

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR I MONITORATGE DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS

Contingut

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
2. NECESSITATS A SATISFER	2
3. DURADA DEL CONTRACTE I TERMINI D'EXECUCIÓ	3
4. ESTIMACIÓ D'INFANTS AL SERVEI	3
5. SERVEI DE CÀTERING	4
5.1. Menús	4
Característiques generals.....	4
Tipologies de menús.....	4
Elaboració de menús i etiquetatge	5
Temperatura i trasllat	7
Característiques dels berenars	7
5.2. Horari d'entrega d'àpats	8
5.3. Gestió i comunicació	8
5.4. Control de qualitat.....	8
5.5. Infraestructura i espais	9
5.6. Responsabilitat	10
6. SERVEI DE MONITORATGE	10
6.1. Descripció general	10
6.2. Horari	10
6.3. Perfil professional	10
6.4. Tasques a realitzar.....	11
7. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	12
8. NORMATIVA	13



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és l'elaboració de menús i el subministrament en calent (temperatura mínima de 65°C+) dels àpats de dinar i berenar dels infants que són usuaris del servei de menjador de les escoles bressol municipals de Premià de Mar. Un àpat principal, el dinar, i un altre complementari, el berenar.

- El dinar representarà el 35% de les necessitats totals d'energia diària i el berenar evitarà el consum de calories buides i serà equilibrat.
- La preparació dels àpats s'haurà d'efectuar a les mateixes dependències de l'empresa adjudicatària i s'hauran de subministrar en calent (la temperatura mínima serà de 65°C+).
- Subministrament d'aliments els més naturals possibles i adequats a les necessitats nutricionals dels infants.
- Subministrar entre 50 i 70 àpats diaris a l'escola bressol Els Gafarrons i entre 120 i 140 a l'escola bressol Els Corriols. L'empresa assumeix el risc i ventura del nombre de menús a subministrar subjecte a la creació de l'escola bressol Els Corriols i al nombre d'inscripcions i d'usuaris sol·licitants del servei de menjador d'ambdues escoles.
- Subministrar els àpats de dilluns a divendres, segons el calendari escolar que facilitarà l'Ajuntament de Premià de Mar a l'empresa adjudicatària a l'inici del curs escolar.
- Monitoratge de suport per a l'organització de l'espai de menjador, preparació dels menús i acompanyament als infants en les rutines de l'horari de menjador d'adquisició d'hàbits alimentaris, d'higiene, i d'autonomia.

2. NECESSITATS A SATISFER

Els objectius d'aquest contracte de serveis, de conformitat amb què estableix la memòria del projecte, són:

- El servei té per objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives diàries adequades segons l'edat.
- Subministrament d'aliments ecològics, de temporada (locals i frescos) i els més naturals possibles, tot promovent una alimentació variada, completa, equilibrada i adequada a les necessitats nutricionals i energètiques dels infants.
- Cuinar els aliments seguint les pautes de nutrició establertes pel departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Alimentació variada, completa, equilibrada i adequada a les necessitats nutricionals i energètiques dels infants.
- Menús adaptats a les necessitats dels infants segons grups d'edat (lactants, d'1 a 2 anys, de 2 a 3 anys), així com menús especials adaptats a les intoleràncies i/o

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 7ac30dc7a5a34ccea4d6a23552837afe001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



al·lèrgies alimentàries, per indisposicions temporals, així com per creences religioses i festivitats.

- f) Transportar els aliments, mantenint la cadena de calor i fred, a les escoles bressol municipals, garantint les condicions higièniques i de salut establertes a la normativa vigent.
- g) Monitoratge de suport per a l'organització de l'espai de menjador, preparació dels menús i acompanyament als infants en les rutines de l'horari de menjador d'adquisició d'hàbits alimentaris, d'higiene, i d'autonomia.

3. DURADA DEL CONTRACTE I TERMINI D'EXECUCIÓ

Durada del contracte:

El contracte tindrà una durada de vint-i-quatre mesos, dos cursos escolars, 2026-2027 i 2027-2028.

Termini d'execució:

El termini d'execució serà del calendari escolar de setembre a juliol i subjecte als festius, vacances i dies de lliure disposició, iniciant el servei al setembre del 2026, i fins al juliol del 2028, l'Ajuntament facilitarà el calendari escolar corresponent a principis de setembre. Per exemple, el servei del curs escolar 2025-2026 es presta des del 19 de setembre i fins al 15 de juliol, ambdós inclosos.

El contracte es podrà prorrogar una vegada, per un període de vint-i-quatre mesos, dos cursos escolars (2028-2029 i 2029-2030).

L'execució del servei de menjador a l'escola bressol Els Gafarrons queda subjecte a l'autorització de places per part de la Generalitat de Catalunya i al nombre d'inscripcions i sol·licituds del servei de menjador. Fins que no s'iniciï el servei d'escolarització i s'obtingui l'autorització de places per part de la Generalitat de Catalunya, no es podrà començar el servei ni tampoc realitzar-ne la pertinent facturació.

4. ESTIMACIÓ D'INFANTS AL SERVEI

L'estimació d'infants al servei de menjador és la següent:

Centre	Dies de servei	Infants
Els Gafarrons	195	65
Els Corriols		130

L'obertura i inici del servei de l'Escola Bressol Els Corriols dependrà de les necessitats del municipi. Així com l'oferta de places d'ambdues escoles bressol. L'Ajuntament de Premià de Mar comunicarà a l'empresa adjudicatària el nombre de places matriculades de les dues escoles bressol i la previsió de menús a l'inici del curs escolar 2026-2027 i aquesta assumeix el risc i ventura de la cobertura del nombre de menús i monitoratge en funció de



les necessitats.

5. SERVEI DE CÀTERING

5.1. Menús

Característiques generals

L'elaboració dels menús ha de seguir les recomanacions de *l'alimentació saludable en la primera infància*, la guia elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Els menús hauran de ser certificats per la nutricionista i correctament acreditats.

L'empresa adjudicatària confeccionarà menús en funció dels requisits nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys i els presentarà de forma detallada per gramatges, productes, periodicitat i variació estacional. De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, triturat-sòlid, sòlid.

- a) De 0 a 12 mesos (lactants)
- b) D'1 a 2 anys (traspàs)
- c) De 2 a 3

Caldrà elaborar diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Per tant, el contractista elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i segons tipus (triturat i/o trossetat), i els menús especials.

Es tindrà en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin, es revisaran amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants.

Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran els més naturals possibles, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les malalties cardiovasculars. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càtering complet i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.

Tipologies de menús

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats. Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos, tant en el dinar com en el berenar diari. Aquests menús estaran identificats i clarament etiquetats per diferenciar-los de la resta dels menús.



Es prepararan àpats especials de festes populars, a requeriment de l'Ajuntament de Premià de Mar (Nadal, Dijous Gras, Carnestoltes, Sant Joan, Tot Sants o Fi de curs). Els infants amb menú especial tindran també aquest dinar adaptat.

La quantitat s'adaptarà al nombre d'usuaris i a les seves necessitats, sobretot en els primers mesos d'inici de curs, per tal de no malbaratar l'aliment. L'empresa haurà de subministrar, però, la quantitat de menjar addicional per tal que els infants puguin repetir si ho sol·liciten.

La direcció de les escoles bressol proporcionarà la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària tinguin coneixement de quin tipus d'aliment pertoca a cada infant (triturat, trossejat, dietes especials, etc.) i supervisarà el correcte desenvolupament del contracte.

En casos d'infants alletats amb llet materna es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple, donar la fruita per dinar).

Menús especials

- a) Per indisposicions esporàdiques
 - Menú restringent i astringent (triturat i sòlid)
- b) Per malaltia o intolerància
 - Cèliaquia
 - Intolerància a la lactosa
 - Altres
- c) Per motius socials, culturals o religiosos
 - Vegetarià
 - Vegà
 - Halal
 - Altres

Elaboració de menús i etiquetatge

L'elaboració dels menús ha de seguir les recomanacions de *l'alimentació saludable en la primera infància*, la guia elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Els menús hauran de ser certificats per la nutricionista i correctament acreditats.

L'elaboració es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènico-sanitàries, i usant sistemes de cocció que permetin la conservació dels nutrients.

L'empresa contractista estarà obligada a presentar una proposta de menús (dinars) per al mes de què es tracti com també una proposta de berenars per al mateix mes. Aquesta planificació haurà de presentar-se a la Direcció del centre amb una antelació mínima de



quinze dies, qui podrà presentar els seus suggeriments i proposar canvis raonables. Haurà d'estar dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.

El calendari mensual haurà d'incloure el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció per lliurar als centres i a les famílies. Els productes de proximitat o amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.

La planificació dels 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 específiques.

Els menús especials hauran d'anar clarament etiquetats per distingir-los correctament.

Els menús han de ser:

- Adequats, els aliments i productes han de ser apropiats per a l'edat dels infants.
- Equilibrats, una correcta proporció dels diferents nutrients que ha de tenir la dieta d'un infant, tenir en compte les particularitats de l'edat, així com el gramatge habitual i les mesures recomanades de carn, peix i ou
- Variats, els aliments bàsics en diferent format i amb suficient alternança i varietat en les elaboracions i presentacions dels aliments.
- Saludables, evitar d'aliments fregits i/o precuinats.

Les matèries primeres han de ser:

- Subministrar en els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada (mínim 5 productes a la setmana).
- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, el vapor, forn, planxa... evitant al màxim els fregits.
- Evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
- No afegir sucre, mel ni edulcorants als aliments.
- Utilitzar oli d'oliva.
- Els àpats es cuinaran principalment sense sal. En qualsevol cas, si es fa servir sal, cal que sigui iodada.
- Oferir carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi, conill o vedella) sense tendrums o ossos petits. Evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.

- h) El peix ha de ser adequat a l'edat dels infants de 0-3 anys. Es prioritzarà el peix blanc i desespinat, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en format de filet.
- i) La fruita serà variada, fresca i de temporada. Es prioritzarà la fruita fresca com a postres, quatre dies a la setmana.
- j) Oferta de làctics naturals sense edulcorants.
- k) Els menús han de minimitzar la presència de fruits secs (sempre sota la supervisió de la responsable dietètica).
- l) Exclusió d'edulcorants artificials, espesseïdors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciador de sabor) i derivats.
- m) Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats.

Temperatura i trasllat

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari dels menús a les escoles bressol municipals, domiciliades dins el municipi de Premià de Mar.

Aquest es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, usant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

L'empresa haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins a l'arribada a destí.

L'empresa haurà de garantir que els menús estiguin disponibles al Centre educatiu abans de les 11.00 hores del matí, a fi efecte que es serveixi el càterring entre tres quarts de 12h a les 12h. Els lactants poden menjar abans de les 12h del migdia.

Característiques dels berenars

Amb cada àpat/menú se servirà un berenar adaptat a les característiques de l'edat i del moment evolutiu de cada infant (farinetes de fruita o berenar sòlid).

El berenar principalment estarà format per pa, torrades, bastonets, cereals, llet, i/o iogurt natural sense edulcorant, fruita de temporada, compota de fruita, formatge fresc, paó i les combinacions possibles que s'oferiran alternativament al llarg de les propostes setmanals.

Pels alumnes amb al·lèrgia o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.

Pel que fa a les farinetes de fruita l'adjudicatari proporcionarà en principi una peça petita o equivalent de les següents fruites (plàtan, pera, poma i taronja) per infant. Serà el centre

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament

l'encarregat de triturar els aliments abans de l'hora de berenar per tal de preservar al màxim les característiques nutritives de la fruita.

5.2. Horari d'entrega d'àpats

L'empresa haurà de garantir que els menús estiguin disponibles al Centre educatiu abans de les 11.00 hores del matí, a fi efecte que se serveixi el càterring entre tres quarts de 12h a les 12h. Els lactants poden menjar abans de les 12h del migdia.

5.3. Gestió i comunicació

L'empresa comunicarà amb dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, i l'Ajuntament de Premià de Mar el penjarà a la pàgina web o al bloc de l'Escola Bressol Municipal, per tal que els pares tinguin coneixement dels menús dels seus fills.

La graella dels menús haurà d'aparèixer a la pàgina web de l'Ajuntament de Premià de Mar.

La comunicació dels menús es farà diàriament per telèfon a partir de les 9 h fins a les 9.15 h. En cas que es faci per correu electrònic, l'empresa establirà una bústia específica per a rebre les comandes i ho haurà de comunicar a l'Ajuntament de Premià de Mar en la documentació administrativa.

En cas de menús addicionals a servir un mateix dia, es podran rebre fins a les 9.15 h. Les mestres podran proposar canvis puntuals en el menú base presentat si es considera que hi ha algun plat poc adient o no s'adeqüi a les edats i necessitats dels nens per la seva edat. Hi haurà diàriament una documentació que restarà a les escoles i que es compondrà de la següent documentació:

- L'albarà de sortida/arribada, que signarà el responsable del servei de l'escola corresponent, amb indicació de l'hora de sortida de cuina, amb indicació de la temperatura anotada, així com l'hora d'arribada.
- L'albarà de rebut o vist bo de l'arribada del càterring amb la temperatura mínima de 65°C+.
- El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats.
- Hauran de presentar a l'escola mostres del càterring subministrat el mateix dia.

5.4. Control de qualitat

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'Ajuntament de Premià de Mar, a l'empresa contractant i a la direcció del

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament

centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènica sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a la llar, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne fer anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es considerin necessàries. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut. L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat.

L'Ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden completar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, amb el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de facilitar a l'Ajuntament i a la direcció del centre els resultats de les proves que paròdicament es vagin realitzant als aliments.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

L'incompliment greu de la normativa i/o acumulació d'incidències en la prestació del servei, serà considerat, específicament, com a infracció molt greu que podrà donar lloc a la finalització del contracte.

5.5. Infraestructura i espais

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la gestió diària dels espais que els centres escolars posi a disposició del servei (cuines, office i menjador). A l'inici i a final de curs han de fer les inspeccions oportunes per garantir que els espais estiguin en condicions de ser utilitzats. Durant la prestació vetllaran perquè tots els elements que integrin el servei estiguin en òptimes condicions d'ús.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions que utilitzin, tant si es tracta de cuines, com dels menjadors pròpiament dits o altres espais cedits pel centre. Haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament



Per descargar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 7ac30dc7a5a34ccea4d6a23552837afe001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



També serà responsable que es duguin a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que sigui necessari. En general, seran els responsables d'avisar als centres escolars i a l'Ajuntament de les deficiències detectades en els espais utilitzats, a fi i efecte que els òrgans competents puguin fer les actuacions que calgui.

5.6.Responsabilitat

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i trames dels aliments, especialment d'aquests esmentats. L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posteriors al subministrament.

En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altres circumstàncies que impedeixin el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb antelació de 48 hores, tot mantenint el subministrament contractant per altres mitjans i amb les mateixes característiques contractades, sense que es facturi a part.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

6. SERVEI DE MONITORATGE

6.1.Descripció general

Els monitors/es vetllaran pel bon funcionament de l'espai del migdia del centre educatiu, des de la rebuda del menjar al centre, preparació i recollida i complir la normativa de temperatura, higiene i prevenció a cada grup d'edat.

Cada monitor s'ubicarà a una estança diferent del centre per donar servei als diferents offices en funció de cadascun dels grups aula diferenciats per edats.

6.2.Horari

L'horari del monitoratge serà de dilluns a divendres d'11:00h a 14:00h, coincidint amb el calendari escolar del curs i els festius locals.

6.3.Perfil professional

És obligació del licitador garantir la formació suficient del seu personal.

És d'obligat compliment que la meitat de la plantilla de monitoratge adscrita al contracte tingui formació en matèria de primers auxilis de mínim 5 hores.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures de formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

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 del personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.



Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

Atès que els serveis objecte d'aquest contracte s'han de prestar en llars d'infants que atenen nens/es entre 0 i 3 anys, l'empresa adjudicatària, a petició de la direcció de la llar, haurà de canviar el personal sempre que s'acrediti que no efectua la seva tasca de forma correcta.

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, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol classe d'instal·lació una prestació defectuosa del servei sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

L'adjudicatari assignarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

En cas de vaga legal, l'entitat adjudicatària estarà obligada a garantir la prestació dels serveis mínims, en el cas que estiguin contemplats legalment.

El personal que presti el servei ha d'estar en possessió de:

- a) Títol de monitor de lleure
- b) Títol de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
- c) Certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual

6.4. Tasques a realitzar

En referència al càterring:

- a) Recollida del menjar provinent del càterring.
- b) Prendre la temperatura.
- c) Distribuir els aliments al seu lloc corresponent en funció del producte (nevera, safata, carro, prestatge...).
- d) Organitzar el menjar per menús i aules.
- e) Parar taula i preparar els estris individuals.
- f) Servir els aliments als plats i repartir-los.
- g) Endreçar, reciclar, recollir i netejar l'espai.
- h) Deixar preparats els berenars.

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 7ac30dc7a5a34ccea4d6a23552837afe001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



En referència als infants:

Un cop acabada la seva tasca a la cuina.

- a) Ajudar en la neteja dels infants abans d'anar a dormir
- b) Acompanyar els infants al dormitori
- c) Fer vigilància durant una estona del dormitori.
- d) Altres tasques relacionades amb els hàbits d'higiene, autonomia personal i rutines.

7. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la prestació sota la direcció organitzativa de la persona designada com interlocutor del departament d'Ensenyament i de la direcció de les escoles bressol municipal. A més de les obligacions que hagin estat recollides en aquest plec, les tasques a desenvolupar pel contractista seran les següents:

- a) Prestar el servei de subministrament amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat, vetllant perquè els seus empleats guardin la màxima atenció, respecte i correcció envers el personal, els pares i els nens de les escoles.
- b) Mantenir les maquinàries i els estris utilitzats per la prestació del servei de subministrament en perfecta condició de presència, neteja i desinfecció, si s'escau.
- c) Congelar i guardar mostres de tots els menjars i begudes servits durant el termini que estableixi la legislació aplicable i, en tot cas, pel termini de set dies naturals.
- d) L'empresa adjudicatària nomenarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

Aquesta persona es reunirà amb els responsables del departament d'educació, amb la periodicitat que determini l'Ajuntament en funció de les necessitats i com a mínim tres cops l'any per analitzar el funcionament i aplicar les correccions necessàries per garantir el bon funcionament del servei de subministrament.

- e) Informarà de manera immediata als responsables tècnics de l'Àrea d'Educació de qualsevol incidència que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei de subministrament.
- f) L'adjudicatari facilitarà un número de telèfon per a contacte urgent en horaris no compresos en aquest servei.
- g) L'adjudicatari haurà de presentar les còpies de les inspeccions sanitàries dutes a terme durant la vigència del contracte.

Signatura 1 de 1
Joan de la Vega Jiménez
19/02/2026
Cap Ensenyament

Per descargar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 7ac30dc7a5a34ccea4d6a23552837afe001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





8. NORMATIVA

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

Signatura 1 de 1	19/02/2026	Cap Ensenyament
Joan de la Vega Jiménez		



Per descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web / Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 7ac30dc7a5a34ccea4d6a23552837afe001

Url de validació <https://www.epremia.net/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

