aliments i la relació amb els proveïdors corre a càrrec del personal propi de l'empresa.

Tot el personal necessari per garantir el bon funcionament del servei de menjador tal com es descriu en aquest plec és contractat per l'empresa i depèn exclusivament d'ella, de manera que no té cap mena de vinculació actual o futura amb l'Ajuntament, sense perjudici, en relació a això últim, del que pugui disposar el conveni col·lectiu aplicable o la legislació vigent.

L'empresa és responsable de la netedat, del decòrum, de la uniformitat i la idoneïtat en la manera de vestir i del tractament correcte del seu personal envers el personal del centre, els alumnes i les seves famílies, els inspectors, etc.

L'empresa també és responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pel seu personal durant la prestació del servei, i està obligada a reparar els perjudicis causats, així com tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

Així mateix, l'empresa està obligada a substituir de manera immediata el personal que no actuï adequadament, si així li ho requereix l'Ajuntament.

L'empresa ha de comptar amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat els llocs de treball que quedin vacants o absents per malaltia, vacances, sancions, baixes, permisos o altres causes anàlogues, i resta obligada a comunicar a la direcció del centre, de forma immediata, qualsevol substitució del personal que pugui produir-se.

En cas que sigui necessari substituir el personal de cuina, l'empresa és la responsable d'organitzar el traspàs de tota la informació referida al lloc de treball.

El personal de cuina ha de romandre a l'escola el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies.

L'empresa ha de lliurar a l'Ajuntament, abans de l'inici del curs escolar, una relació que identifiqui el personal adscrit al servei i indiqui el seu horari laboral. Igualment ha de lliurar a l'Ajuntament una còpia del contracte de treball d'aquest personal.

L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació durant la vigència del contracte adreçats al seu personal, i informar l'Ajuntament del tipus de formació, la durada i el calendari previst. Amb aquesta finalitat ha de presentar a l'Ajuntament, a l'inici del contracte, un pla anual de formació continuada on es concretin els cursos, tallers i altres activitats que pretengui dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la capacitació del personal adscrit al servei. És obligació del contractista garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.



Aquest pla ha de tenir el vistiplau de l'Ajuntament, el qual hi pot introduir, de comú acord amb el contractista, les millores que consideri adients.

1.11. Inspecció i vigilància del servei

L'Ajuntament vetlla pel funcionament correcte del servei; amb aquesta finalitat pot requerir de l'empresa la informació que cregui adient i realitzar les inspeccions que estimi necessàries (grau de compliment del contracte, qualitat dels productes, compliment de la legislació higiènica i sanitària, etc.). En aquest sentit, l'Ajuntament exerceix les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte directament o a través de tercers degudament acreditats, i el contractista ha de posar a la seva disposició, sense dilacions, els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

L'empresa ha de trametre a l'Ajuntament, de forma immediata, una còpia de les actes de les inspeccions efectuades per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària, juntament amb el seu compromís de fer front a les possibles mancances i deficiències que les actes d'inspecció hagin posat de manifest. Si escau, l'empresa ha d'esmenar les deficiències detectades amb la màxima celeritat, i tenir l'Ajuntament informat en tot moment.

L'empresa també ha de comunicar a l'Ajuntament, de forma immediata, qualsevol avís, mesura cautelar o sanció que puguin imposar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

L'empresa contractista ha de facilitar diligentment als inspectors municipals i, en general, de la resta d'administracions que tinguin competència, la informació necessària perquè aquests puguin dur a terme la seva feina.

Cal que l'empresa identifiqui degudament i faciliti les dades relatives a la correcció en l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració i la presentació dels aliments, i també com les garanties i els processos de qualitat aplicats, sempre que l'Administració li ho requereixi.

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament, d'acord amb allò expressat als plecs d'aquest concurs. L'empresa adjudicatària lliurarà mensualment a l'Ajuntament la següent documentació:

- Resum dels àpats subministrats a cada centre amb un desglossament diari dels menús servits
- Resultats dels controls sanitaris i de qualitat realitzats en aquell període
- Informació dels aliments nous que es vagin introduint als menús d'acord amb la temporada adjuntant les informacions necessàries dels productes de proximitat

L'empresa adjudicatària lliurarà trimestralment a l'Ajuntament la següent informació:

- Còpia dels TC2 conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social



Es constituirà una comissió encarregada de fer el seguiment i control de la prestació del servei de menjador. Aquesta comissió estarà integrada per:

- Personal tècnic de la regidoria d'Educació
- Empresa adjudicatària
- Direccions de les escoles bressol
- Representants de les famílies

Aquesta comissió es reunirà almenys una vegada per trimestre per valorar els diferents aspectes del menjador, els productes per a la confecció del menjar, la relació empresa – escola o tantes vegades com calgui si es considera oportú.

La comissió està facultada per formular propostes de millores i corregir les mancances que s'observin així com per fer una valoració final del funcionament del servei.

1.12 Funcions del personal

El personal del servei d'alimentació de l'escola bressol desenvoluparà les següents tasques:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge,
- l'elaboració dels àpats i la seva distribució individualitzada,
- la neteja del parament de taula, els estris, el mobiliari i l'equipament de la cuina i el rebost.

TAULA DE CONTRACTACIÓ O SUBROGACIÓ DEL PERSONAL DE CUINA

	Escola Bressol EL SOL	Escola Bressol PATUFET
Treballadora	RPC	GRM
Categoria	Cuina	Cuina
Antiguitat	Setembre 2009	Setembre 2000
Seguretat Social	08/1076776858	08/1022027634

A l'Annex II es detalla la taula de contractació del personal de cuina.

Palau-solità i Plegamans,

Tècnica d'educació

Esther Daza



ANNEX 1

INVENTARI ESCOLA BRESSOL EL SOL

Maquinària

Nevera IARP 1 Porta +15anys	1
Nevera OTERO 4 Portes +15 anys	1
Rentavaixelles SIKANOS PROFESSIONAL 2023	1
Barques rentavaixelles	4
Fregidora doble JEMI 10litres +15 anys	1
“Paellera” HQ04 ZINCA	1
Campana extracció +15 anys. ELS FILTRES SON PROPIETAT DE MIRO	1
Microones +15 anys	1
Ventilador paret	1
Congelador BEKO 451 litres. 2020	2
Congelador IGNIS 225 litres. 2021	1
Braç Triturador Industrial (nou 2023-24)	1
Batedora got de vidre TAURUS Optima Magnum 1200w	1
Batedora got d'inox LACOR SM 505-R 450w	1
Batedora de ma TAURUS 575w +15 anys	1
Bàscula SOEHNLE max 5kg PROPIETAT ROCA GONZALEZ	1
Font osmosis de pedal	1
Medidor de clor Checker Haiina H1701	1
Termòmetre TFA	1

Parament

Tuppers plàstic amb tapa: 12,5l.	4
25l	2
Safates plàstic sense tapa: Ref. 1132	4
Apilables grans	4
Apilables petites	6
Llisses de 5l	5
Safates de buffet d'inox	3
Taules de tall	3
Porta taules de tall	1
Gastronorm metracrilat ¼ 2,4l	6
Gerra mesuradora 2l	1
Centrifugador enciam	2



Coladors plàstic rodons	2
Espremedor taronges manual	1
Escurridor gran alumini	1
Coladors fins	1
Colador xinès	2
Portafilm 45 cm	2
Olles alumini altes amb tapa:	
34cm	1
30 cm	1
24 cm	1
Cassoles alumini baixes amb tapa:	
40cm	1
34cm	2
Cassó alumini:	
24cm	1
10cm	1
Cassoles inox amb tapa:	
40cm	1
15cm	1
Cassó Inox 24cm	1
Olla exprés domèstica sense tapa	1
Paelles:	
24 cm	4
34 cm	1
Antiadherent 28 cm	1
Gastronorms inoxidable de servei amb tapa:	
½ 3 cm	5
½ 5 cm	4
¼ 3 cm	7
½ 20 cm	2
½ 15 cm	2
Soperes	9
Gerres servei 1 l.	8
Gerres aigua classes	8
Safata endreça coberts	3
Gobelet amb forats per coberts	4
Cistelles de roba per servir classes	8
Tisores classes	5
Setrilleres inox	1
Setrilleres vidre	1

Estris

Batedors varilla:	
45 cm	1
Cullerots:	
0,250l	2
Servei	5



Espàtula rodona forats:	
Cuina	1
Servei	6
Espàtula rectangular forats	Hauria d'haver una per classe
	4
Culleres:	
Servei	7
Cuina	2
Espàtules:	
35 cm	2
30 cm	1
Llengües aptes calor	2
Pinces:	
Servei	4
De gel	1
Rallador	3
Pelador ARCOS	1
Pelador tomàquets ARCOS	1
Obre botelles	1

Parament

Plats plàstic plans AMC-1003002	50
Plats plàstic postres AMC-1003004	43
Plats plàstic Fons AMC- 1003001	95
Plats de ceràmica	230
Gots de plàstic AMC-100/200	59
Gots de plàstic petits MATFER	41
Gots de vidre ARC	31
Bols colors IKEA	53
Bols de vidre	24
Culleres de sopa grans	68
Culleres postres	105
Forquilles	64
Ganivets varis	5
Ganivet de pa	2
Puntilles	3
Matxet	1
Ganivet de Xeff	PROPIETAT CUINERA
	2



INVENTARI ESCOLA BRESSOL PATUFET

MAQUINARIA	
Prestatgeria inox	3
Congelador Tensai	1
Ventilador turbo S&P	1
Frigorífic congelador Corberó	1
Pica doble 40 x 40 cm amb armari baix inox	1
Armari alt 2 portes correderes	1
Microones eurowave	1
Minipimer industrial	1
Bàscula pibernat	1
Mòdul mostrador inox	1
Mòdul baix amb porta inox	1
Extractor fums	1
Taulell tipus prestatge amb calaix petit	1
Prestatge	3
rentavaixelles	1
Tauleta baixa inox sota rentavaixelles	1
Descalcificador DVA model LT12	1
Pica doble inox	1
Taula inox	1
Carro rodes	2
Prestatge alt portes correderes	2
Frigorífic vertical 2 portes	1
Congelador vertical infrico	1
Minipimer	1
Batedora de got	1
Exprimidora Braun	1
PARAMENT	
Peladora de fruites i verdures	1
Bàscula de cuina	1
Font osmosis de pedal	1
Tuppers grans rectangulars plàstic amb tapa blava	12
Portatovallons	6
Gerres d'aigua	6
Bols de vidre (40 bols petits i 19 bols mitjans)	59
Culleretes	40
Ganivets	5
Tissores	6
Ganivets fruita	4
Safates plàstic	4
Safates inox amb tapa (3 safates grans i 3 safates mitjanes)	6
Safata de forn (2 safates alumini i 2 safates inox)	4
Bols amanida inox	7
Cassoles nansa llarga	1
Olles grans de nanses	3
Tapes inox diferents mides	2



Paella gran i paelles petites (1 paella gran i 1 paella petita)	2
Pots diverses mides	4
Display de film transparent	1
Ganivets grans	2
Ganivet de pa	1
Pinces	3
Obridor ampolles	1
Peladors de fruita	2
Cullerots de sopa (1 cullerot gran i 4 cullerots petits)	5
Escumadores inox (2 escumadores grans i 3 escumadores petites)	5
Pales de plàstic	2
Culleres grans inox	3
Plat de policarbonat blanc	15
Plat fons de policarbonat blanc	33
Gots	46
Plats ceràmica	140
Plats ceràmica petits	44
Bol ceràmica gran	52
Culleres mitjanes	34
culleretes	30
Forquilles petites	48
Olles grans	3
olles	2
Barilla inox	1
Colador	1
Tables per tallar	3
Gots batedora	7
Safates inox (6 safates grans inox i 5 safates petites inox)	11
Coladors xines	1
Escurridor inox	1
escumadora	2
Obrellaunes	2
Cassola acer inoxidable	1
Guants	1



ANNEX 2

Taula de contractació o subrogació del personal de cuina

PERSONAL CUINA EMB EL SOL												
NOM TREBA-LLADOR/A	CONVENI COL·LECTIU APLICABLE	CATEGORIA	CODI CONT.	DATA ANTIGUITAT	% JORNADA	DIES A LA SETMANA DE TREBALL	TOTAL HORES ANY	SOU BRUT ANUAL	PACTES EN VIGOR	COMPLE-MENTS	SITUACIÓ LABORAL	DEDICACIÓ PER EDIFICI O ZONA
RPC	hosteleria	CUINERA	200	01/09/2009	87,50%	5	1567,13	19.822,32 €	NO	NO	alta	E.B.M. EL SOL
TSJI	hosteleria	CUINERA	510	31/05/2024	75,00%	5	1343,25	16.856,52 €	NO	NO	alta	E.B.M. EL SOL
PVE	hosteleria	AJUDANT CUINA	510	21/05/2024	12,5	5	223,875	3.900,68	NO	NO	alta	E.B.M. EL SOL

*baixa i.t.
*substitueix a RPC
*substitueix a RPC

PERSONAL CUINA EMB EL PATUFET												
NOM TREBA-LLADOR/A	CONVENI COL·LECTIU APLICABLE	CATEGORIA	CODI CONT.	DATA ANTIGUITAT	% JORNADA	DIES A LA SETMANA DE TREBALL	TOTAL HORES ANY	SOU BRUT ANUAL	PACTES EN VIGOR	COMPLE-MENTS	SITUACIÓ LABORAL	DEDICACIÓ PER EDIFICI O ZONA
GRM	hosteleria	CUINERA	200	04/09/2000	62,50%	5	1119,375	14.988,82 €	NO	NO	alta	E.B.M. EL PATUFET
CME	hosteleria	CUINERA	510	25/05/2023	87,50%	5	1567,125	19.666,08 €	NO	NO	alta	E.B.M. EL PATUFET

*baixa i.t.
*substitueix a GRM