



ÍNDEX

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE LES ESCOLES BRESSOLS MUNICIPALS

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ I DEL PPT.....	4
1.1 Codis CPV.....	5
1.2. Durada del contracte.....	5
1.3 -Definició i característiques del servei d'escola bressol.....	5
1.4 - Principis bàsics.....	5
1.5 Objectius educatius del servei.....	6
1.6 - Lot 1 - Gestió del servei de les escoles bressol municipals d'Arenys de Mar, Maricel i Dels Colors	7
1.6.1 Servei d'escolarització d'escola bressol.....	7
1.6.2 Servei de menjador i berenar.....	10
1.6.3 Servei d'acollida al matí i de permanències a la tarda.....	10
1.7 Lot 2 – Subministrament de càtering pels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals, Maricel i dels Colors.....	11
CLÀUSULA 2. -ÀMBIT FÍSIC DE PRESTACIÓ DE SERVEIS.....	12
2.1 Equipament.....	12
2.2 Béns mobles.....	12
CLÀUSULA 3. – OFERTA DE PLACES I RÀTIO D'INFANTS MÀXIM PER AULA.....	13
3.1. Escola Bressol dels Colors.....	13
3.2. Escola Bressol Maricel.....	14
CLÀUSULA 4. RECURSOS HUMANS. PLANTILLA.....	15
4.1 Requisits generals.....	15
4.2 Dotació de personal pels serveis de les escoles bressol municipals i organització de l'equip docent	16
4.2.1 Dotació de personal pel servei de les escoles bressols municipals.....	16
4.2.2. Organització de l'equip docent.....	17
4.3 Dotació de personal de suport per al servei de menjador/descans.....	18
4.4 Dotació de personal per al servei d'acollida i de permanències.....	19
4.5 Dotació de personal per sortides.....	19
4.6 Funcions de la direcció de l'escola bressol.....	19
4.7 Funcions del personal docent.....	19
4.8 Jornada i horari del personal.....	20
4.9 Formació permanent.....	20





4.10 Participació del personal.....	21
4.11 Informació de riscos laborals i mesures preventives.....	21
4.12 Altres determinacions sobre el personal.....	22
4.13. Requisits salarials.....	22
Requisits generals de recursos humans.....	23
Seguretat alimentària del servei.....	24
Altres determinacions sobre el personal.....	24
Requisits salarials.....	24
CLÀUSULA 5.- CONDICIONS ESPECÍFIQUES DE LA GESTIÓ DEL SERVEI ESCOLA BRESSOL.....	24
5.1 Calendari escolar.....	25
5.2 Horari dels serveis.....	25
5.3. Aspectes pedagògics i organitzatius del servei.....	26
CLÀUSULA 6. - CONDICIONS ESPECÍFIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR I BERENAR.....	32
CLÀUSULA 7.- CONDICIONS ESPECÍFIQUES PER LA GESTIÓ ACADÈMICA, ADMINISTRATIVA I ECONÒMICA.....	35
CLÀUSULA 8. ELEMENTS MATERIALS. ESPAIS I RECURSOS.....	36
CLÀUSULA 9.- ELEMENTS FUNCIONALS DE SEGURETAT I SALUT.....	36
CLÀUSULA 10. CONDICIONS GENERALS RELATIVES AL PERSONAL.....	37
CLÀUSULA 11. PROTECCIÓ DE LES DADES I IMATGE.....	37
11.1 Imatges.....	38
CLÀUSULA 12. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ I OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE.....	38
12.1 Obligacions de l'adjudicatària.....	38
12.2 Condicions especials d'execució de caràcter social.....	38
12.3. Obligacions essencials del contracte:.....	38
12.4 Obligacions de les adjudicatàries derivades de la titularitat municipal del servei. Difusió del servei. Drets d'imatge. Documentació.....	40
CLÀUSULA 13. CONDICIONS GENERALS. DRETS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT.....	41
13.1 Obligacions de l'Ajuntament.....	41
13.2 Drets de l'Ajuntament.....	41
CLÀUSULA 14. SEGUIMENT, CONTROL I AVALUACIÓ MUNICIPAL DEL SERVEI.....	41
14.1 Comissió de seguiment.....	42
14.2 Control municipal de la qualitat del servei.....	43
CLÀUSULA 15. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE.....	43
ANNEX I. NORMATIVA.....	45
ANNEX II. PLÀNOLS DE L'EDIFICI I INSTAL·LACIONS.....	46





ANNEX III INVENTARI DE MATERIAL I MOBILIARI.....	51
ANNEX IV RELACIÓ DE TREBALLADORS Escola Bressol dels Colors.....	57
Escola Bressol Maricel.....	58





PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA PEL SUBMINISTRAMENT DELS ÀPATS DE DINAR I BERENAR DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS, MARICEL I DELS COLORS.

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ I DEL PPT

L'objecte d'aquest contracte de serveis és la gestió del Servei de cuina pel subministrament dels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals:

- Escola Bressol Dels Colors, situada al Rial de Pau Costa núm. 77 d'Arenys de Mar.
- Escola Bressol Maricel, situada al Rial de sa Clavella, 117 d'Arenys de Mar

Aquests serveis van destinats a l'educació infantil de 0 a 3 anys. Aquest servei inclou el servei de cuina pel subministrament d'àpats per dinar i berenar.

Les prestacions objecte d'aquest contracte s'ajustaran a les determinacions dels plecs de clàusules administratives i els plecs de prescripcions tècniques i als reglaments i instruccions que pugui dictar l'Ajuntament en aquest àmbit i a la normativa que sigui d'aplicació.

El servei objecte del contracte és i serà en tot moment de titularitat de l'Ajuntament d'Arenys de Mar. Per tant, corresponen a aquesta administració les potestats de direcció, inspecció i control de la seva prestació per preservar-ne el seu bon funcionament.

La licitació d'aquest contracte no es dividirà de conformitat amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector públic, per les raons següents:

- a) Mantenir uniformitat en els menús per garantir la igualtat en l'oferta de cada centre.
- b) Mantenir una unitat de gestió de recursos per poder disposar de la complementarietat entre els dos centres, en cas de necessitat.
- c) Mantenir una unitat administrativa als efectes de facilitar la coordinació entre els centres i la supervisió municipal del servei.
- d) Facilitar que els àpats de les dues escoles es cuinin in situ a la cuina pròpia de l'escola Bressol dels Colors, i es puguin traslladar en calent a l'escola bressol Maricel, que no disposa de cuina pròpia.



1.1 Codis CPV

S'estableix que el codi CPV corresponent és:

Lot 2 - Servei de cuina pels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals, Maricel i dels Colors

Codi CPV: 55520000 Serveis de menjadors escolars

1.2. Durada del contracte

El contracte tindrà una durada des de l'1 de gener de 2025 al 31 d'agost de 2028, amb una durada de 2 anys i 8 mesos, amb possibilitat de pròrroga per 1 any més. Es licitarà per procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada.

1.3 -Definició i característiques del servei d'escola bressol

L'Escola bressol és una modalitat educativa formal segons la LOE (Llei Orgànica d'Educació 2/2006, de 3 de maig) que promou el caràcter plenament educatiu del primer cicle d'educació infantil de 0 a 3 anys, així com la Llei 12/2009 de 10 de juliol, d'Educació. Aquesta etapa té caràcter voluntari i la seva finalitat és contribuir al desenvolupament físic, afectiu, social i intel·lectual de l'infant, posant èmfasi especialment en la necessitat de compartir amb les famílies l'educació dels infants col·laborant amb elles per aconseguir el seu benestar.

1.4 - Principis bàsics

L'escola bressol ha de ser una escola de qualitat. Diversos autors han caracteritzat les escoles de qualitat com a institucions que afavoreixen el benestar i el desenvolupament dels seus usuaris en les dimensions d'equilibri personal, cognitiu i social. A l'informe de l'OCDE (1991) sobre escoles i la qualitat de l'educació estableix les característiques que distingeixen les escoles de qualitat:

- Tenen uns valors propis, compartits pels seus components.
- Hi ha un clima favorable i positiu.
- Hi ha un compromís amb normes i finalitats clares i compartides.
- Els mestres treballen en equip, col·laboren en la planificació i en la presa de decisions, es comprometen amb la innovació i es responsabilitzen de l'avaluació de la pròpia pràctica.
- La direcció lidera de manera eficaç, és reconeguda pels membres de la institució i de la comunitat educativa; és una direcció que no es contraposa al professorat, sinó que fomenta la seva participació.
- Hi ha estabilitat en l'equip de mestres.
- Es potencia en cada nena i en cada nen totes les seves capacitats.
- Es fa formació del professorat relacionada amb les necessitats de l'escola.
- El currículum de l'escola es planifica i reflecteix els valors que aquesta assumeix.
- El temps s'utilitza de manera raonable, s'eviten repeticions innecessàries.





- Les mares i pares donen suport a la tasca educativa del centre, i aquest és obert a les famílies i en promou la seva participació.
- Compten amb el suport de les autoritats educatives responsables, les quals miren de facilitar els canvis necessaris en el sentit que apunten els trets anteriors.

Aquests principis també s'apliquen als serveis complementaris, com és el servei d'àpats de dinar i berenar.

1.5 Servei de cuina i subministrament d'àpats de dinar i berenar.

El subministrament dels àpats es prestarà en la modalitat de cuina pròpia in situ a les instal·lacions de cuina de l'escola Bressol dels Colors. Donat que a l'edifici de l'escola Bressol Maricel no disposa de cuina adequada per poder elaborar els menús in situ, se li subministrarà els menús en format càtering, que s'elaborarà a les instal·lacions de la primera. En ambdós formats, seguirà totes les normatives sanitàries vigents (elaboració de dietes, manipulació d'aliments, transport dels menús i conservació de temperatura). La proposta de menús seguirà les recomanacions que fa el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a la franja de 0 a 3 anys.

El cost del servei inclou:

- Costos salarials de cuiner/a a temps complet i 2 Auxiliars de servei i neteja a temps parcial.
- L'adquisició dels aliments per l'elaboració dels àpats.
- L'adquisició i/o manteniment o reposició d'accessoris, estris, utillatge i electrodomèstics necessaris per la prestació del servei i per a la dispensació, transport i conservació d'àpats, i què no estiguin en l'equipament de cuina disponible.

El servei de cuina i subministraments dels aliments pels àpats de dinar i berenar ha de seguir totes les normatives vigents en l'àmbit sanitari (elaboració de dietes i manipulació d'aliments).

Els menús proposats per l'empresa adjudicatària d'aquest contracte han de complir els següents objectius:

- a) Assegurar en tots els àpats una alimentació equilibrada, suficient i completa, alhora que agradable i adaptada a les característiques i necessitats dels infants de 0-3 anys. Amb els menús setmanals que es comunica a les famílies, s'hi acompanyarà una proposta a les famílies pel sopar, que garanteixi una bona dieta equilibrada pels infants.
- b) Els menús els compondran entre quatre i sis grups d'aliments i s'afavorirà el consum de fruita fresca, verdura i hortalisses, llegums, làctics, peix i pa. En la mesura del possible s'utilitzaran aliments de temporada, de proximitat i provinents d'agricultura ecològica.
- c) Utilitzar tècniques culinàries variades al llarg de la setmana, tot adaptant-les a l'edat dels comensals, evitant les preparacions seques i eixutes per als més





petits.

La data d'inici per a la utilització d'aquest servei per part dels infants serà, amb caràcter general, a partir del sisè dia lectiu un cop iniciat el curs escolar, tot i respectant l'autonomia del centre, de manera que pugui anticipar l'inici del servei si així ho considera adient. La finalització del mateix és l'últim dia lectiu del mes de juliol. En cada curs, les dates d'inici i finalització es concretaran d'acord amb el calendari que dicti l'Ajuntament per a les escoles bressol municipals.

El servei de berenar finalitzarà quan comenci la jornada intensiva durant el mes de juny, segons el calendari estipulat.

CLÀUSULA 2. -ÀMBIT FÍSIC DE PRESTACIÓ DE SERVEIS

2.1 Equipament

L'Ajuntament d'Arenys de Mar adscriu a la prestació dels serveis indica, les instal·lacions de l'escoles bressol municipals que compten amb els espais i dependències que es concreten en els plànols adjunts a l'Annex 1.

La superfície dels solars i construccions on estan ubicades les escoles bressol són els següents:

Escola Bressol dels Colors:

La superfície total és de 4.406 m² i la superfície total construïda és de 1.249,82 m². La superfície de la zona exterior dedicades a pati és de 297,26 m², a la planta baixa i 100,08 m² al primer pis. Al soterrani, hi ha una superfície construïda de 336,88 m² en la que es troba la cuina/office i el menjador. La resta de la superfície està pendent de construcció, prevista per l'any 2024, en la que s'inclourà un nou dormitori i un nou menjador, a part d'una sala polivalent.

Escola Bressol Maricel

La superfície total és de 1218,5 m² i la superfície total construïda és de 499,8 m². La superfície de les zones exteriors dedicades a pati és de 718,7 m².

S'adjunta plànol dels dos centres en el annexos.

2.2 Béns mobles

La cuina de l'escola bressol dels Colors i l'office de l'escola bressol Maricel estan donats de la maquinària, parament i utillatge necessaris pel desenvolupament de l'activitat, què material què està relacionat en l'annex 2.

L'adjudicatària haurà de mantenir aquest equipament, i conservar-lo i, si és necessari, substituir per uns de nous els inicialment adscrits als servei.





Tots els béns adscrits al servei, ja siguin els actuals o bé els de posterior adquisició per l'adjudicatària, revertiran a l'Ajuntament a l'acabament de l'adjudicació en perfecte estat de conservació i funcionament, de manera que l'adjudicatària haurà de reparar o reposar els béns immobles o mobles que es trobin.

Anualment, l'adjudicatària presentarà a l'Ajuntament un inventari dels béns mobles que canviarà, perquè en faci la comprovació i hi doni la conformitat. Aquest inventari afectarà l'exercici del servei i farà esment als mateixos aspectes indicats més amunt, i en concretarà les característiques. L'adjudicatària, en cas de reparació o reposició dels béns mobles, haurà de garantir la mateixa qualitat del producte en el termini més breu possible.

CLÀUSULA 4. RECURSOS HUMANS. PLANTILLA

Requisits generals de recursos humans

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels recursos humans necessaris per a la correcta prestació del servei de cuina, transport i atenció i neteja de la cuina i menjador de les dues escoles bressol municipals, garantint la qualitat alimentària, la seguretat higiènica i sanitària.

En concret, l'empresa haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- 1 cuiner/a a jornada complerta (100%) adscrit a la cuina de l'escola bressol dels Colors, i s'encarregarà de l'elaboració dels àpats (dinar i berenar) per a les dues escoles bressol, així com de les tasques de control higiènic i de seguretat alimentària de la cuina i dels aliments.
- 1 Ajudant de cuina a jornada parcial de 3 hores. Assignat/da a la cuina de l'escola bressol Els Colors, per l'ajuda a cuina, el servei i neteja del menjador i cuina.
- 1 ASL a jornada parcial de 3 hores. Assignat/da principalment de l'escola bressol Maricel, per al transport àpats des de la cuina de l'altra escola, el servei i neteja de l'office i dels plats, i el control de temperatures dels àpats, presa de mostres i conservació.

Tot el personal que presti servei ha de tenir la capacitat tècnica i formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte i aquest ha de complir els requisits en seguretat alimentària.

Tot el personal contractat per a la prestació del servei motiu d'aquest contracte ha de dependre laboralment de l'adjudicatària sense que entre el personal empleat i l'Ajuntament hi hagi cap vincle funcional ni laboral. La retribució del personal i l'assignació de les tasques laborals correspondrà a



l'adjudicatària.

L'adjudicatària ha de dur a terme la prestació del servei amb personal propi.

El personal serà contractat per l'adjudicatària, prèvia comunicació a l'Ajuntament i amb acreditació que compleixen els requisits.

Al tractar-se d'un servei nou, no hi ha personal adscrit al servei actualment, per tant, no hi ha personal a subrogar.

L'adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del seu personal de forma immediata, de manera que, en cap moment de la prestació del servei pugui quedar reduïda la dotació de personal, i el servei es pugui desenvolupar de la manera habitual.

L'adjudicatària promourà i vetllarà per la millora de la formació dels professionals i establirà un pla de formació per al personal que treballi a l'escola bressol municipal.

Els treballadors del servei de cuina i menjador de les escoles bressols municipals estaran subjectes al conveni col·lectiu *Conveni col·lectiu de restauració col·lectiva*.

Seguretat alimentària del servei

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

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

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

Altres determinacions sobre el personal

A més de les obligacions contingudes en aquest Plec i en el Plec de clàusules administratives, l'adjudicatària estarà obligada a complir el següent, respecte el personal del servei d'escola bressol municipal:





- a) L'adjudicatària haurà de proporcionar al personal adscrit a la prestació del servei una indumentària de treball que faciliti la seva tasca, contribueixi a mantenir les condicions higièniques del centre i l'identifiqui com a membre de l'empresa.
- b) En el supòsit de vaga de les treballadors/es, l'adjudicatària haurà de garantir els serveis mínims establerts i mantenir informat permanentment a l'Ajuntament i a la Direcció de les escoles bressol i de les incidències i del seu desenvolupament
- c) L'adjudicatària és responsable de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei, estant obligada a reparar-les, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Requisits salarials

Les remuneracions dels /les treballadors/es de les escoles no seran inferiors a les quantitats indicades en les taules salarials del *Conveni col·lectiu de restauració col·lectiva*, tot i que segueixin altres convenis què també estant dins de la restauració escolar, com el conveni de centres d'educació infantil o del lleure.

L'Ajuntament supervisarà l'acompliment d'aquesta prescripció en les reunions de la Comissió de seguiment establerta.

CLÀUSULA 5. - CONDICIONS ESPECÍFIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR I BERENAR

El servei de menjador i berenar atén l'alimentació adequada de l'infant com a necessitat biològica, però es contempla així mateix com a espai educatiu de socialització, d'adquisició d'hàbits d'higiene i de descans. S'estructura en una primera part de menjador-àpat, una segona, posterior, de descans i una tercera de berenar.

Inclou el dinar i el berenar pels infants usuaris del servei d'escola bressol i estarà disponible per a totes les famílies usuàries del servei que ho sol·licitin.

El servei de menjador i berenar a les escoles bressol municipals objecte d'aquest plec, es presta en la modalitat de cuina in situ a l'escola bressol dels Colors i en diferit (càterin) a l'escola bressol Maricel. Aquest càterin es cuinarà a les instal·lacions de cuina de l'escola bressol dels Colors.

El servei de menjador i berenar a les escoles bressol municipals es prestarà de manera coordinada amb l'empresa adjudicatària de la gestió de les escoles bressol en la seva part educativa i organitzativa. La coordinació és necessària per la correcta confecció de menús i la comanda diària de cadascuna de les varietats, de la conservació a la temperatura adequada dels aliments, de la presa de mostres, segons estigui definit en cada cas en aquests plecs.

Condicions específiques dels servei de cuina i subministrament d'àpats de dinar i berenar





El menú serà anunciat amb antelació a les famílies amb una periodicitat mensual. En la confecció dels menús es tindran en compte les situacions dels infants que, per malaltia o altres necessitats especials, requereixen dieta específica.

En el cas dels lactants, principalment els menors de sis mesos, s'acordarà amb la família el tipus d'alimentació. Això fa indispensable la coordinació constant entre les dues adjudicatàries del servei, donat que l'adjudicatària encarregada de la gestió de les escoles bressol és qui mantindrà la relació amb les famílies i qui haurà de traslladar les peticions de les especificitats necessàries i del nombre de menús diaris a l'adjudicatària encarregada de la confecció i lliurament dels àpats.

A més per a una correcta educació alimentària, les dues adjudicatàries s'ha de coordinar per poder anar introduint aliments i tècniques culinàries, d'acord amb el moment maduratiu dels infants, acordant les propostes de menús més adients a cada moment i seguint les recomanacions del Departament de Salut per a aquestes etapes de la vida (infants 1/2 anys i infants 2/3 anys).

Fins que l'infant té 1 any, la família ha de portar a l'escola els aliments que se li han de donar durant el servei de menjador, el servei de la dispensació d'aquests aliments per part de l'adjudicatària, s'entén inclosa en la licitació del servei de gestió de l'escola Bressol.

El menjador escolar de l'escola bressol esdevé un espai privilegiat per dur a terme l'educació alimentària en coordinació amb la família i haurà de complir els següents objectius:

- a) Assegurar una alimentació equilibrada pels àpats del dinar i el berenar, suficient i completa alhora que agradable i adaptada a les característiques i necessitats de cada etapa dels infants de 0-3 anys.
- b) Mantenir i potenciar els hàbits alimentaris propis de l'àrea mediterrània, afavorint el consum de cereals, fruites, verdures, llegums, làctics i peix. És recomanable que els menús els componguin entre quatre i sis grups d'aliments.
- c) Utilitzar tècniques culinàries variades al llarg de la setmana, tot adaptant-les a l'edat dels comensals, evitant les preparacions seques i eixutes per als més petits.
- d) Desenvolupar processos d'aprenentatge d'hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, i promocionar els aspectes socials i de convivència dels àpats i de l'espai de menjador.

El període de prestació del servei de menjador

El nombre de dies que s'haurà de prestar el servei serà, aproximadament, de 200 dies per curs escolar, amb un màxim aproximat de 24.500 àpats de dinar anuals (16.500 a l'escola bressol dels Colors i 8.000 àpats a l'escola bressol Maricel) i 16.200 berenars (11.000 a l'escola bressol dels Colors i 5.200 a l'escola bressol Maricel). Aquest càlcul de menús es basa en la quantitat de menús que s'han ofert durant el curs 2024/2025 i l'inici de 2025/2026, i amb la previsió que es mantingui, donat el nombre d'alumnes inscrits per a aquest curs.

L'adjudicatària, però, haurà d'acceptar tots els usuaris qui efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial.





Anul·lacions i variacions d'àpats.

Les famílies hauran de comunicar les variacions i/o anul·lacions d'àpats a la direcció del centre, com a màxim, abans de les 10h. del matí, perquè l'adjudicatària de la gestió ho pugui comunicar a l'empresa encarregada dels subministrament dels àpats.

Característiques generals dels menús del dinar

Els menús que se serviran a les escoles bressol respondran a l'especificitat del requeriments nutricionals de cada etapa dels infants de 0 a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el servei de menjador i s'adaptaran, necessàriament, als seus progressos en l'alimentació.

Orientativament, el menjador servirà dos tipologies de menú:

- Menú per els infants de 1 a 2 anys
- Menú per els infants de 2 a 3 anys

El proveïdor dels àpats proporciona un menú base segons els franges d'edat, el tipus (triturat i/o trossejat) i les modalitats (astringent i restringent) i en coordinació amb la Direcció del Centre.

Atesa l'edat dels infants i la seva evolució alimentària, els menús tindran setmanalment o quinzenalment alguns canvis fins arribar al menú considerat estàndard per a 2-3 anys. A l'hora d'introduir els canvis de menús es tindran en consideració els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els criteris d'aquest procés seran criteris pedagògics sota la supervisió de la direcció del centre, en estreta comunicació amb les famílies.

Al menjador se serviran també menús especials, com per exemple:

- Infants que sota certificació mèdica, acreditin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, intolerància a la lactosa,...).
- Infants alletats amb llet materna, per als quals es podrà modificar l'ordre dels àpats.

Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat des de l'office.

Característiques generals dels menús del berenar

El menú berenar consta, segons l'etapa evolutiva dels infants:

- Menú sòlid: Magdalenes casolanes, fruita, entrepans de Viena, iogurt ecològic amb cereals o musli, bastonets i galetes, distribuïts setmanalment.
- Menú triturat: Triturat de 2 peces de fruita al dia variades i una taronja per fer-ne suc.

L'empresa subministradora fa una proposta de menú mensual pel berenar, que adjunta al menú del dinar.

El servei de cuina deixarà fet el berenar o el portarà juntament amb l'àpat de dinar, segons els centre i el personal educatiu serà qui donarà el berenar als infants. Aquest servei no suposa increment de personal.

Altres situacions

En cas de vaga o força major, quan les empreses no puguin prestar els serveis





contractats, l'adjudicatària es comprometrà a substituir dita prestació per àpats freds. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, aquest tipus de menús no se serviran en un període superior a cinc dies lectius.

Formació en higiene alimentària

Les adjudicatàries garantiran que totes les persones que intervinguin en l'elaboració i distribució dels aliments a les escoles bressol rebin una formació apropiada i reglamentària en matèria d'higiene alimentària i manipulació d'aliments, d'acord amb la seva activitat laboral. Aquesta formació inclourà les activitats per a comprovar la seva aplicació i eficàcia, així com els registres derivats.

Autocontrol i control de qualitat.

L'adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat i control que determini la legislació vigent en tot el procés de manipulació regeneració i conservació del menjar, aplicant per a tal fi el personal degudament format i materials necessaris per garantir un bon servei.

Les adjudicatàries seran les responsables en tot moment de la qualitat tècnica del servei de menjador i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.

Abans de l'inici de la prestació del servei, l'adjudicatària presentarà a l'Ajuntament un informe dels mecanismes de control de qualitat que utilitzarà i haurà de comunicar en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir durant el període de contractació.

Menús testimoni

Per assegurar la traçabilitat dels menjars, el personal de l'empresa adjudicatària del servei de gestió de l'escola bressol recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, dues mostres de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxiinfeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

Ordre i neteja

L'empresa adjudicatària ha de mantenir ordenat, net i en perfecte estat d'ús del local, les instal·lacions de cuina i magatzem i l'utilatge, estris i maquinària adscrits, a fi que el servei es presti de manera adient i amb les màximes garanties de tipus laboral, higiènic i sanitari. Això inclou la neteja (diàriament i sempre què sigui necessari en acabar el servei) de la cuina, els estris i el parament de taula, feta amb els mitjans adequats i segons la normativa vigent.

CLÀUSULA 8. ELEMENTS MATERIALS. ESPAIS I RECURSOS

Per al funcionament del servei municipal de les escoles bressol i segons les prescripcions del present plec de clàusules, els contractistes realitzaran la compra al seu càrrec del següent material de l'escola:

- Reposició i compra de material i no fungible (parament menjador, material pel transport dels àpats, ...).
- Material de neteja per a la cuina i el menjador.





- Roba de treball i calçat pels treballadors.
- Material pel petit manteniment de la cuina, office i les instal·lacions.

CLÀUSULA 9.- ELEMENTS FUNCIONALS DE SEGURETAT I SALUT

Farmaciola

L'adjudicatària té l'obligació, al seu compte i càrrec, que a la cuina o office de les escoles bressol hi hagi una farmaciola, que ha de ser un espai especialment dissenyat o bé un armariet o bé una caixa o un calaix que es pugui tancar. S'ha de situar en un lloc protegit de la llum, la calor i la humitat, visible i accessible per als adults, preferentment, a nivell elevat, on no sigui accessible als alumnes i propera a un punt d'aigua. Ha d'estar tancada, però no amb clau. A prop de la farmaciola, en lloc visible, hi seran les instruccions bàsiques de primers auxilis i els telèfons d'urgència.

Caldrà que l'empresa revisi periòdicament el contingut de la farmaciola per tenir cura de les dates de caducitat i reposar el material.

Materials

L'adjudicatària ha de tenir cura que tots els materials emprats a l'escola bressol municipal, objecte d'aquest plec, reuneixin els criteris de qualitat i seguretat que estableix la normativa vigent. En particular, l'utilatge i el material d'ús fungible han d'estar identificats amb el marcatge CE de conformitat. S'han de mantenir arranats en un espai per a l'emmagatzematge i en bon estat de netedat i seguretat per evitar riscos d'infecció, malaltia i contaminació i garantir les condicions higiènic-sanitàries.

Tant l'equipament com el mobiliari han d'estar adaptats a les edats i característiques dels infants, i s'han d'evitar cantoneres i materials de risc o que es puguin estellar.

Pla d'autoprotecció i Protocol d'actuació d'emergència. Simulacres

La normativa vigent sobre plans d'autoprotecció (PAU) determina el catàleg d'activitats i tipus de centres amb obligació d'autoprotecció d'acord amb el que estableix la Llei de protecció civil de Catalunya.

Atenent el Decret 30/2015, de 3 de març, les escoles bressols municipals no estan obligades a disposar d'un pla d'autoprotecció, però sí han de disposar d'un protocol d'actuació en emergències (PAE) que especificarà les mesures necessàries per gestionar qualsevol incidència que l'afecti, què què haurà de coordinar amb l'empresa gestora del servei d'escola bressol.

Les adjudicatàries hauran de conèixer i aplicar tots els protocols de resposta davant situacions problemàtiques a l'escola bressol i col·laborar amb l'Ajuntament en la implantació del protocols d'actuació en emergències.





CLÀUSULA 10. CONDICIONS GENERALS RELATIVES AL PERSONAL

- Les baixes, els permisos i les absències del personal adscrit als diferents serveis, per qualsevol motiu o circumstància, hauran de cobrir-se amb personal suplent amb la mateixa formació i requisits que el titular, a càrrec exclusiu de l'adjudicatària, de manera que en cap moment de la prestació del servei no pugui quedar reduïda la dotació de personal. Es mantindrà en tot moment la categoria de la persona substituïda i el mateix nivell salarial.
- L'adjudicatària promourà i vetllarà pel convenient reciclatge i millora de la formació dels professionals i establirà mecanismes per a la formació permanent del seu personal.
- Les adjudicatàries garantiran que el personal adscrit al servei de cuina de les escoles bressol municipals haurà de vestir roba de treball adequada..
- Les adjudicatàries vetllaran per la cortesia i el comportament educat del personal.

CLÀUSULA 11. PROTECCIÓ DE LES DADES I IMATGE

Tractar la informació a les escoles bressol de forma adequada esdevé un objectiu d'importància cabdal, no només pel paper que tenen els centres educatius com a eix transmissor dels valors que, com la privacitat, estan lligats al respecte dels drets de les persones, sinó també perquè el tractament de la informació dels menors requereix una especial cura.

Atès que el contracte pot comportar el tractament de dades de caràcter personal dels infants, especialment el què fa referència a dades de caràcter mèdic, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir garanties suficients per aplicar les mesures tècniques i organitzatives apropiades, per tal que el tractament s'efectuï de conformitat amb el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell (RGPD), 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, de conformitat amb la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, i d'altra normativa vigent aplicable.

S'adjunta al PCAP annex de protecció de dades.

CLÀUSULA 12. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ I OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE

12.1 Obligacions de l'adjudicatària

L'adjudicatària està obligades a prestar el servei amb total subjecció a les condicions establertes en aquest plec i en el plec de prescripcions administratives d'acord amb les condicions de la seva oferta, que adquireixen també caràcter d'obligacions contractuals, tal com s'estipula a les obligacions





de l'article 312 de la LCSP.

12.2 Condicions especials d'execució de caràcter social

D'acord amb el que disposa l'article 202 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, l'execució del contracte haurà d'ajustar-se a les següents condicions especials d'execució:

Socials/Laborals:

- Garantir la protecció i la seguretat i la salut en el lloc de treball, presentant anualment un informe justificatiu al respecte.
- Compromís de tracte igual i no discriminatori del personal dels dos centres.
- Elaborar un protocol per a la prevenció, la detecció, l'actuació i la resolució de situacions d'assetjament psicològic i altres discriminacions que poguessin sorgir al centre de treball de l'escola bressol municipal. El protocol haurà de trobar-se elaborat abans de la finalització del primer any de contracte remetent una còpia del mateix al responsable del contracte.

Mediambientals:

Què tenen per finalitat promoure la sostenibilitat i la reducció de l'impacte ambiental derivat del servei de cuina:

- Ús responsable de recursos. L'empresa haurà d'adoptar mesures d'eficiència energètica i d'estalvi d'aigua (apagar els equips quan no siguin necessaris, evitar el funcionament en buit, i implantar pràctiques per a la reducció del consum d'aigua).
- Mantenir registres o justificants de lliurament a gestors autoritzats, quan sigui exigible (per exemple, oli).
- Utilitzar productes de neteja biodegradables i respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar el compliment d'aquestes condicions anualment, amb certificats ambientals, factures de compra, registres de residus o altra documentació justificativa.

12.3. Obligacions essencials del contracte:

- Subscriure, formalitzar i mantenir vigent una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pels danys i / o perjudicis als usuaris del servei, a tercers o al propi Ajuntament que es puguin derivar de la prestació del servei, de l'estat i ocupació de l'immoble, del funcionament de les instal·lacions i serveis, i del desenvolupament de l'activitat, tot garantint que queda coberta la responsabilitat originada per accions o omissions del personal de l'escola bressol respecte els alumnes, per un import mínim per víctima de 1.200.000 euros
- Subministrar els mitjans materials, personals i tècnics necessaris per a la perfecta prestació dels serveis objecte d'adjudicació.





- Tenir elaborat i actualitzat el l'APPCC i el pla de neteja dels espais de cuina i office dels centre. Aquest plans s'elaboraran amb la col·laboració i l'assessorament dels equips tècnics municipals, tot seguint la normativa vigent.
- Respectar les preinscripcions del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament i del 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 (RGPD).
- Coordinar-se amb l'empresa gestora del servei d'escola bressol municipal per poder atendre i informar a les famílies usuàries del servei, pel que fa als menús, introducció d'aliments, al·lèrgies, dietes especials, i qüestions o dubtes que els puguin sorgir, a fi de garantir que puguin triar aquell servei que s'adeqüi més a les necessitats de l'infant i a les seves pròpies.
- Informar l'Ajuntament del funcionament del servei i facilitar les inspeccions relatives al funcionament del centre que disposi l'Ajuntament.
- Fer un bon ús de les instal·lacions i mobiliari, i mantenir-los en bon estat.
- Portar un inventari dels béns mobles del servei, que en detall li característiques, marca i model, valoració i estat de conservació.
- Actuar en tot moment d'acord amb les indicacions i les observacions de l'Ajuntament sobre el funcionament del servei.
- Permetre i facilitar les inspeccions dels treballs, materials i equips que l'Ajuntament disposi.
- Informar l'Ajuntament sobre la prestació del servei. Per això, haurà d'atendre satisfactòriament les demandes d'informació que li formuli, i ha de presentar anualment, en els terminis que s'estableixen, la documentació següent i la que l'Ajuntament exigeixi.
- Responsabilitzar-se del tracte correcte del seu personal a les persones usuàries.
- Mantenir el registre de reclamacions i denúncies que obligatòriament ha de tenir, on es registraran totes les que es presentin i presentar-les a l'Ajuntament quan se li requereixin.
- Vetllar pel control d'entrades i sortides de les persones a les instal·lacions en horari escolar.
- Assistir a les revisions periòdiques i als treballs de manteniment (comprèn l'atenció i l'acompanyament a les persones que realitzin els treballs de manteniment a l'escola).
- Notificar a l'Ajuntament la relació de desperfectes i necessitats de manteniment que es detecti i de qualsevol urgència en el moment que es doni.

Sens perjudici del règim de penalitats establert en les condicions d'aquesta adjudicació, aquestes obligacions es defineixen amb caràcter essencial als efectes del que estableix l'article 211.f LCSP, és a dir, si no es compleixen de manera correcta es pot considerar com a causa de resolució contractual.

12.4 Obligacions de les adjudicatàries derivades de la titularitat municipal del servei. Difusió del servei. Drets d'imatge.

Documentació.

La titularitat dels equipaments i dels serveis educatius que s'hi presten és municipal. Per aquest motiu, l'adjudicatària del servei municipal d'escola bressol resta obligada a acceptar que:





- Correspon a l'Ajuntament la titularitat de qualsevol tipus de documentació derivada de la gestió i prestació del servei.
- No es pot utilitzar el nom i la imatge interna o externa dels equipaments i dels serveis amb motius publicitaris o qualsevol altre motiu d'interès exclusiu de l'adjudicatària, sense que ho autoritzi prèviament i de forma expressa l'Ajuntament d'Arenys de Mar.
- En qualsevol element de retolació i senyalització del servei de cuina de les escoles bressol haurà de constar-hi sempre el seu caràcter municipal, i es faran de conformitat amb els criteris i la normativa municipal, com per exemple en els menús mensuals que es trametin a les famílies.
- L'Ajuntament també haurà d'autoritzar tots els diferents elements de papereria (fulls amb encapçalament, sobres, targetes...).
- El funcionament de la cuina i servei d'àpats de dinar i berenar, haurà de seguir les orientacions i indicacions establertes per la Regidoria d'Educació, i restarà sota la supervisió i seguiment que exerceixi el personal tècnic municipal responsable de la coordinació de les escoles bressol municipals.

CLÀUSULA 13. CONDICIONS GENERALS. DRETS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

13.1 Obligacions de l'Ajuntament

- a) Facilitar a l'adjudicatària els mitjans necessaris, segons aquests plecs, perquè puguin prestar el servei que se sol·licita.
- b) Garantir a l'adjudicatària la percepció de la retribució econòmica que s'estableixi.
- c) Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

13.2 Drets de l'Ajuntament

- a) Efectuar les tasques de supervisió, seguiment i inspecció del compliment del contracte mitjançant personal tècnic adscrit a la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament. Aquest personal tècnic durà a terme un seguiment pedagògic, econòmic, d'organització i funcionament, així com de les incidències de la gestió i de l'avaluació durant i al final del curs escolar.
- b) Fiscalitzar la gestió de les adjudicatàries. A aquest efecte, l'Ajuntament pot inspeccionar el servei i les seves instal·lacions, i la documentació relacionada amb l'objecte del contracte i dictar les ordres per mantenir o restablir la prestació corresponent, assegurant la bona marxa dels serveis i l'atenció correcta als infants.
- c) Disposar l'execució d'enquestes entre els usuaris dels serveis per a un control de qualitat, i organitzar i executar campanyes d'informació i sensibilització ciutadanes sobre temes educatius relacionats amb el servei.
- d) Dictar la normativa d'ús que sigui necessària.
- e) Els béns assignats als serveis regulats a aquest contracte no podran ser objecte d'embarament.
- d) Si del incompliment per part del contractista se'n deriva una pertorbació greu i no reparable per altres mitjans en el servei i l'Ajuntament no decideix la





resolució del contracte, es podrà acordar el segrest o intervenció del mateix fins que la pertorbació greu hagi desaparegut. En tot cas, el contractista haurà d'abonar a l'Ajuntament els danys i perjudicis que efectivament li hagin ocasionat.

CLÀUSULA 14. SEGUIMENT, CONTROL I AVALUACIÓ MUNICIPAL DEL SERVEI

L'Ajuntament d'Arenys de Mar vetllarà pel correcte funcionament del servei de cuina pel servei d'àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals i exercirà les facultats d'inspecció, control i avaluació de l'execució del contracte a través d'un/a tècnic/a municipal d'educació responsable del contracte, que tindrà aquestes funcions:

- Adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació.
- Exigir els mitjans i l'organització necessària per dur a terme adequadament el servei.
- Ordenar el que pertorqui per a la correcta execució del servei d'escola bressol en termes de qualitat i temps.
- Expedir les certificacions de treball realitzat als efectes de pagament a compte, subscriure l'acta de recepció o conformitat del servei, als efectes de liquidació del contracte i pagament.
- Formular els informes previs en ordre a la recepció.
- Vetllar perquè es resolguin les incidències que sorgeixin en l'execució del treball.
- Qualsevol altra de les establertes en aquest plec.

En el seu cas, l'Ajuntament d'Arenys de Mar posarà en coneixement de l'adjudicatària la substitució del responsable del contracte subscrit amb l'empresa adjudicatària en el termini de 4 dies, a comptar des de la data en que s'hagi produït.

Les adjudicatàries hauran de facilitar a l'Ajuntament, amb la periodicitat que es detalla en cada cas, la documentació que figura al plec de clàusules administratives. Així mateix, informarà sobre qualsevol aspecte de la prestació del servei, tot atenent satisfactòriament les demandes d'informació que se li formulin.

L'empresa adjudicatària haurà de designar un representant que serà la persona responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de respondre davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

14.1 Comissió de seguiment

Per al seguiment del servei de cuina i subministrament dels àpats de dinar i berenar de les escoles bressol municipals es constituirà una comissió que





revisarà el funcionament de les propostes de menús, el seguiment i compliment de les peticions de menús especials, el seguiments de la normativa sanitària en la dispensació del menús i l'adequació del nombre d'àpats sol·licitats i àpats lliurats, i s'analitzarà les incidències que s'hagin produït i pautarà la millora dels protocols d'actuació, si és necessari.

En aquesta comissió participarà:

- El/la tècnic/a municipal responsable del contracte.
- Un representant de l'empresa adjudicatària.
- Les direccions dels centres.

La comissió es constituirà en un termini màxim d'un mes des de l'inici d'execució del contracte i es reunirà una vegada al trimestre i quan es consideri necessari a petició de qualsevol de les parts.

14.2 Control municipal de la qualitat del servei

La qualificació de la qualitat del servei d'escola bressol és exclusiva de l'Ajuntament a través de l'òrgan que assigni a tal fi, a banda que les adjudicatàries disposin del seu sistema de qualitat.

L'Ajuntament podrà practicar quants controls estimi oportuns a les escoles bressol municipals, reflectint per escrit els resultats, dels quals lliurarà còpia a l'adjudicatària.

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control i/o auditories a una instància externa. En aquest cas, també quedarà constància, per escrit, del resultat d'aquestes activitats.

Inspecció i control higiènic sanitari del centre

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament i de l'autoritat sanitària, també en els aspectes higiènic - sanitaris. Tota la documentació relacionada ha d'estar sempre a disposició de l'Ajuntament i de l'autoritat educativa i sanitària que la sol·liciti.

CLÀUSULA 15. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

Les possibles modificacions del contracte que poden implicar una variació del cost econòmic d'aquest, no poden superar el 10% del preu de l'adjudicació. Les causes previstes i precises de modificació del contracte són les següents:

- a. Augment del nombre màxim d'àpats, per un augment de l'oferta de places del servei d'escola bressol.
- b. Augment del nombre d'usuaris dels serveis complementaris de l'escola bressol (per exemple, un augment d'usuaris del servei de menjador per sobre del màxim establert en aquests plecs).
- c. Increment del nombre de serveis d'acord amb l'establert en el Reglament (esmorzar, mig matí, etc).



Les condicions, abast i límits d'aquesta/es modificació/ns seran obligatòries pel contractista. El procediment per aquesta modificació requerirà l'audiència al contractista i, si escau, del redactor del programa o de les especificacions tècniques, i la seva formalització en document administratiu.

Per determinar l'import de la modificació es tindran en compte els preus oferts, si únicament s'incrementa el nombre d'usuaris. Si es modifiquen els tipus de prestacions es valorarà tenint en compte els preus utilitzat en la determinació del pressupost del contacte aplicant la baixa oferta.

En relació al Lot 2, la licitació s'efectua a preu unitari i està establert un import màxim, de tal manera que es facturaran els menús efectivament subministrats diàriament. No s'indemnitzarà un subministrament inferior al que s'ha emprat per fer l'estimació de demanda.

El contractista haurà d'assumir tots els costos laborals i indemnitzacions de tota índole que pugués ocasionar la reducció o increment d'aules, incloses les derivades d'acomiadament de personal, amb total indemnitat per a l'Ajuntament d'Arenys de Mar, circumstància que haurà de ser tinguda en compte pels contractistes quan formulin la seva oferta.





ANNEX I. NORMATIVA

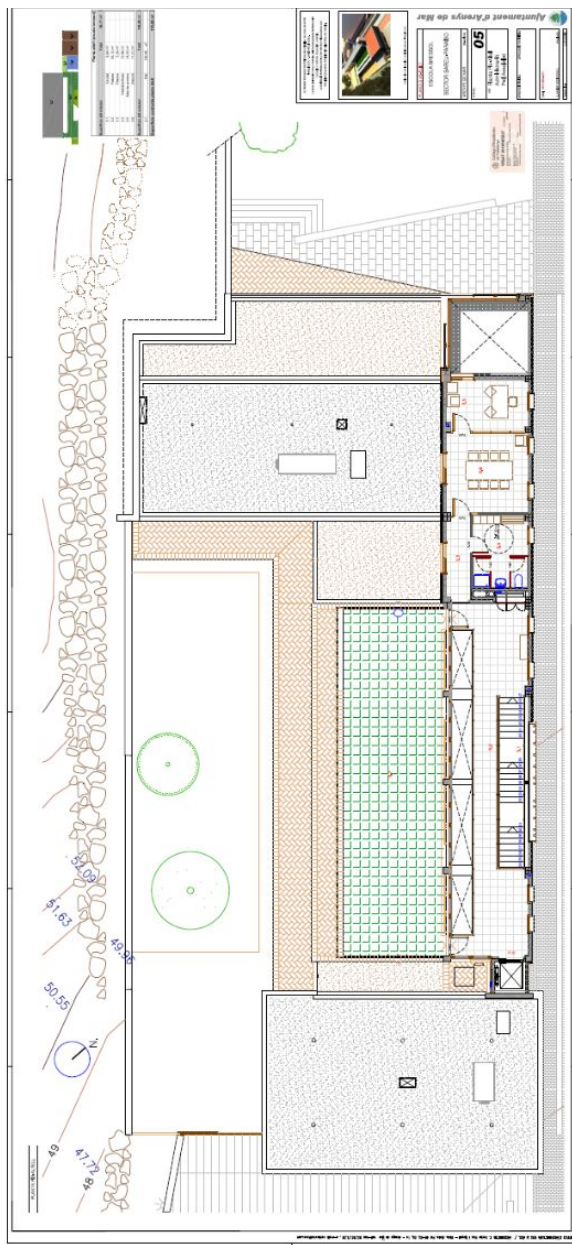
- La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'Educació de Catalunya
- La Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, de Educació, modificada per la Llei Orgànica 8/2013, de 9 de desembre, para la millora de la qualitat educativa, LOMCE
- El Decret 282/2006, de 4 de juliol, dels requisits dels centres del primer cicle de l'educació infantil.
- El Decret 101/2010, de 3 d'agost, d'ordenació dels ensenyaments del primer cicle de l'educació infantil.
- **Normativa vigent del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a la franja de 0 a 3 anys i per les cuines i serveis de menjador.**
- El Decret 102/2010, de 3 d'agost, d'autonomia dels centres educatius.
- El Reial Decret 486/1997, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut que han de complir els llocs de treball.
- El Decret 155/2010, de 2 de novembre, de la direcció dels centres educatius públics i del personal directiu professional docent.
- El Decret 75/2007, de 27 de març, pel qual s'estableix el procediment d'admissió de l'alumnat als centres en els ensenyaments sufragats amb fons públics.
- El document Currículum i orientacions. Educació Infantil. Primer Cicle, editat pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya (juliol 2012).
- La resta de normativa d'aplicació vigent en cada moment.
- Conveni col·lectiu de restauració col·lectiva.
- Conveni col·lectiu de centres d'assistència i educació infantil.

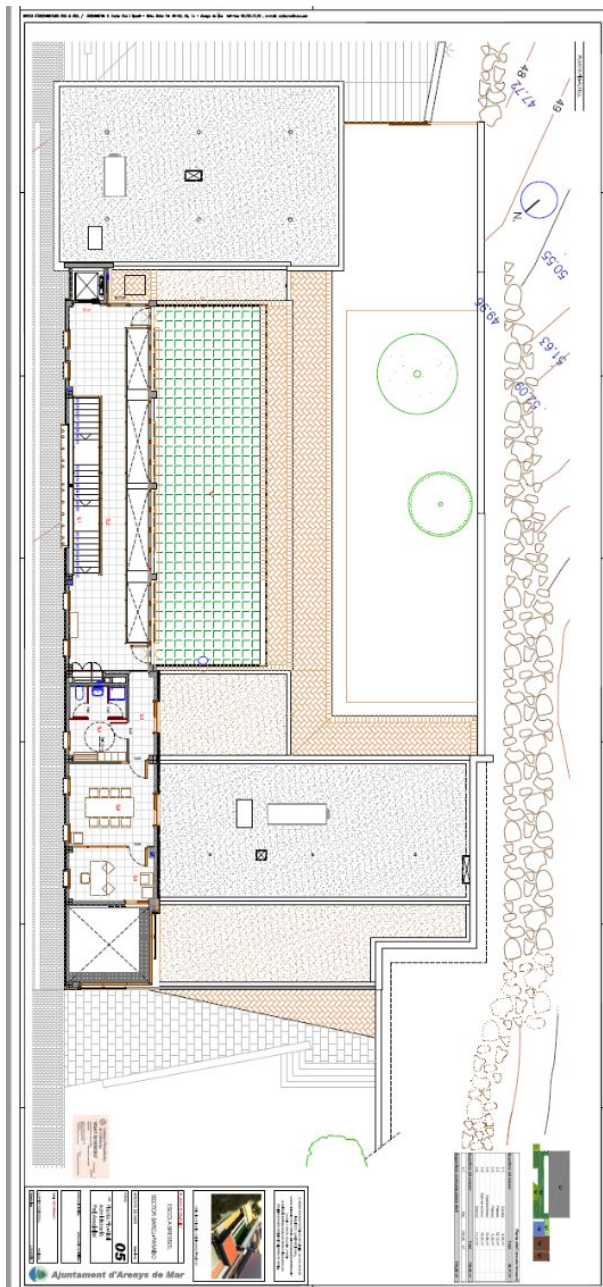


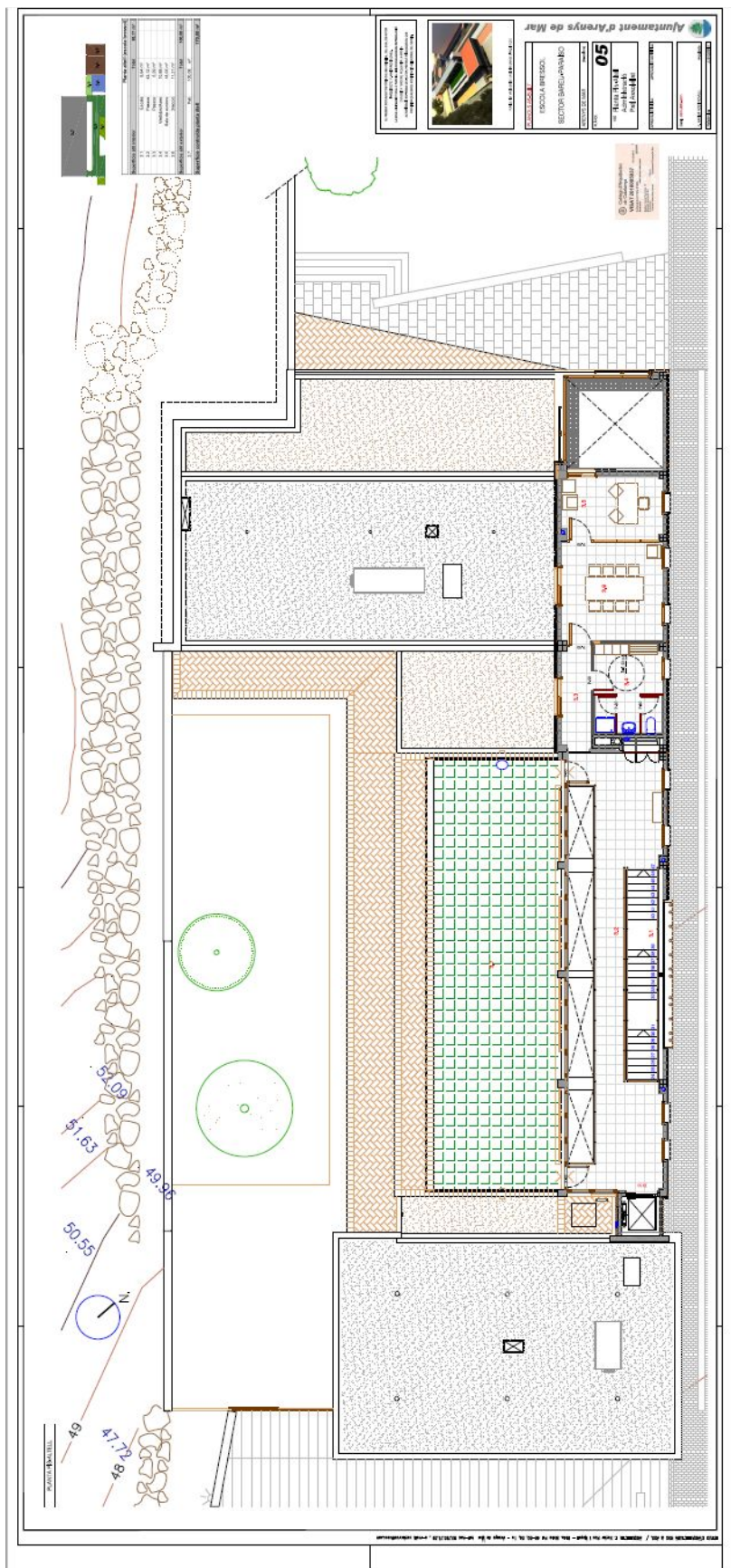


ANNEX II. PLÀNOLS DE L'EDIFICI I INSTAL·LACIONS

Escola bressol dels Colors

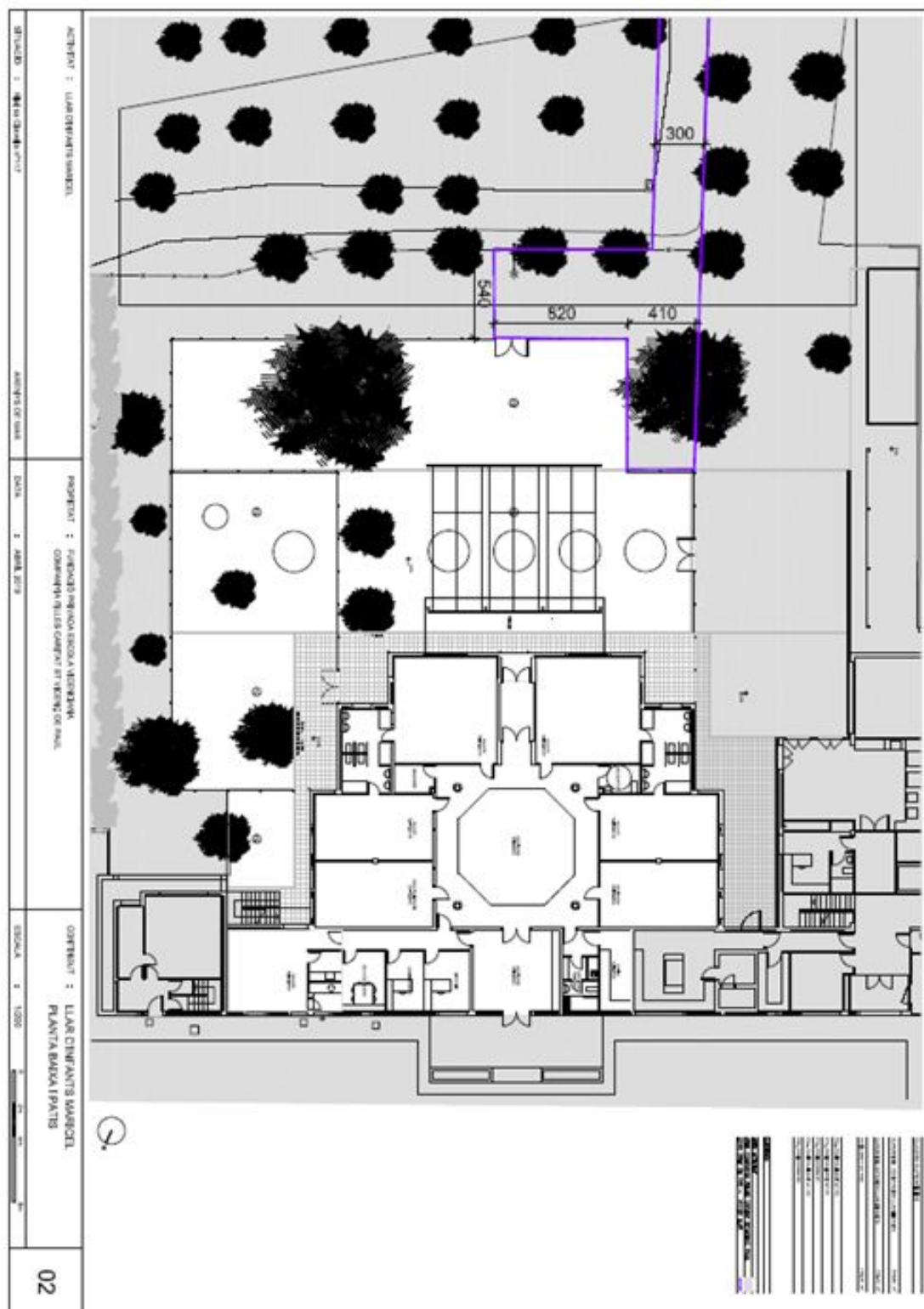






Plànols Escola bressol dels Maricel







ANNEX III INVENTARI DE MATERIAL I MOBILIARI

Escola bressol dels Colors

CUINA

2 Neveres
1 congelador arcó
1 rentaplats

1 Cuina a gas de 80x90x25 cm, amb 4 focs, amb una potència 28 kW, d'acer inoxidable 1.4301 (AISI 304),

1 Forn mixt convecció-vapor a gas de 90x85x110 cm, amb capacitat de 10 graelles amb una potència de 35 kW, d'acer inoxidable 1.4301 (AISI 304), generador de vapor, sonda de platí per detectar l'excés de cal, sonda multisensor, 6 sondes per al cuinat homogeni, dutxa extensible, sistema de rentat Air-o-clean i programable, amb filtre.

1 Fregidora a gas de 40x90x85 cm, cuba de 23 l inox amb 2 mitges cistelles i amb potència de 20 kW, d'acer inoxidable 1.4301 (AISI 304), instal·lada i connectada (P - 208)

1 Campana central d'extracció de fums de 350x230x60 cm d'acer inoxidable polit 1.4301 (AISI 304), amb col·lector central i tap de drenatge amb plenum, amb tapes de regulació i sostre galvanitzat, amb 14 filtres inoxidable i 6 pantalles escastrables inox de 36 W, amb motor de 4 CV amb alimentació trifàsica i amb una cabal de 13.000 m³/h

3 mobles d'acer inox
2 mobles taula calenta
2 estanteries

Carro Servir

Material per cuinar i servir

MENJADOR

12 Taules rectangulars
70 cadires
7 mobles fixes amb pica
3 canviadors
5 mobles petits de fusta
1 cuineta Ikea





3 mirall
3 altaveus
1 aparell aire condicionat
3 ventiladors

Inventari Escola bressol Maricel

OFFICE

1 Micro-ones (Fagor)
1 Nevera (CORBERÓ petita)
1 Rentavaixelles
1 Escorreplats
1 Altaveu DAEWO
1 batedora Moulinex
1 Escaleta de fusta (canviador)
1 Tamboret amb rodes
1 Restadora assecadora

Material per menjador per les aules

Armaris vaixella
6 Taules rectangulars (Blanques)
36 cadires verdes i taronges
Equipament per servir (plats plans i fondos, bols, coberts, gots)
Carro per servir
7 caixoneres material
1 Dosificador paper mans (Hygenius)





**Ajuntament
d'Arenys de Mar**

