



EXPEDIENT NÚM: 763/2025

DOCUMENT: Plec de prescripcions tècniques

PROCEDIMENT: Contractació de subministrament

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL DE VALLDOREIX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de l'Escola Bressol de Valldoreix, titularitat de l'Entitat Municipal Descentralitzada de Valldoreix, d'acord amb el present plec de clàusules tècniques. Es preveu la contractació de la globalitat de servei de menjador per tant amb aquesta contractació no hi ha alteració de l'objecte de contracte amb la finalitat d'evitar les regles de contractació.

Aquest servei s'inclou, a efectes del Reglament (CE) número 213/2008, de la Comissió de 28 de novembre de 2007, en el Codi CPV número 55523100-3, referent a Serveis de menjars per escoles.

2. DURADA DEL CONTRACTE

2.1 Termini de durada del contracte

La durada del contracte de serveis és de **2 cursos escolars**, tenint en compte que la durada del curs escolar s'inicia en el mes de setembre i finalitza en el mes de juliol.

Aquesta durada es podrà prorrogar per 2 períodes de dos cursos escolars més (2+2)

La naturalesa de les prestacions, serveis a infants de 0 a 1 any, 1 a 2 anys i 2 a 3 anys, obliga a dotar d'una mínima vigència del servei, que es fixa en aquests 2 cursos escolars.

La data d'inici efectiu del servei és a partir de l'1 de setembre de 2025, coincidint amb l'inici del curs escolar. Per tant es considera:

- L'any 1 de contracte correspon al curs 2025-2026
- L'any 2 de contracte correspon al curs 2026-2027

El servei es prestarà durant els períodes lectius de l'Escola bressol de Valldoreix, d'acord amb el calendari del curs escolar que cada any aprova el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Sant Cugat i l'EMD de Valldoreix.

En cas que el contracte no es formalitzi abans del dia 1 de setembre de 2025, perquè no hagi finalitzat el present procés de licitació, la durada i l'inici de la prestació seran els següents:

- L'any 1 de contracte, que es correspon amb el curs 2025-2026, començarà en la data de formalització del contracte i acabarà en la data assenyalada al calendari escolar aprovat.
- L'any 2 de contracte, que es correspondrà amb el curs 2026-2027, finalitzarà en la data de fi prevista d'aquest curs escolar en el mes de juliol de 2027.

Inici de la prestació: La prestació del servei s'iniciarà l'endemà de la data de formalització del contracte.

2.2 Pròrroga



Es preveuen pròrrogues: **SI**.

Aquest contracte contemplarà la possibilitat de dues pròrrogues de fins un curs escolar cadascuna d'elles (curs escolar 2027-2028 i 2028-2029).

Duració de la pròrroga: dues pròrrogues d'un curs escolar cadascuna d'elles, (curs escolar 2027-2028, en el període de l'1 de setembre del 2027 al juliol de 2028, i un curs escolar 2028-2029, en el període 1 de setembre del 2028 al juliol de 2029).

En el supòsit que es formalitzin les pròrrogues contractuals esmentades anteriorment, l'any 3 de contracte (corresponent al curs 2027-2028) i l'any 4 (corresponent al curs 2028-2029) començaria i acabaria en les dates assenyalades al respectiu calendari escolar aprovat.

2.3 És d'interès per l'EMD la prestació successiva (29.4 LCSP)

Atès que és interès d'aquesta EMD de Valldoreix la prestació successiva del servei, s'haurà de preveure l'establert a l'article 29.4 de LCSP, on diu que quan al venciment del contracte no s'hagués formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació a realitzar pel contractista com a conseqüència d'incidències resultants d'esdeveniments imprevisibles per a l'òrgan de contractació produïdes en el procediment d'adjudicació i hi hagi raons d'interès públic per no interrompre la prestació, es podrà prorrogar el contracte originari fins que comenci la execució del nou contracte i en tot cas per un període màxim de nou mesos, sense modificar les restants condicions del contracte, sempre que l'anunci de licitació del nou contracte s'hagi publicat amb una antelació mínima de tres mesos respecte de la data de finalització de contracte originari

3. DEFINICIÓ DE SERVEI

La prestació del servei de menjador consistirà en la preparació, el cuinat i el servei dels refrigeris de matí, dinars i berenars corresponents a l'escola bressol municipal, en els quals estaran inclosos els infants i el personal educatiu, i posteriorment la recollida i neteja dels estris, accessoris i espai (cuina) utilitzats per aquest fi.

El cuinat i la preparació dels àpats haurà de realitzar-se a les instal·lacions ubicades a l'escola amb personal propi de l'adjudicatària que haurà d'estar qualificat per a la realització d'aquesta tasca.

4. CONDICIONS DE PRESTACIONS DEL SERVEI

La contractació del servei de cuina de la llar d'infants inclou la prestació dels següents actuacions:

- La gestió del personal necessari per al servei contractat.
- L'adquisició dels productes d'alimentació, així com els productes necessaris per la neteja de la cuina i estris propis del servei, així com el transport i emmagatzematge de matèries primeres i auxiliars.
- La programació dels menús segons les necessitats i la normativa vigent garantint la seva qualitat.
- Cuinat diari dels menús (refrigeri de matí, dinar i berenar) a les instal·lacions de l'escola. Estaran inclosos els infants i personal educatiu.
- Organització i preparació dels estris, pels refrigeris de matí, dinars i els berenar diferenciats per grups tenint en compte les peculiaritats d'aquests.
- Servei dels refrigeris, dinars i berenars.
- La recollida i neteja dels estris, accessoris i espai (cuina i rebost) utilitzats per aquest fi.



- Compliment de totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- La gestió dels residus, olis i greixos.
- Fer-se càrrec del manteniment de la nevera, congelador, rentaplats, fogons, i la resta dels electrodomèstics que formen part de la cuina, i del manteniment i revisió dels aparells contra mosques i mosquits.

5. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El servei es proporcionarà diàriament, fent una estimació, 86 menús, entre infants i personal educatiu.

Aquesta és una estimació, de conformitat amb el total de places cobertes i tenint en compte els menús servits el curs escolar 2023-2024 i 2024-2025 a data d'elaboració d'aquest document.

El preu unitari del menú que es recull en el PCAP (clàusula 2) inclou:

- Refrigeri de matí (fruita tallada).
- Dinar (primer, segon i postres) adaptat a les edats dels infants
- Berenar

El contractista participarà en el projecte de centre en la vessant d'educació per a la salut col·laborant en les activitats relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants.

6. HORARI DEL SERVEI

L'organització del servei s'haurà de garantir de dilluns a divendres, tenint en compte el calendari escolar, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, tot complint els següents criteris d'horaris:

- Els dinars han de quedar preparats per grups d'edat a les 11:45 h del matí.
- Els berenars hauran d'estar preparats a les 15:30 h

S'ha de contemplar la flexibilitat horària i possible canvi d'ordre dels àpats del grup de lactants.

El personal de l'escola es farà càrrec del control i comunicació del nombre de menús diaris, incloses les eventualitats. Aquesta comunicació es farà, pels dinars fins les 10h i pels berenars fins les 14:30 h.

En ocasions esporàdiques, en cas de necessitat i força major, la direcció de l'escola autoritzarà la inclusió d'infants en el servei del menjador fora d'horari marcat, com a eventuals del servei.

7. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

8. CONSIDERACIONS TÈCNIQUES PER A L'ELABORACIÓ DELS MENÚS



8.1. Matèries primes

Dues de les matèries primeres que es descriuen seguidament en aquest apartat hauran de ser **obligatòriament** de circuit curt.

El Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, defineix, al seu article 2, la venda de circuit curt com aquella realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

El licitador, per tal d'acreditar que els seus proveïdors utilitzen les matèries primeres de circuit curt, haurà de presentar l'acreditació o una declaració del proveïdor certificant que disposa d'aquest document recollit al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre la venda de proximitat de productes agroalimentaris (articles 7 al 10), tant de les dues obligatòries com de les que ofereixi.

Descripció dels vuit grups d'aliments (matèries primeres) que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

- **Fruita:** ha de ser variada, fresca, de temporada. Tant pel refrigeri de matí, com per les postres i farinetes.
- **Verdures i Hortalisses:** Variada, fresca, de temporada.
- **Carns:** s'optarà per la carn fresca de vedella i/o blanca.
- **Ous:** seguir la normativa alimentària establerta en aquests productes.
- **Oli:** d'oliva.
- **Cereals i farines**
- **Llegums i arròs:** Per la seva composició nutricional rica en hidrats i proteïnes, podrà constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.
- **Llet i làctics**

És obligació de l'empresa adjudicatària la provisió d'aliments i la seva gestió de compres: comandes i pagaments als proveïdors. També és obligació de l'empresa adjudicatària l'emmagatzematge i organització dels aliments a les instal·lacions de la llar d'infants municipal.

El servei de cuina haurà de complir la normativa vigent sanitària i alimentària. I es tindran en compte les recomanacions de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

En base als criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús, al marge que tant el producte com l'elaboració sigui el més natural possible, s'han de garantir:

- Aigua
- Presència d'un (1) producte ecològic en el menú. Mínim un al dia.

L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.

- S'haurà de garantir com a peix base lluç, rap i bacallà, evitant precuinats i peixos d'origen asiàtic.
- S'haurà de garantir com a carn base vedella, pollastre i gall d'indi 100% fresca.

L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.

- Producte, arrebossat i/o fregit màxim 2 cop al mes.



- **Queda totalment prohibit l'ús de precuinats.**
- Embotit dels berenars: se servirà pit de gall d'indi i/o formatge.
- S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments.
- Els aliments servits han de ser els que consten al menú essent totalment prohibit modificar el producte per un de menys qualitat (Exemple: fer constar rap en el menú i servir mussola (cazón), o mero i servir filet de perca.) Aquest fet suposarà una falta greu d'acord amb règim sancionador que regula aquest contracte.
- El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor/s.
- El contractista efectuarà analítica dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment al EMD/Direcció del centre.
- L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant al menys 72 hores.
- Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició del EMD/Direcció del centre, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènico-alimentàries dels productes emprats.
- Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització del EMD/Direcció del centre.

8.2. Programació i elaboració dels menús

Serà responsabilitat de l'equip de dietètica i nutrició de l'empresa adjudicatària la confecció dels menús, sense perjudici de tenir en compte les aportacions de la direcció del centre en base a diferents criteris de caire pedagògic i/o funcional. Comptaran amb la signatura i número de col·legiació d'un/a nutricionista.

L'empresa aportarà la programació de menú de cada mes, com a mínim 15 dies abans de l'inici d'aquest i seran susceptibles de modificació seguint criteris marcats per la normativa vigent, prèvia comunicació i/o valoració conjunta entre l'empresa i l'escola.

Per altra banda, l'empresa aportarà la fitxa tècnica de cada àpat, que com a mínim constarà dels ingredients, el gramatge i el tipus de cuinat.

Es seguiran en tot moment les indicacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i concretament les del Programa de Revisió de Menús Escolars pel que fa les freqüències dels aliments.

Pel que fa a la pasta i al pa, almenys el 50 % de les ocasions serà integral.

Els berenars també s'inclouran dins de la programació de menús seguint les mateixes consideracions tècniques anomenades anteriorment, garantint una alimentació equilibrada basada en fruita de temporada, iogurt, pa, formatge i altres productes que es considerin adients. Per a l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà com a mínim la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja.

Altres consideracions:

- A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).
- A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- A cada àpat cal aportar, com a mínim, un **producte principal ecològic** al primer plat, segon plat o postres (per exemple: les hortalisses del primer plat, la carn del segon o la fruita de les postres).
- Cal utilitzar sempre l'**oli d'oliva**.





- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.
- Queda prohibit l'ús de precuinats.

8.3. Tipologia de menús

Els menús hauran d'estar diferenciats tenint en compte les característiques pròpies de les edats dels comensals, necessitats i ritmes evolutius individuals dels infants, segons la classificació següent:

- Triturat 6-7 mesos
- Triturat 8-12 mesos
- Basal 1-2 anys
- Basal a partir de 2 anys

L'empresa adjudicatària haurà de presentar cada un d'aquests menús amb les adaptacions a les al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquies, així com opcions vegetarianes i veganes, i atenent a la diversitat cultural, segons la normativa.

S'haurà de tenir en compte la introducció progressiva d'aliments en nadons i els infants alletats amb llet materna.

El menú triturat i/o trossejats es podran combinar entre ells, depenent de les necessitats dels infants.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de l'escola i les famílies que ho sol·licitin les fitxes tècniques dels plats que componen els menús.

8.4. Producte ecològic

Cada dia hi haurà com a mínim 1 producte principal ecològic en el menú, ja sigui en el primer plat, segon plat o postres (per exemple: les hortalisses del primer plat, la carn del segon o la fruita de les postres). Sense perjudici del que pugui oferir com a millora l'adjudicatari.

9. CALENDARI LECTIU

El servei es prestarà des del primer dia d'inici del curs escolar de setembre fins les dues primeres setmanes del mes de juliol, llevat de les vacances de Nadal i Setmana Santa, segons el calendari lectiu oficial aplicable a l'escola bressol municipal per a cada curs escolar.

Dos dies abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització, per part, com a mínim, de les dues persones adscrites al servei.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar.

10. ÀPATS A SUBMINISTRAR

Els àpats, refrigeri de matí, dinar i berenar, es serviran diàriament de dilluns a divendres. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horari



establerts per el centre escolar.

La previsió diària estimada de menús serà d'uns 86 menús (entre infants i adults). El nombre de menús pot patir variacions en funció de la demanda del centre. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant.

Les sortides, festes i excursions s'avisaran amb una antelació de 9 dies, i es podrà sol·licitar des de la direcció del centre que s'elabori un menú adequat.

11. RECURSOS HUMANS

El personal dependrà exclusivament dels contractista sense que s'estableixi cap tipus de relació funcional ni laboral amb l'EMD.

L'empresa adjudicatària proporcionarà un cuiner/a i un/a auxiliar de cuina amb els següents horaris:

- Cuiner/a: 8 hores diàries, 40 hores setmanals, en horari de 7:00 hores fins les 15:00 hores.
- Auxiliar de cuina: 6:30 hores diàries, 32:30 hores setmanals, en horari de 10:00 hores fins les 16:30 hores.

L'empresa adjudicatària es farà responsable de la substitució necessària en cas d'incapacitat temporal, vacances o altres absències del personal titular.

S'haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, excepte per causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a les funcions i lloc de treball.

Les empreses que liciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant al centre (Annex 2).

L'empresa adjudicatària executarà directament la prestació objecte del contracte. La subcontractació només pot recaure sobre prestacions accessòries.

L'empresa també proporcionarà un 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.

El personal, titular i suplent, adscrit a la cuina tindrà la formació adequada al seu lloc de treball. En cas de suplència caldrà que el personal de nova incorporació tingui titulació i experiència similar o superior a la de les persones substituïdes.

El/la cuiner/a és la persona responsable de la cuina i s'encarrega, sota les directrius establertes al projecte educatiu de l'escola, de la preparació, manipulació i control dels aliments servits a la llar i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que, per preinscripció mèdica, s'han de preparar per als infants. Tanmateix, col·labora en les festes que es fan a la llar, preparant menús apropiats, i es responsabilitza de la custòdia, provisió, emmagatzematge i conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de la cuina i de les instal·lacions.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha de tenir la formació requerida i ha d'anar amb la roba adient que li proporcionarà la seva empresa.

El personal de la cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors.



El personal de cuina prepararà els carros amb tots els estris necessaris així com el menjar preparat per servir, protegit i salvaguardat per al trasllat de la cuina a les estances.

Les condicions laborals del personal adscrit garantiran els mínims establerts al conveni col·lectiu del sector al qual pertanyen cadascun d'ells sense perjudici de millora.

12. MAQUINÀRIA, MOBILIARI ELECTRODOMÈSTICS, ESTRIS DE CUINA I ALTRES MATERIALS

La maquinària, mobiliari, electrodomèstics, estri de cuina i la resta dels materials que consten a l'Annex 1, són propietat de l'EMD, que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària. Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. Així mateix, l'empresa concessionària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n deriven, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitats que restarà propietat de l'EMD a l'acabament del contracte.

El contractista ha de portar la resta dels estris necessari per l'elaboració dels aliments.

Les despeses de llum, aigua i gas aniran a càrrec de l'EMD.

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en el centre, el personal educatiu podrà utilitzar fora de la cuina la vaixel·la i altres estris, així com el forn, els fogons i el rentavaixel·les, sempre i quan no interfereixi en l'organització i funcionalment del servei de cuina.

13. NETEJA DE LA CUINA

La neteja de l'espai de cuina i rebost anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higiènica – sanitàries dels espais i estris utilitzats.

L'empresa lliurarà a la direcció de l'escola el protocol pertinent pel que fa a la neteja dels espais i els estris d'acord amb la normativa vigent.

Dos dies abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització, per part, com a mínim, de les dues persones adscrites al servei.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar

Com a mínim es mantindrà les següents freqüències:

Diàries	Rentat i desinfecció d'olles, cassoles i paelles.
	Carros
	Recipients i estris
	A la cuina:
	- Després de cada ús neteja i desinfecció de pica, superfícies de treball, estris i maquinària - Neteja i desinfecció de fogons. - Terres i parets
	Al rebost:
	- Escombrat i desinfectat



Setmanal	Neteja i desinfecció de rajoles, portes, armaris i campana extractora.
	Neteja i desinfecció dels prestatges i portes del rebost
	Neteja i desinfecció dels cubells d'escombraries.
Quinzena	Neteja i desinfecció de frigorífic, filtre de campana, rentavaixelles i sostre. Neteja dels contenidors i zona de recollida selectiva
Puntual	A l'acabament i inici del servei, neteja general d'espais i mobiliaris.

Els estris usats en els dinars i berenars es recolliran i netejaran el mateix dia.

El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

Limitació d'ús de determinats productes de neteja:

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents:

- Producte per terres i enrajolats,
- Producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc),
- Anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport),
- Rentavaixelles rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i cobrateria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- Exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- Exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- Exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea¹, el Cigne nòrdic² o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

14. PLA DE REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI



L'empresa adjudicatària ha de presentar un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord a la llei 3/2020, de l'11 de març i les posteriors actualitzacions o modificacions legals.

15. GESTIÓ DE RESIDUS

Els residus produïts a la cuina es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient i hauran de contemplar la recollida selectiva municipal:

- Paper i cartró (contenidor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenidor groc)
- Vidre (contenidor verd)
- Matèria orgànica (contenidor marró)
- Rebuig (contenidor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

L'empresa adjudicatària proveirà els contenidors de reciclatge de la cuina: orgànic, paper, plàstic, vidre i rebuig, tenint en compte l'espai a on haurà d'anar ubicat.

Serà responsabilitat del personal de cuina de la correcta gestió dels residus generats.

El subministrament i buidatge dels contenidors de recollida selectiva serà càrrec de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres. Cal que inclogui:

- Les mesures de minimització de residus que s'aplicaran durant la realització del servei com: caixes de transport reutilitzables, envasos de neteja de volums grans amb els quals reomplir ampolles reutilitzables més petites (correctament senyalitzades).
- El sistema de retirada/evacuació de les diverses fraccions de residus generats tant a la cuina com al menjador del/s l'edifici/s objecte de la prestació del servei global d'alimentació d'aquest PCT en funció de la ubicació del centre (sistema contenidors del carrer, sistema de recollida comercial, punt verd mòbil, gestors externs autoritzats). La descripció del sistema inclou la menció detallada de les tasques i responsabilitats específiques del personal de l'empresa licitadora en aquest àmbit, especificant les freqüències i els horaris de les mateixes.
- Hauran de ser objecte de la recollida selectiva de residus les fraccions d'envasos, paper i cartró, vidre, matèria orgànica (fracció molt important donat l'objecte del servei, que s'incorporarà a mesura que es vagi ampliant la recollida de matèria orgànica de la ciutat), olis i rebuig. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir la correcta separació i gestió de les fraccions de residus especificades.
- Es valorarà la introducció de la recollida selectiva i gestió diferenciada d'altres fraccions, de forma addicional a les fraccions esmentades.
- Aquesta gestió de residus implica per a l'empresa adjudicatària del servei global d'alimentació moure la mateixa quantitat de residus, però separats, recollits i disposats de



- forma i en contenidors diferents. Serà l'empresa adjudicatària l'encarregada de facilitar els bujols i/o contenidors corresponents, així com de la neteja periòdica dels mateixos.
- La recollida d'olis usats es realitzarà amb la periodicitat adient a les necessitats del centre, donant compliment a la Normativa vigent.

16. RÈGIM DE CONTROL

És obligació de l'empresa adjudicatària de la gestió del registre dels controls diaris i/o de periodicitat variable de dades derivat del funcionament del servei de cuina que marca la normativa actual.

17. ASPECTES DE SEGURETAT I SALUT

L'adjudicatari ha de complir les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social, de Seguretat i Prevenció de riscos laborals i es responsabilitzarà dels drets i obligacions.

L'adjudicatari ha de tenir realitzada la seva avaluació de riscos laborals així com les actualitzacions pertinents i donar compliment a la normativa de prevenció de riscos laborals.

El personal de l'empresa adjudicatària utilitzarà tots els sistemes de seguretat que disposi la Llei de Prevenció i reglamentació derivada: vestuari, EPI's, etc. L'empresa adjudicatària es responsable que els seus treballadors facin ús de les mesures de protecció tant col·lectives com individuals, per complir en tot moment la normativa sobre seguretat, salut i higiene en el treball i resta obligada a comunicar per escrit a l'ajuntament qualsevol aspecte relatiu a incompliments per part de tercers.

Tota la maquinària ha de complir tots els requisits que marca la normativa de seguretat, homologacions, certificats, etc., i específicament l'indicat al Reial Decret 1215/1997 sobre equips de treball

Pel que fa a la coordinació empresarial, haurà de complir allò que disposa l'article 24 de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals.



ANNEX 1

Inventari cuina Escola Bressol de Valldoreix

ZONA REBOST I FRED

Frigorífic

Prestatgeria 1,5x0,48x1,7

Prestatgeria 0,8x0,48x1,7

Armari frigorífic

ZONA RENTAT DE VAIXELLA

Moble baix mural 3x0,7x0,9

Rentavaixelles 0,6x0,6x0,82

Armari de peu 1,4x0,6x1,9

Exterminador d'insectes

Descalcificador

Aixeta dutxa

ZONA COCCIÓ

Base d'armari 0,4x0,6x0,52

Cuina a gas

Peça remat posterior cuina

Exterminador d'insectes

Campana mural extracció fums

Potenciòmetre per la campana

Sistema d'extinció d'incendis

Fry-Top a gas (planxa)

Base d'armari 0,8x0,60x0,52

Fregidora a gas

Base d'armari oberta 0,4x0,6x0,52

Peça remat lateral cuina

Xapa de protecció paret (inox)

Moble baix mural (aigüera) 2,5x0,7x0,9

Moble baix central 1,8x0,7x0,9

Moble baix central 1,35x0,7x0,9

Forn microones

Prestatge de paret per microones

Rentamans de peu 0,4x0,5x0,85

Taula mural 2,9x0,6x0,85

ZONA MAGATZEM

concepte	unitat s
Carro d'acer inoxidable gran	3
Carro plegable petit	4
Prestatgeria de fusta	

ESTRIS DE CUINS

concepte	unitat s
Gots de vidre	100
Plats plans	75
Plats fondos	75
Plats de postres	100
Bols	85
Culleres	75
Forquilles	75
Forquilles petites	25
Culleres petites postre	130
Culleres cafè	100
Forquilles postre	50
Safates grans amb tapa	6
Safates grans sense tapa	7
Safates petites	6
Safata mitjana	5
Bols grans per sopa	6
Gerres vidre	10
Vinagreres	3
Plats educadores: plans	25
Plats educadores: postres	25
Plats educadores: fondos	25
Coberts educadores: forquilles	25
Cobertes educadores: culleres	25
Coberts educadores: ganivets	25
Contenidor brossa	1
Cubetes diferents tamany	10
Tapes inox. diferents tamany	14
Casseroles	3
Cassó	1
Ganivets cuinar diferents tamany	5
Tissores	1
Olla recta inox	1
Safates ovalada inox	5
Escumadores	4
Espatules	3
Coladors	2
Setrill	1
Paelles	2
Paellera	1
Triturador 200W	1
Triturador 350W	1
Olla petita de 19cms inox	1



ANNEX 2

Personal a subrogar

El Sr./Sra. [REDACTED] amb DNI [REDACTED], representant de l'empresa SERUNION SAU amb NIF A59376574, domicili social a ESTEBAN TERRADAS, 8, 28914 LEGANES (MADRID), núm. de telèfon 935480140 i correu electrònic [REDACTED]@serunion.elior.com,

EXPOSA:

Que als efectes de complir amb el requeriment efectuat per l'EMD de Valldoreix de documentació complementària sobre els treballadors adscrits al servei menjador de l'Escola Bressol de Valldoreix.

DECLARA SOTA LA SEVA RESPONSABILITAT:

Que la informació que es facilita en el següent quadre és veraç:

	Tipus de contracte	Categoria	Antiguitat (data)	Horari (jornada)	Retribucions anuals	Cotitzacions empresa a Seguretat Social	Cost total empresa
SEALM	300	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	08/09/2010	32,50	16.629,84	5.333,19	21.963,03
HEGAM	389	COCINERO/A	27/09/2024	40,00	23.728,08	7.609,60	31.337,68

Valldoreix, 5 de juny de 2025.
Signatura del declarant



[REDACTED] Firmado digitalmente por [REDACTED]
[REDACTED] (R. A59376574)
[REDACTED] Fecha: 2025.06.05 10:54:53 +02'00'

