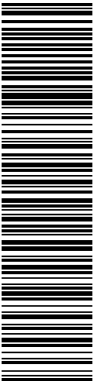


DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 1 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B91566725A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

PLEC DE CLÀUSULES DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE MENJADOR A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS: BALDUFÀ, CAVALL FORT, EL PONT, EL TREN, GARBÍ, L'OLIVERA I LA DEVESA.

I. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de menjador a les escoles bressol municipals "Baldufa", "Cavall Fort", "El Pont", "El Tren", "Garbí", "L'Olivera" i "La Devesa", d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Atenent a les característiques particulars de cada escola bressol es divideix l'objecte del contracte en dos lots diferenciats. Aquests són:

- LOT 1. Servei de menjador escolar per a les escoles bressol "Baldufa", "L'Olivera" i "La Devesa".

Les escoles bressol "Baldufa", "L'Olivera" i "La Devesa", disposen de menjador i cuina pròpia, pel que es preveu elaborar el menjar al mateix centre.

- LOT 2. Servei de menjador escolar (càterin) per a les escoles bressol "Cavall Fort", "El Pont", "El tren" i "Garbí".

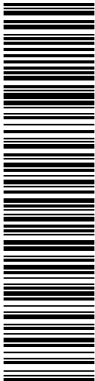
Les escoles bressol "Cavall Fort", "El Pont", "El Tren" i "Garbí" disposen de magatzem, de menjador i office; preveient que arribi el menjar elaborat. El càterin haurà de ser transportat en línia calenta.

Totes les escoles bressol donen atenció a infants de 1 a 3 anys d'edat; excepte l'escola bressol "Garbí" i l'escola bressol "Baldufa", que compten amb aula de nadons, pel què caldrà elaborar menús de menjar triturat de menys de 12 mesos per a aquest servei.

III. CALENDARI I HORARI

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juny, coincidint amb el calendari escolar. Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar dos dies abans de l'inici de curs i finalitzarà un dia després de l'acabament del curs escolar. En cas que el contracte s'iniciï un cop ja començat el curs escolar, l'empresa adjudicatària començarà a treballar dos dies abans de l'inici del proveïment de menús.

Es fa una estimació de 190 dies de servei cada curs escolar.



Pel que fa a horari diari del servei, caldrà respectar els horaris següents:

- El dinar es servirà a 2/4 de 12.
- El berenar es servirà a 3/4 de 4.

Per a garantir el bon funcionament, l'Ajuntament informará diàriament a l'empresa, abans de 3/4 de 10 del matí, dels menús que es requereixen des de cada escola bressol.

IV. PERSONAL

L'adjudicatari destinarà al contracte el personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i per a cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.

També es designarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

Les empreses que lliciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada centre (*Annex 3. Relació de personal a subrogar*).

Així mateix, en els Lots 1 i 2 s'ha de preveure l'adscripció de mitjans detallada als plecs de clàusules administratives particulars, consistents:

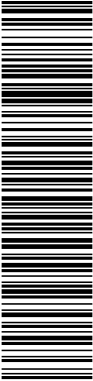
En cas d'optar a la licitació del LOT 1, caldrà comptar amb:

- Professionals per atendre el servei, com a mínim, amb les següents adscripcions:

ESCOLA BRESSOL	PERFIL PROFESSIONAL	% JORNADA LABORAL	DEDICACIÓ D'HORES SETMANALS
EB Baldufa	Cuiner/a	100 %	40 hores / setmana
	ASL	37'5 %	15 hores / setmana
EB La Devesa	Cuiner/a	100 %	40 hores / setmana
	ASL	37'5 %	15 hores / setmana
EB L'Olivera	Cuiner/a	100 %	40 hores / setmana
	ASL	37'5%	15 hores / setmana

En cas d'optar a la licitació del lot 2, caldrà comptar amb:

- Professionals per atendre el servei, com a mínim, amb les següents adscripcions:



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

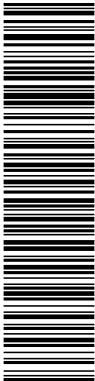
ESCOLA BRESSOL	PERFIL PROFESSIONAL	% JORNADA LABORAL	DEDICACIÓ D'HORES SETMANALS
EB El Tren	ASL	75%	30 hores / setmana
EB Garbí	ASL	75%	30 hores / setmana
EB El Pont	ASL	75%	30 hores / setmana
EB Cavall Fort	ASL	75%	30 hores / setmana

Per a baixes, substitucions i noves incorporacions de personal caldrà complir la condició especial d'execució en els termes previstos al PCAP.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.
- L'adjudicatari vetllarà per l'ús del català com a llengua vehicular de l'escola entre el seu personal.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 4 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39 ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

V. MATERIAL

L'Ajuntament facilitarà a l'adjudicatari les instal·lacions de l'office, rebost i menjador a les escoles bressol "Cavall Fort", "El Pont", "El Tren" i "Garbí", i a més, la cuina a les escoles bressol "Baldufa", "L'Olivera" i "La Devesa".

Totes les escoles compten amb la dotació de rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball homologades, etc. A més, els centres amb cuina pròpia compten amb tot el necessari per a un servei de cuina in situ.

Igualment, l'Ajuntament de Girona posarà a disposició material inventariable per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...).

Quan calgui comprar qualsevol maquinària el contractista s'haurà d'adreçar a l'Ajuntament per a gestionar-ho i serà la corporació qui n'assumirà el cost de compra.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

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

L'adjudicatari haurà de:

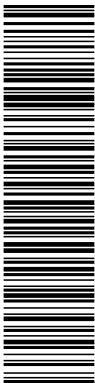
- Subministrar tot el material, els estris, la maquinària i tots els elements necessaris per a la bona prestació del servei, quan el que posi a disposició l'Ajuntament no sigui suficient.
- Efectuar la reposició i manteniment del material inventariable que l'Ajuntament posarà a disposició per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...). El material de substitució ha de ser de la mateixa qualitat i mides que l'original i s'ha de reposar en un termini màxim de 45 dies. Es pot consultar el detall d'aquest material a l'Annex 5. *Inventari del material de reposició*.
- Efectuar la reposició de material fungible de l'espai de cuina i menjador (sabó, paper eixugamans, towallons, sabó rentavaixelles, sal i calç rentavaixelles...).
- Realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

VI. NETEJA

L'adjudicatari haurà de:

- Presentar, a l'inici del contracte, un Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. Aquest pla ha de contenir tant un detall dels productes de neteja i desinfecció emprats en cada superfície i la seva freqüència d'ús com la fitxa tècnica del producte.

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Altres: PPTP	DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 5 de 38	El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	SIGNAT



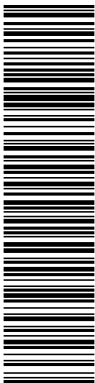
CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

- Efectuar la neteja diària de la cuina o l'office, el rebost i el menjador.
- Efectuar la neteja del menjador a les escoles bressol després de dinar i després de berenar, aportant el material fungible necessari.
- Efectuar la recollida selectiva de deixalles.
- Efectuar una neteja general i a fons de la cuina i el menjador de cada centre, amb caràcter trimestral; essent exigides a l'inici i finalització del curs escolar. Cal supervisió per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja trimestral.
- Dur a terme les actuacions analítiques, de desinfecció, desinsectació i desratització, a càrrec de l'empresa, sempre que l'Ajuntament o la pròpia empresa en detecti la necessitat.
- Emmagatzemar i preservar els productes de neteja en els espais habilitats i garantint sempre la separació necessària amb els productes alimentaris. Garantir que els productes de neteja i desinfecció resten fora de l'abast dels infants.

En relació als espais de menjador a netejar, cal tenir en consideració:

- Cada escola bressol compta amb un espai de menjador, com a mínim. Aquest espai de menjador s'ha de netejar
Tenen més d'un espai de menjador les escoles:
 - o Lot 1: Baldufa i Olivera
 - En el cas de l'escola bressol "Baldufa", als migdies caldrà netejar el menjador dels nadons, situat al primer pis de l'escola bressol. L'espai de menjador de la planta baixa s'ha de netejar tant al migdia com a la tarda.
 - En el cas de l'escola bressol "L'Olivera", es compta amb dos espais diferenciats de menjador. És responsabilitat de l'adjudicatari la neteja dels dos espais tant al migdia com a la tarda.
 - o Lot 2: Garbí, El Tren i Cavall Fort.
 - En el cas de l'escola bressol "Garbí", als migdies es netejarà el menjador dels nadons, situat a la seva pròpia aula (si l'equip docent ho sol·licita).
 - En el cas de l'escola bressol "El Tren", es compta amb dos espais diferenciats de menjador. És responsabilitat de l'adjudicatari la neteja dels dos espais tant al migdia com a la tarda.
 - En el cas de l'escola bressol "Cavall Fort", l'àpat es realitza dins les aules (3). Caldrà netejar l'espai reduït dins l'aula destinat a l'àpat en cadascuna de les tres aules.

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Altres: PPTP	DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 6 de 38	El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

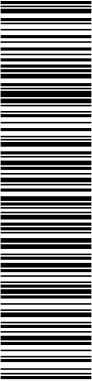
En relació als requisits de neteja es considerarà d'obligatorietat diària de l'adjudicatari:

- Recollir i netejar els estris emprats per a l'elaboració i el consum dels menjars.
- Netejar les taules (damunt i sota) i les cadires emprades per menjar els infants després de cada àpat.
- Netejar el terra després de cada àpat.
- Netejar les parets que hagin pogut quedar brutes durant l'espai d'àpat.
En el cas de l'escola bressol "L'Olivera" (Lot 1) tindrà consideració de paret el lateral fet amb vidre. En els dos espais de menjador, caldrà fer neteja per la part interior de l'estança del vidre fins a l'alçada dels infants, per garantir que resta net.
En el cas de l'escola bressol "El Tren" (Lot 2) tindrà consideració de paret el lateral fet amb vidre del menjador principal. Caldrà fer neteja per la part interior de l'estança del vidre fins a l'alçada dels infants, per garantir que resta net.
- Deixar els espais en un estat de neteja i salubritat que vetlli pel compliment de la normativa higiènic-sanitària. Cal supervisió periòdica per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja diària.
- Garantir les mesures higienicosanitàries exigides per les autoritats competents en matèria de salut pública per a la contenció de brots epidèmics en els espais de menjador escolar i/o entorns escolars.

Alhora, es considerarà d'obligatorietat periòdica de l'adjudicatari:

- Mínim dos cops per trimestre:
 - o Netejar els vidres de la cuina, l'office i el menjador (cara interna de l'edifici).
 - o Netejar els radiadors de l'espai de menjador.
 - o Eliminar les teranyines del sostre.
- Mínim dos cops per curs escolar:
 - o Abrillantament del terra del menjador. S'adjunta com a *Annex 4. Relació m² a abrillantar en les neteges semestral* la concreció de la superfície dels menjadors i el material del terra per al tractament d'abrillantament.

El material i productes de neteja han de complir les indicacions generals sobre els productes que estableix l'Ajuntament de Girona (*Annex 1. Materials i productes de neteja*).



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

VII. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

. Condicions generals

- L'adjudicatari 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.
- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.
- Disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.
- Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.
- Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.
- L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.

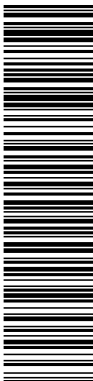
. Descripció del servei

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola que sol·licitin el servei, estimat en un màxim anual de:

LOT 1	DINARS	BERENARS
BALDUFA	12.000	12.500
L'OLIVERA	15.200	14.500
LA DEvesa	12.000	11.000
TOTAL	39.200	38.000

LOT 2	DINARS	BERENARS
CAVALL FORT	6.300	5.800
GARBÍ	9.600	9.400
EL TREN	9.200	8.500
EL PONT	7.200	6.600
TOTAL	32.300	30.300

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Altres: PPTP	DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 8 de 38	El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	SIGNAT



El nombre de menús pot sofrir variacions en funció de la demanda de cada centre. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant, i que podrà ser ampliada en funció del nombre efectiu de menús que es requereixin, en els termes previstos al PCAP.

Així mateix, el nombre de menús anuals respon a una estimació on es té en compte que la mitjana de menús del mes de setembre sol ser menor que el nombre de menús servits la resta de mesos, ja que al setembre es dona un període d'acollida dels infants on és poc habitual utilitzar el servei de menjador des del primer dia.

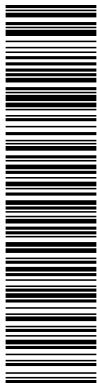
Quan els aliments objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris establerts.

. Redacció i elaboració del pla de menús

- El pla de menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.
- Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes sis setmanes.
- Cada menú està compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- Pel que fa a la beguda, des de l'Ajuntament es facilitarà el consum d'aigua de la xarxa pública a tots els infants de les escoles.
- Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.
- Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia. Aquestes són:
 - o 6 a 9 mesos
 - o 9 a 12 mesos
 - o De 1 a 3 anys
 - o Menús especials per a indisposicions esporàdiques
 - o Menús adaptats a altres hàbits culturals o religiosos (com per exemple: sense porc i/o de confessió musulmana, vegetarià, ovolacteovegeterià o vegà).

Les adaptacions no hauran de variar l'equilibri dietètic del menú que s'ofereix i s'hauran d'assimiliar el màxim possible al menú genèric.

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Altres: PPTP	DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 9 de 38	El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	SIGNAT

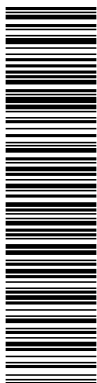


CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B91566725A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

- S'hauran de preveure menús especials, que sempre haurien de ser el mes igual possible a la proposta general, per casos específics com al·lèrgia alimentària, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, diabetis, celiaquia o d'altres intoleràncies alimentàries que puguin tenir els infants (tals com: a la proteïna de vaca, a l'ou, etc). La necessitat d'aquests menús serà acreditada amb l'informe mèdic corresponent.
- Caldrà disposar d'un menú astringent disponible a cada escola (Lot 2) que es preservi en fred a la nevera per a casos d'infants malalts a darrer moment o bé, perquè es detecta alguna incidència amb els menús d'infants amb intoleràncies i, així, aquests puguin menjar al mateix temps que els seus companys. El menú es reposarà sempre que la seva data de caducitat ho requereixi.
- Subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques d'acord amb el *Protocol per a l'Alimentació a l'escola bressol (Annex 2)* i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya publicades:
 - o “*L'alimentació saludable en la primera infància*” (2022)
 - o “*Exemples de menús per a la primera infància*” (2023)
 - o “*Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància*” (2023)
 - o “*Receptes d'èxit a base de llegums*” (2023)
 - o “*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*” (2020)
- Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat; i que caldrà disposar de prou quantitat d'aliment perquè els infants puguin repetir, en cas que l'empresa hagi pres aquest compromís i en els termes indicats a l'oferta.
- Preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, dintre de les hores que el centre escolar tingui establertes: dinar a 2/4 de 12 i berenar a 3/4 de 4.
- Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat, un mínim setmanal de 3 productes de proximitat i 2 productes amb certificació ecològica, sense perjudici d'oferir-ne amb major periodicitat en cas que l'empresa s'hi hagi compromès en la seva oferta.

S'entén per producte ecològic aquell produït d'acord amb la normativa Reglament 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament 834/2007 del Consell de la Unió Europea o que compleixi els requisits equivalents.

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 10 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

S'entén per producte de proximitat aquell subministrat d'acord amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, o que compleixi els requisits equivalents.

S'entén per producte de temporada aquell aliment que es troba en el seu punt òptim de consum i que només està disponible al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

Per a més informació, consultar:

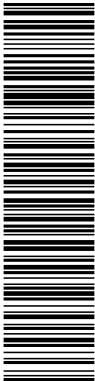
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada>

- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa,... que vinguin determinades en l'oferta de l'empresa adjudicatària.
- Confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres. L'empresa facilitarà electrònicament el menú mensual a l'escola bressol i a l'Ajuntament. Aquest menú serà publicat al web de l'Ajuntament. El calendari s'entregarà el dia 1 de cada mes o bé amb l'antelació a què s'hagi compromès l'empresa en la seva oferta, quan sigui el cas.
- Servir la fruita fora de menú, els menús gratuïts anuals i/o els berenars extraordinaris anuals previstos, en cas que l'empresa hagi ofert aquesta possibilitat a l'oferta.

. Conservació, transport i servei dels menús

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments, en aquells centres que no disposen de cuina pròpia.
El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.
- Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.
- Cal restar sotmès al control i a la inspecció dels serveis tècnics municipals dels aliments i les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.
- S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 11 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	ESTAT SIGNAT

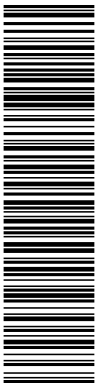


- L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments; i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.
- L'empresa adjudicatària, en el cas del Lot 2 – servei transportat, està obligada a registrar la temperatura dels aliments a l'arribada al centre educatiu, així com en el moment de servir-los. S'efectuarà la presa de temperatura tant amb aliments freds com calents.
- L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per normativa. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos. Aquest menú testimoni es conservarà en el congelador a temperatura -18º i com a mínim set dies. La quantitat correspondrà a una ració individual de com a mínim 100 grams.

. Altres obligacions

- Realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració per part de l'adjudicatari, i del responsable de l'Ajuntament paral·lelament, relatiu a: funcionament del servei, personal, producte/menú i neteja. Aquesta valoració es treballarà en la reunió de coordinació semestral entre adjudicatari i corporació, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.
- Comunicar a l'Ajuntament, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que el substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- No realitzar en les instal·lacions cedides de les escoles bressol cap tipus d'obra, sense autorització prèvia de l'Ajuntament.
- Actualitzar i comunicar la relació de personal destinat a cada escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.
- Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 12 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39 ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de Girona a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

VIII. COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT

L'empresa designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà semestralment amb el personal tècnic designat de la secció d'Educació 0-6. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

IX. ASSEGURANÇA

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar i la responsabilitat civil de productes, especialment el risc derivat dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El contractista s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 1.000.000 euros, que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts pels usuaris del servei.

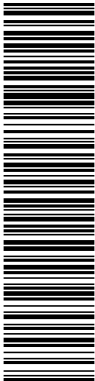
L'adjudicatari aportarà anualment còpia del rebut de pagament de la pòlissa al Servei d'Educació de l'Ajuntament de Girona.

X. NORMATIVA

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

- Codi Alimentari Espanyol.
- Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, en la part no derogada per la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de Protecció de la Salut.
- Reial Decret 176/2013 de 8 de març, pel que es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 13 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39 ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C9A7390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel que es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació de la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per la seva adaptació a Llei i sobre el lliure accés a les activitats i serveis i el seu exercici.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuren l'ou com a ingredient.
- La resta de normes que resultin d'aplicació en matèria de seguretat alimentària.

Així mateix, l'empresa contractista s'obliga al compliment de tot allò que estableix la Llei Orgànica 3/2018 de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals i el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i de Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i per qual es deroga la Directiva 95/46/CE (Reglament General de Protecció de Dades).

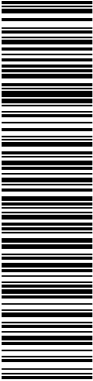
Alhora, l'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient i residus, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals i igualtat efectiva de dones i homes.

Per últim, les empreses que licitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal; etc.

XI. DESPESES

L'Ajuntament assumirà el cost del subministrament elèctric, aigua i gas de les instal·lacions esmentades, així com l'eventual cost d'adquisició de maquinària en els termes previstos a l'apartat V d'aquest plec.

DOCUMENT Altres: PPTP	IDENTIFICADORS DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 14 de 38	SIGNATURES El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	ESTAT SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Annex 1. MATERIALS I PRODUCTES DE NETEJA

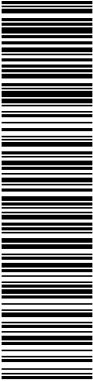
L'Ajuntament de Girona estableix una sèrie d'indicacions generals sobre els productes que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar per a la correcta realització del servei de neteja:

- Els productes i materials a utilitzar hauran d'ésser escollits de forma que no resultin perjudicials per als treballadors/es i els infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització de l'impacte medi ambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, preferentment d'etiqueta ecològica europea o equivalent, etc).
- Els productes i materials a emprar hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent. Tanmateix hauran d'ésser de reconeguda qualitat per a la neteja de les dependències objecte d'aquest contracte, tenint en compte els elements a netejar i materials constructius dels centres.
- Els productes i materials a utilitzar hauran de dur imprès visiblement, el procediment necessari per a un ús correcte, manera d'aplicació i condicions de manipulació. Així com les condicions de seguretat que li són pròpies als envasos i el grau de perillositat de cadascun dels productes, degudament indicat segons icones estàndard. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les corresponents fitxes de seguretat dels productes, degudament actualitzades, a cada centre i a l'abast i disposició de les persones que presten el servei i de la persona responsable del centre.

Així mateix l'empresa haurà de seguir altres criteris ambientals i de seguretat relacionats amb els materials i productes de neteja:

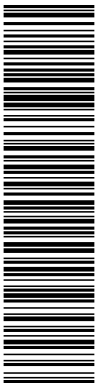
- No han d'estar classificats com a irritants (Xi, amb R42 i/o R43) ni com a perillosos per al medi ambient segons la Directiva sobre preparats perillosos.
- No han de contenir compostos orgànics volàtils en concentracions superiors al 10% del pes del producte (o 20% en el cas dels productes per netejar i mantenir el paviment). Els dissolvents següents estan permesos fins a un 30%: etanol, isopropanol, n-propanol i acetona.
- No han de contenir conservants amb potencial bioacumulatiu P(ow) >3 o exp. BCF>100.18.
- No han de contenir agents tensioactius que no siguin fàcilment biodegradables (OCDE 301A-F). Els agents tensioactius han de complir amb el que estipula el Reglament sobre detergents 648/2004/CE sense aplicar els articles 5 i 6 (excepció).

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Altres: PPTP	DOC_ID: 13754577	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43 Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30 Pàgina 15 de 38	El document ha estat signat per : 1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23 2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39	SIGNAT



CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

- No han de contenir els ingredients següents:
 - o Àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
 - o Alquilfenoletoxilats (APEO).
 - o Blanquejant a base de clor (compostos actius de clor).
 - o Nitroalmesc i compostos policíclics d'almesc.



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Annex 2. PROTOCOL PER A L'ALIMENTACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL¹

Introducció dels aliments

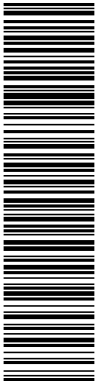
L'alimentació a l'escola bressol s'organitza en consonància amb el calendari d'incorporació d'aliments establert per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

ALIMENTS	0-6 mesos	6-12 mesos	12 mesos – 4 anys	≥ 4 anys
Llet materna i/o preparats per a lactants				
Cereals integrals – pa, arròs, pasta, etc. (amb gluten o sense)-, fruites, hortalisses i verdures, llegums, ous, peix, carn, oli d'oliva verge, fruites seques (moltes o en pols, o en crema). Es poden oferir petites quantitats de iogurt sense sucre i formatge tendre a partir dels 9-10 mesos.				
Llet sencera, iogurt natural sense sucres i formatge tendre (en més quantitat).				
Sòlids amb risc d'asfíxia (fruites seques senceres, grans de raïm, tomàquets cirerols o cireres sencers, trossos grans de poma o pastanaga crua, crispetes, olives, salsitxes, caramels, etc.)				

Tenint en compte la taula anterior, durant la setmana es combinaran els aliments tenint en compte la varietat, la presentació i de no repetir estructures setmanals. Així mateix, es combinaran els aliments segons les freqüències recomanades per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya:

PRIMERS PLATS	SEGONS PLATS	POSTRES	BERENARS
- Hortalisses - Llegums - Arròs - Pasta - Altres cereals o tubercles <i>Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.</i>	- Proteics vegetals (llegums i derivats)* - Peixos (blanc i blau) - Carns (pollastre, gall d'indi, vedella i porc) - Ous <i>*Quan els menús no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal.</i>	- Fruita fresca	- Fruita fresca - Pa (diferents varietats) amb oli o amb tomàquet tomata - Iogurt natural sense sucre

¹ Amb l'assessorament de l'Equip Municipal de Promoció de la Salut; i prenent com a referència el document "L'alimentació saludable en la primera infància (2022)" i "L'alimentació saludable en l'etapa escolar (2020)" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

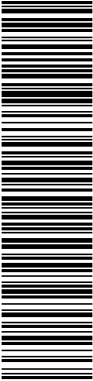


Serà d'obligat compliment en les propostes de menú:

- La promoció de la proteïna vegetal enfront la proteïna animal, adherint-se a les freqüències d'ingesta de cadascuna d'elles recomanades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Les freqüències exigides al plec de prescripcions tècniques en relació als aliments de proximitat, de temporada i ecològics.
- Les postres de l'àpat de dinar seran sempre fruita. Cal garantir la varietat i la temporalitat de la mateixa.
- En l'àpat de berenar hi pot constar, com a màxim, un dia a la setmana on es serveixi iogurt. Aquest serà sempre natural i sense sucre.
- La fruita de berenar dels infants menors de 12 mesos es servirà triturada.

Algunes consideracions:

- A l'escola bressol es facilita continuar l'alletament matern, així doncs, es garanteix:
 - o La possibilitat que la mare pugui alletar l'infant a la mateixa escola.
 - o Que l'alletament es pugui fer respectant els ritmes individuals, així com els del grup.
 - o Guardar al frigorífic o al congelador de l'escola les unitats de llet materna aportades per la família en dosis d'una sola presa, etiquetades amb el nom i cognoms de l'infant i la data de consumició. Ha d'arribar a l'escola degudament emmagatzemada i transportada amb nevera portàtil o bossa isotèrmica.
- A les aules de nadons, durant els primers mesos l'escola s'adaptarà, el màxim possible, a les demandes de cada infant i es facilitarà continuar amb l'alletament matern de manera presencial o mitjançant l'administració de la llet que la mare s'hagi extret prèviament.
- La introducció de nous aliments s'ha de fer a poc a poc. Per tal de poder observar possibles intoleràncies, cal que aquests canvis s'iniciïn a casa.
- Les escoles atendran als casos especials, prèvia valoració per part dels professionals sanitaris.
- Per raons higienicosanitàries i organitzatives, les famílies no poden portar aliments de casa en substitució dels que proporciona l'escola.
- Quan un infant tingui diarrea, l'escola servirà una dieta astringent.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins als 12 mesos han de ser sense sal.
- La fruita ha de ser sencera i o triturada al moment. No s'acceptaran suc de fruita envasats.
- Cal cuinar baix en sal i promoure l'ús de l'oli d'oliva verge. La sal ha de ser iodada i l'oli d'oliva extra verge o verge s'ha d'emprar tant per a amanir com per cuinar.
- La fruita i verdura de temporada ha de ser variada.



- El peix ha de ser variat i natural. Cal evitar els conglomerats de peix. De cada tres vegades que es serveix peix, mínim dues ha de ser peix blanc de diferent varietat i una de peix blau de diferent varietat. No s'inclourà en els menús peix espasa (emperador), tonyina (exceptuant el bonítol) o lluç de riu pel seu alt contingut en mercuri. Es recomanen espècies com: verat, sorell, sardina, seitó, moll de roca, lluç, rap, bacallà, mairas, gall de sant pere...
- Promocionar els aliments sense processar o mínimament processats. Evitar el menjar processat o ultraprocesat i el contingut picant².
- No fer abús de les salses guisades com a acompanyament.
- Cuinar amb base al gramatge recomanat pel Departament de Salut.
N'és un exemple:

Aliment	Gramatge habitual	Quantitat recomanada educació infantil
Llegums		30 g en cru (60 -70 g cuits)
Carn de porc o vedella	80 g	30 -35 g
Pollastre o gall d'indi	150-200 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	125 -175 g	30 -35 g
Rodanxa de lluç	60 – 100 g	30 – 40 g
Ou	Unitat petita (S):	1 unitat petita (S) o mitjana (M) / dia
	Menys de 53 g	
	Unitat mitjana (M): De 53 a 63 g	

² **Aliments sense processar o mínimament processats:** són les parts comestibles de plantes o animals (també fongs, algues i aigua) que han estat alterats només per a l'eliminació de parts no comestibles o no desitjades, el secat, la molla, la pulverització, el filtrat, el torrat, l'ebullició, la fermentació no alcohòlica, la pasteurització, el refredament, la congelació i l'envasat al buit, entre d'altres. Aquests processos s'hi ha aplicat per preservar els aliments naturals, perquè siguin adequats per a l'emmagatzemament o perquè siguin segurs, comestibles o més agradables per al consum. En aquesta categoria s'inclouen fruites i hortalisses fresques, fruita seca, llavors, grans (arròs, blat, etc.), llegums, peix, carns, ous, llet, iogurts, cafè torrat, farines, pasta, etc.

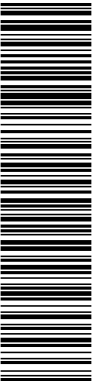
Aliments processats: són aquells aliments naturals (no processats o mínimament processats) als quals s'ha afegit sal, sucre, olis i greixos, conservants o additius amb la finalitat de perllongar-ne la vida útil, canviar la textura, donar-los sabors més intensos o fer-los més atractius. En aquesta categoria s'inclouen aliments que solen tenir 2 o 3 ingredients com a màxim i preserven la identitat i la majoria de constituents de l'aliment original, com conserves d'hortalisses, llegums, fruites i peixos, alguns carnis processats com el pernil, la cansalada o el peix fumat, la fruita seca salada, el pa i els formatges.

Aliments ultraprocesats: són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioxeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i plats precuinats, preparats alimentaris a base de formatges, carnis processats com salsitxes, embotits, etc.

LOT 2

PERSONA	ESCOLA BRESSOL ON TREBALLA	DESCRIPCIÓ LLOC DE TREBALL / CATEGORIA PROFESSIONAL	TIPUS DE CONTRACTE	ANTIGUITAT	% JORNADA LABORAL	DEDICACIÓ HORES SETMANALS	SOU BRUT MENSUAL	NOMBRE DE PAGUES ANUALS	BONIFICABLE INSTITUT NACIONAL SEGURETAT SOCIAL	CONVENI COL·LECTIU APLICABLE	DATA DE VENCIMENT DEL CONTRACTE	PACTES EN VIGOR APLICABLES
1	EB El Tren	ASL	300	07/09/2005	75%	30 h	1.246,86 €	12	Discapacitat de 3r grau	Hostaleria 2022-2024 (Conveni núm. 79000275011992)	Fixa - discontinua	No correspon
2	EB Garbí	ASL	300	12/09/2018	75%	30h	1.097,04 €	12	NO	Hostaleria 2022-2024 (Conveni núm. 79000275011992)	Fixa - discontinua	No correspon
3	EB El Pont	ASL	300	12/09/2022	75%	30h	1.138,97 €	12	NO	Hostaleria 2022-2024 (Conveni núm. 79000275011992)	Fixa - discontinua	No correspon
4	EB Cavall Fort	ASL	300	13/09/2021	75%	30h	1.096,63 €	12	NO	Hostaleria 2022-2024 (Conveni núm. 79000275011992)	Fixa - discontinua	No correspon

Total centres Lot 2: 4 escoles bressol
Total de professionals a subrogar: 4 persones



ANNEX 4. RELACIÓ M² A ABRILLANTAR EN LES NETEGES SEMESTRALS

LOT 1: ESCOLES BRESSOL AMB CUINA PRÒPIA

ESCOLA BRESSOL BALDUFA			
PLANTA BAIXA / PIS SUPERIOR			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador principal	Terratzo	86,30 m²	ESPAI DIÀFAN AMB 4 TAULES AMB 80 CADIRES + TAULA EDUCADORES + 1 MOBLE A LA PARET
Menjador nadons	Terratzo	8,50 m²	ESPAI DIÀFAN SENSE MOBILIARI

ESCOLA BRESSOL L'OLIVERA			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador principal	Terratzo	66,58 m²	ESPAI DIÀFAN AMB 3 U DE TAULES + 45 CADIRES
Menjador - passadís	Terratzo	63,58 m²	ESPAI DIÀFAN AMB 3 U DE TAULES + 45 CADIRES

ESCOLA BRESSOL LA DEVESA			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador	Terratzo	71,45 m²	ESPAI AMB 5 U DE TAULES + 4 TAULES I 80 CADIRES

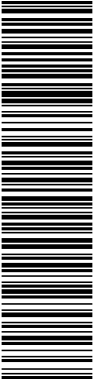
LOT 2: ESCOLES BRESSOL AMB SERVEI DE MENJAR TRANSPORTAT

ESCOLA BRESSOL CAVALL FORT	No es fa servei d'abrillantament, ja que l'àpat és a les aules
----------------------------	--

ESCOLA BRESSOL EL PONT			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador	Terratzo	62,16 m²	ESPAI AMB 4 U DE TAULES AMB 60 CADIRES

ESCOLA BRESSOL EL TREN			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador principal	Terratzo	48,36 m²	ESPAI AMB 3 U DE TAULES + 33 CADIRES
Menjador (I1)	Terratzo	16,12 m²	ESPAI AMB 2 U DE TAULES + 22 CADIRES

ESCOLA BRESSOL GARBÍ			
PLANTA BAIXA			
NOM DEPENDÈNCIA	PAVIMENT	SUPERFÍCIE DEPENDÈNCIA	OBSERVACIONS
Menjador	Terratzo	129,60 m²	GRAN ESPAI DIÀFAN AMB 4 U DE TAULES AMB 84 CADIRES + 1 MOBLE A LA PARET + SEPARADORS MÒBILS DE FUSTA



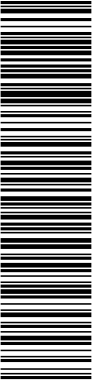
CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

ANNEX 5. INVENTARI DEL MATERIAL DE REPOSICIÓ

LOT 1: CUINA PRÒPIA

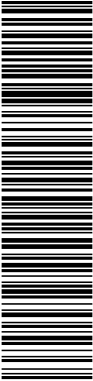
Escola Bressol BALDUFA

MATERIAL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	94
Plats fondos	112
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	146
Culleres postres 18'5cm (comas inox, modelo ingles 18/10)	119
Culleres café 13'7cm (Comas inox, modelo ingles 18/10))	141
Forquilles postres 18'5cm (comas inox, modelo ingles 18/10)	130
Forquilles lunch 14'5cm (comas inox, modelo ingles 18/10)	120
Ganivets lunch 17'7cm (petits sense serra, comas inox, modelo ingles 18/10)	95
Gots de policarbonat infantils nous	122
Gots de vidre infantils (Duralex mida petita)	14
Gots de vidre per adults (Duralex mida mitjana)	62
Tasses café amb llet apilables (mida tallat, Arcopal blanques)	17
Plats per tasses de café amb llet (mida tallat)	5
Gerra acer inoxidable gran 3/4l.	3
Gerra acer inoxidable de 0'6 cl	4
Gerra de vidre d'aigua Arcoroc 1'3 L	10
Gerra plàstic	4
Safates de fusta marrons	9
Safates de plàstic blanques amb nanses	1
Electrodomèstics	
Cuina - 6 fogons i 2 planxes (Jemi)	1
Forn convecció Inoxtrend	1
Congelador	1
Càmara frigorífica	1
Rentavaixelles industrial (1 gran i 1 de petit)	2
Pelapatates	1
Fregidora	1
Balança	1
Picadora/Túrmix (petit)(marca Jata amb got per batre)	1
Túrmix industrial SAM.MIC TR-250	1
Espremedora elèctrica	1
Passapuré (1 gran i 1 petit)	2
Estris cuina	
Olles (diferents mides)	4
Cassó (diferents mides)	7
Cassoles (diferents mides)	4



CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B91566727541C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Tapes olles	6
Paelles (24, 26, 28 i 30cm)	7
Paella doble per fer truites (28cm)	1
Paella d'arròs	1
Safates forn (Gastronorm 1/1 - 65mm) - 53x32,5 cm	5
Safates forn perforades (Gastronorm 1/1 - 100mm) - 53x32,5 cm	2
Safates Gastronorm 1/4 - 150mm de profunditat (27x17 cm)	4
Tapes safates Gastronorm 1/1	7
Tapes safates Gastronorm GN1/4	4
Carmanyoles rodones blanques amb tapa (per mantenir calents aliments)	2
Coladors (3 grans de nanses i un petit amb mànec de fusta)	4
Colador xino	1
Tallador plàstic (taula per tallar)	4
Embut	2
Cubetes pels coberts individuals (petites blanques de plàstic) 19x33cm)	6
Cubtetes blanques quadrades i rectangulars de plàstic diferents mides	14
Cubetes coberts gran (verda, dins calaix cuina)	1
Ganivet cuina petit - pelador	6
Ganivet cuina (tallar verdura/fulla gran)	5
Ganivet de pa	3
Tallant (ganivet carn/peix)	1
Cullera de servir (mànec llarg)	11
Cullerot spaguettis	2
Cullerot (mànec llarg d'acer)	10
Tisores de cuina (marca Arkos amb mànec de plàstic)	12
Tisores de cuina (tota d'acer per tallar peix/carn cru)	3
Espàtula de plàstic	2
Pinzell silicona	1
Rasqueta de planxa	1
Ratlador	3
Batedor manual d'acer inoxidable	1
Pinces de servir	7
Setrill (gran)	2
Setrillera	2
Paneres de pa de vidre marca Quttin (QT-8890330, 23x15cm 950cc)	7
Saler	1
Carro de transport	3
Morter	1
Mà de morter	2
Escumadora (diferents mides)	5
Bols de vidre grans (Duralex)	7
Soperes inoxidable amb nanses grans	5
Soperes inoxidable amb nanses mitjanes	5
Safates per servir d'acer inoxidable (petites)	6
Safates per servir d'acer inoxidable (grans)	10



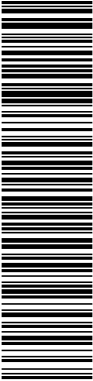
CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Safates blanques ovalades per servir (Arcopal - grans)	4
Encenedor gas	3
Obrellaunes gran	1
Obrellaunes petit	1
Esmolador	1
Guants forn (parell complet)	1
Tuppers (diferents mides sense tapes)	3
Gerra mesuradora de plàstic (1l)	1
Gerra mesuradora de vidre (1l)	1
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles (petit rodó)	1
Cubetes / safates per a rentavaixelles	8
Escorre coberts gran (vuit quadrants)	2
Escorre coberts petit	2
Armari Taquilles	2
Escombra	3
Fregona (amb pal)	3
Galleda de fregar amb escorredor	3
Recollidor	2
Cubell marró restes orgàniques (1 pis superior + 1 menjador baix+ 1 magatzem motor cambra)	3
Cubell groc de restes de plàstic i envasos	1
Cubell de deixalles petit amb tapa (pis superior)	1
Cubell de deixalles gran amb tapa i rodes (1 cuina + 1 magatzem motor cambra)	2
Cubell/ paperera rodona blava (2 al menjador i 1 wc cuineres)	3
Palanganes (3 quadrades i 7 rodones)	10
Escala plegable (tres esglaons)	1
Dosificadors paper eixugamans (1wc i 1 cuina)	2
Dosificadors sabó de mans (1wc i 1 cuina)	2
Magatzem	
Palangana rodona gran	1
Safates forn vell	8
Tapadora molt gran	1
Tapes plàstic diferents mides	11
Màquina per fer hamburgueses	1
Màquina per tallar embotit	1
Calefactor	1
Calaixos separadors per congelador	2
Gots policarbonat vells (ús per beure aigua a les festes de famílies)	130
Gerra de vidre de café	1

CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

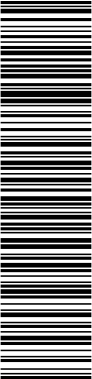
Escola Bressol LA DEVESA

MATERIAL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	92
Plats fondos	111
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	104
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	61
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	126
Forquilles (col·legial 7900M)	116
Forquilles petites lunch (7900M Cod. 218 A 12)	87
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	106
Ganivets inoxidables de serra	2
Ganivet de serra - mànec fusta	10
Gots de policarbonat infantils	108
Gots de vidre infantils	0
Gots d'aigua per adults (vidre)	29
Gots d'aigua duralex grans	0
Tasses cafè amb llet apilables	13
Tasses d'infusió altes	0
Gerra acer inoxidable gran	5
Gerra acer inoxidable de 0'6 cl	5
Gerra vidre (petita)	7
Gerra vidre 1 L	0
Gerra plàstic	8
Lleteres	2
Electrodomèstics	
Cuina - 6 fogons i 2 planxes (Jemi)	1
Forn convecció Inoxtrend	1
Congelador	1
Càmara frigorífica	1
Rentavaixelles industrial	1
Pelapatates	0
Fregidora	0
Bàscula	1
Picadora/Túrmix (petit)	1
Túrmix industrial SAM.MIC TR-250	1
Espremedora elèctrica	1
Passapuré	1
Estris cuina	
Olles	3
Tapes olles	3
Paelles	6
Plates forn (Gastronorm 1/1 - 65mm) - 53x32,5 cm	5



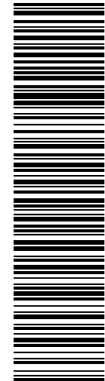
CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Plates perforades (Gastronorm 1/1 - 100mm) - 53x32,5 cm	2
Safates Gastronorm 1/9 - 100mm (17x10 cm)	0
Safates Gastronorm 1/6 - 200mm (17x17 cm)	0
Safates Gastronorm 1/6 - 100mm (17x17 cm)	0
Safates Gastronorm 1/4 - 100mm (27x17 cm)	1
Tapes plates i safates Gastronorm	7
Hermètics Araven (especificar capacitats litres)	11
Colador	2
Colador xino	2
Escurredora	3
Tallador fusta (taula per tallar)	0
Tallador plàstic (taula per tallar)	3
Cassoles	2
Cassó	3
Paella (d'arròs)	0
Embut	2
Cubetes pels coberts individuals (petites blanques de plàstic)	6
Cubtetes blanques de plàstic - 23x34	4
Cubetes blanques de plàstic - 15x20	0
Cubetes coberts gran	2
Cubetes Cambro 1/6 - 100mm (17x17 cm)	3
Tapa flexible policarbonat P/GN 1/2 Cambro	3
Tapa flexible P/GN 1/2 Cambro	1
Recipient policarbonat GN 1/2 15 cm. Cambro 26CWD	3
Fons perforat P/GN 1/2 Cambro 20CWD	3
Bourgeat G/N 1/2 GL	0
Ganivet cuina petit - pelador	7
Ganivet cuina (tallar verdura/fulla gran)	4
Ganivet de pa	1
Tallant (ganivet carn/peix)	0
Culleres fusta	0
Cullera de servir (mànec llarg)	5
Cullera de servir (mànec curt)	5
Cullerot	5
Cullerot (mànec llarg)	4
Cullerot (plàstic)	0
Tisores de cuina	9
Espàtula	2
Pinzell silicona	1
Rasqueta de planxa	1
Ratllador	1
Pinces	9
Setrill (gran)	1
Setrillera	7
Panera de pa	5



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B91566725A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

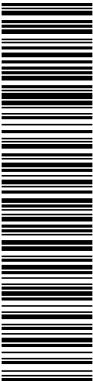
Saler	1
Carro de transport	5
Morter	0
Mà de morter	0
Escumadora	6
Bol de vidre	3
Bols acer inoxidable (gran)	1
Bols acer inoxidable (petit)	0
Tuppers (diferents mides)	2
Soperes inoxidables amb anses	5
Plates acer inoxidable (petites)	0
Plates acer inoxidable (grans)	0
Plates vidre per servir	5
Safates d'acer inoxidable ovalades 45 cm	5
Safates d'acer inoxidable ovaladees 40 cm	6
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	0
Safates d'acer inoxidable ovalades 30 cm	2
Safates self fòrmica	4
Safates de plàstic	0
Encenedor gas	0
Obrellaunes gran	0
Obrellaunes petit	1
Esmolador	1
Guants forn	1
Pots petits plàstic	7
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	5
Cubetes / safates per a rentavaixelles	6
Escorre coberts gran (vuit quadrants)	0
Escorre coberts petit	5
Armari neteja	0
Escombra	0
Fregona (amb pal)	0
Galleda de fregar amb escorredor	2
Recollidor	2
Cubell de deixalles	5
Palanganes	0
Escala plegable (tres esglaons)	0
Dosificadors paper eixugamans	3
Dosificadors sabó de mans	2



CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

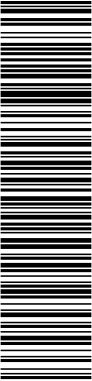
Escola Bressol L'OLIVERA

MATERIAL	QUANTITAT
Vaixel·la	
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	150
Plats fondos	90
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	100
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	141
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	95
Forquilles (col·legial 7900M)	126
Forquilles petites lunch (7900M Cod. 218 A 12)	88
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	5
Ganivets inoxidables de serra	6
Ganivet de serra - mànec fusta	3
Gots de policarbonat infantils	130
Gots de vidre infantils	0
Gots d'aigua per adults (vidre)	6
Gots d'aigua duralex grans	0
Tasses cafè amb llet apilables	10
Tasses d'infusió altes	0
Gerra acer inoxidable gran	6
Gerra acer inoxidable de 0'6 cl	0
Gerra vidre (petita)	0
Gerra vidre 1 L	6
Gerra plàstic	0
Lleteres	0
Electrodomèstics	
Cuina - 6 fogons i 2 planxes (Jemi)	1
Forn convecció Inoxtrend	1
Congelador	1
Càmara frigorífica	2
Rentavaixel·les industrial	1
Pelapatates	1
Fregidora	1
Bàscula	1
Picadora/Túrmix (petit)	1
Túrmix industrial SAM.MIC TR-250	1
Planxa	1
Passapuré	1
Estris cuina	
Olles	8
Tapes olles	8
Paelles	1



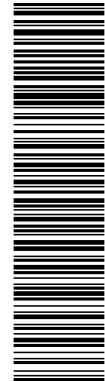
CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Plates forn (Gastronorm 1/1 - 65mm) - 53x32,5 cm	8
Plates perforades (Gastronorm 1/1 - 100mm) - 53x32,5 cm	2
Safates Gastronorm 1/9 - 100mm (17X10 cm)	8
Safates Gastronorm 1/6 - 200mm (17x17 cm)	8
Safates Gastronorm 1/6 - 100mm (17x17 cm)	8
Safates Gastronorm 1/4 - 100mm (27x17 cm)	6
Tapes plates i safates Gastronorm	4
Hermètics Araven (especificar capacitats litres)	1 de 2l i 2 de 1l
Colador	1
Colador xino	1
Escurredora	1
Tallador fusta (taula per tallar)	0
Tallador plàstic (taula per tallar)	1
Cassoles	1
Cassó	3
Paella (d'arròs)	0
Embut	1
Cubetes pels coberts individuals (petites blanques de plàstic)	6
Cubtetes blanques de plàstic - 23x34	5
Cubetes blanques de plàstic - 15x20	4
Cubetes coberts gran	6
Cubetes Cambro 1/6 - 100mm (17x17 cm)	0
Tapa flexible policarbonat P/GN 1/2 Cambro	4
Tapa flexible P/GN 1/2 Cambro	4
Recipient policarbonat GN 1/2 15 cm. Cambro 26CWD	4
Fons perforat P/GN 1/2 Cambro 20CWD	2
Bourgeat G/N 1/2 GL	0
Ganivet cuina petit - pelador	6
Ganivet cuina (tallar verdura/fulla gran)	2
Ganivet de pa	1
Tallant (ganivet carn/peix)	0
Culleres fusta	0
Cullera de servir (mànec llarg)	13
Cullera de servir (mànec curt)	2
Cullerot	7
Cullerot (mànec llarg)	1
Cullerot (plàstic)	0
Tisores de cuina	6
Espàtula	2
Pinzell silicona	1
Rasqueta de planxa	1
Ratlador	2
Pinces	2
Setrill (gran)	1
Setrillera	0



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Panera de pa	6
Saler	1
Carro de transport	2
Morter	0
Mà de morter	0
Escumadora	2
Bol de vidre	10
Bols acer inoxidable (gran)	6
Bols acer inoxidable (petit)	0
Tuppers (diferents mides)	0
Soperes inoxidables amb anses	6
Plates acer inoxidable (petites)	6
Plates acer inoxidable (grans)	7
Plates ceràmica per servir	0
Safates d'acer inoxidable ovalades 45 cm	7
Safates d'acer inoxidable ovaladees 40 cm	6
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	6
Safates d'acer inoxidable ovalades 30 cm	6
Safates self fòrmica	0
Safates de plàstic	0
Encenedor gas	1
Obrellaunes gran	0
Obrellaunes petit	1
Esmolador	1
Guants forn	2
Pots petits plàstic	0
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	6
Cubetes / safates per a rentavaixelles	6
Escorre coberts gran (vuit quadrants)	0
Escorre coberts petit	0
Armari neteja	1
Escombria	4
Fregona (amb pal)	2
Galleda de fregar amb escorredor	1
Recollidor	3
Cubell de deixalles	4
Palanganes	3
Escala plegable (tres esglaons)	1
Dosificadors paper eixugamans	2
Dosificadors sabó de mans	1



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

LOT 2: CÀTERING

Escola Bressol GARBÍ

MATERIAL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	72
Plats fondos	72
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	90
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	72
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	72
Forquilles (col·legial 7900M)	72
Forquilles petites lunch (7900M Cod. 218 A 12)	72
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	40
Ganivets inoxidables de serra	4
Ganivet de serra - mànec fusta	5
Gots de policarbonat infantils	76
Gots d'aigua per adults (vidre)	10
Tasses cafè amb llet apilables	4
Gerra acer inoxidable gran	4
Gerra vidre (petita)	4
Gerra vidre 1 L	4
Electrodomèstics	
Termòmetre sonda per la temperatura dels aliments	1
Termòmetre nevera	2
Espremedora elèctrica	1
Batedora elèctrica de braç (minipimer)	1
Pot minipimer (per triturar fruites)	1
Microones	2
Nevera	1
Rentavaixelles industrial	1
Picadora/Túrmix	1
Estris cuina	
Soperes inoxidables amb anses	4
Safates d'acer inoxidable ovalades 40 cm	4
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	4
Bol transparent 23 cm	4
Cullera de servir (mànec llarg)	4
Cullera de servir (mànec curt)	4
Cullerot	4
Cullerot (mànec llarg)	1
Pinces cuina	4
Pinces glaçons	4
Escumadora	1

ALTRES DADES

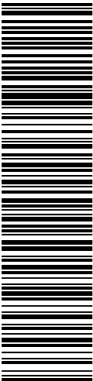
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43
Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30
Pàgina 32 de 38

SIGNATURES

El document ha estat signat per :
1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23
2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39

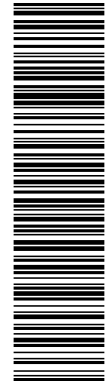
ESTAT

SIGNAT



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

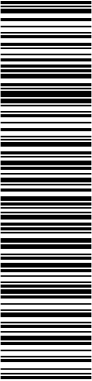
Ganivet cuina petit - pelador	1
Ganivet de pa	1
Tallador (taula per tallar)	1
Tisores de cuina	6
Cubetes coberts gran	1
Escurredora	1
Setrillera	4
Carro de transport	1
Termo	2
Panera de pa	4
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	7
Cubetes per a rentavaixelles	2
Armari neteja	1
Escombra	2
Fregona (amb pal)	1
Galleda de fregar amb escurador	3
Recollidor	1
Cubell de deixalles	1
Dosificadors paper eixugamans	1
Dosificadors sabó de mans	1



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

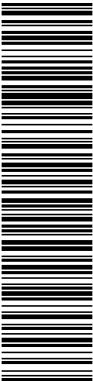
Escola Bressol EL PONT

MATERIAL ESCOLA BRESSOL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans ARP. Mod. 4506010C 6B36	26
Plats fondos	61
Plats postres ARP.Mod. S/D4506110 C 6B36	130
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	70
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	72
Forquilles (col·legial 7900M)	72
Forquilles petites lunch (7900M Cod. 218 A 12)	62
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	34
Ganivets inoxidables de serra	9
Ganivet de serra - mànec fusta	6
Gots de policarbonat infantils	61
Gots de vidre infantils	25
Gots d'aigua per adults (vidre)	17
Gots d'aigua duralex grans	17
Tasses cafè amb llet apilables	6
Tasses d'infusió altes	6
Gerra acer inoxidable gran	5
Gerra acer inoxidable de 0'6 cl	4
Gerra vidre (petita)	1
Gerra vidre 1 L	4
Electrodomèstics	
Termòmetre sonda per la temperatura dels aliments	1
Termòmetre nevera	2
Cafetera elèctrica	1
Espremedora elèctrica	1
Batedora elèctrica de braç (minipimer)	1
Pot minipimer (per triturar fruites)	3
Microones	1
Nevera	1
Rentavaixelles industrial	1
Picadora/Túrmix	1
Estris cuina	
Soperes inoxidables amb anses	4
Plates acer inoxidable (petites)	2
Plates acer inoxidable (grans)	2
Safates d'acer inoxidable ovalades 45 cm	4
Safates d'acer inoxidable ovalades 40 cm	2
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	2
Safates d'acer inoxidable rectangulars 27x17 cm	8
Safates self fòrmica	7



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

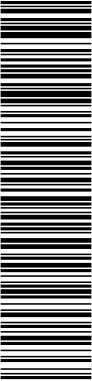
Bols apilables arcoroc 20 cm	8
Cullera de servir (mànec llarg)	4
Cullera de servir (mànec curt)	8
Cullerot	4
Cullerot (mànec llarg)	1
Pinces cuina	4
Escumadora	1
Ganivet cuina petit - pelador	1
Ganivet cuina (tallar verdura/fulla gran)	1
Tisores de cuina	5
Cubtetes blanques de plàstic - 23x34	6
Cubetes blanques de plàstic - 15x20	2
Cubetes coberts gran	6
Embut	1
Obrellaunes gran	1
Obrellaunes petit	1
Escurredora	1
Colador	1
Setrillera	3
Carro de transport	4
Termo	3
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	4
Cubetes per a rentavaixelles	2
Armari neteja	1
Escombra	2
Fregona (amb pal)	2
Galleda de fregar amb escurredor	2
Recolridor	2
Cubell de deixalles	4
Dosificadors paper eixugamans	1
Dosificadors sabó de mans	1



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C9A7390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

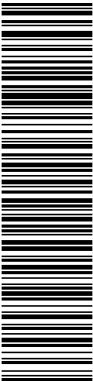
Escola Bressol EL TREN

MATERIAL ESCOLA BRESSOL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans	65
Plats fondos	82
Plats postres	62
Culleres sopa col·legial	62
Culleres postre	57
Forquilles	67
Forquilles petites	54
Ganivets per tallar fruita i verdura	2
Ganivets inoxidable de serra	12
Ganivet de serra - mànec fusta	1
Ganivet - peladors	2
Gots de policarbonat infantils	64
Gots d'aigua per adults (vidre)	12
Gots d'aigua duralex grans	17
Tasses cafè amb llet apilables	12
Gerra acer inoxidable	4
Gerra plàstic	2
Gerra vidre (petita)	2
Gerra vidre 1 L	1
Electrodomèstics	
Termòmetre sonda per la temperatura dels aliments	1
Termòmetre nevera	1
Cafetera elèctrica	1
Espremedora elèctrica	1
Batedora elèctrica de braç (minipimer)	1
Pot minipimer (per triturar fruites)	2
Nevera	1
Rentavaixelles industrial	1
Picadora/Túrmix	1
Estris cuina	
Safates d'acer inoxidable ovalades 45 cm	4
Safates d'acer inoxidable ovaladees 40 cm	4
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	4
Safates d'acer inoxidable rectangulars 27x17 cm	4
Fonts de forn (acer inoxidable)	4
Bol de vidre	1
Cullera de servir	4
Cullerot	6
Pinces cuina	4
Escumadora	1



CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 929F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Tallador (taula per tallar)	1
Tisores de cuina	6
Cubetes coberts gran	1
Obrellaunes manual	1
Setrillera	2
Carro de transport	1
Termo	2
Panera de pa	4
Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	4
Cubetes per a rentavaixelles	2
Armari neteja	1
Escombra	2
Fregona (amb pal)	2
Galleda de fregar amb escorredor	2
Recollidor	2
Cubell de deixalles	4
Dosificadors paper eixugamans	1
Dosificadors sabó de mans	1



CÓPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B91566725A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Escola Bressol CAVALL FORT

MATERIAL ESCOLA BRESSOL	QUANTITAT
Vaixella	
Plats plans	47
Plats fondos	70
Plats postres	68
Culleres sopa junior (col·legial 7900M Cod. 218 A 03)	60
Culleres postre (7900M Cod. 218 A 07)	80
Forquilles	140
Forquilles petites	65
Ganivets lunch inoxidables (petits sense serra)	66
Ganivets inoxidables de serra	7
Gots de policarbonat infantils	116
Gots d'aigua per adults (vidre)	35
Tasses cafè amb llet apilables	10
Gerra acer inoxidable de 0'6 cl	7
Gerra vidre (petita)	5
Electrodomèstics	
Termòmetre sonda per la temperatura dels aliments	1
Termòmetre nevera	1
Batedora elèctrica de braç (minipimer)	1
Pot minipimer (per triturar fruites)	3
Nevera	1
Rentavaixelles industrial	1
Picadora/Túrmix	2
Estris cuina	
Safates d'acer inoxidable ovalades 45 cm	8
Safates d'acer inoxidable ovaladees 40 cm	9
Safates d'acer inoxidable ovalades 35 cm	4
Bol de vidre	10
Bols acer inoxidable grans	4
Cullera de servir (mànec llarg)	4
Cullera de servir (mànec curt)	6
Cullerot	5
Cullerot (mànec llarg)	3
Pinces cuina	8
Ganivet de pa	2
Tisores de cuina	7
Setrill (gran)	1
Setrillera	2
Carro de transport	1
Panera de pa	3
Espàtula	1

ALTRES DADES

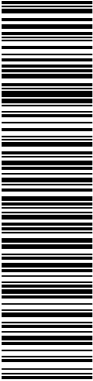
Codi de verificació CSV: G5QCY-QX6J3-KAE43
Data d'emissió: 5 de Abril de 2024 a les 11:21:30
Pàgina 38 de 38

SIGNATURES

El document ha estat signat per :
1.- cap de secció d'Educació 0-6 de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 26/02/2024 09:23
2.- Cap de servei d'Educació de l'AJUNTAMENT DE GIRONA. Signat 29/02/2024 11:39

ESTAT

SIGNAT



CÒPIA DEL DOCUMENT ORIGINAL (Ref.: 9161474 G5QCY-QX6J3-KAE43 928F718B915667275A1C360C947390F883EAD023) generada amb l'aplicació informàtica Firmador. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació podeu comprovar la validesa de la firma digital dels documents signats a l'adreça web: http://www.girona.cat/verificacio_signatura

Material neteja	
Pot coberts per a rentavaixelles	4
Cubetes per a rentavaixelles	2
Armari neteja	1
Escombra	2
Fregona (amb pal)	2
Galleda de fregar amb escorredor	2
Recollidor	2
Cubell de deixalles	4
Dosificadors paper eixugamans	1
Dosificadors sabó de mans	1