



Identificació de l'expedient: 1403/2022 2853

Assumpte: Contractació servei menjador a l'escola bressol mpal.

**PLEC DE CLAUSULES DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL EL PALAUET
DE L'AJUNTAMENT DE CANET DE MAR**

Índex

1. OBJECTE I PREU DE LA CONTRACTACIÓ	2
2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI	2
3. CALENDARI I HORARI	2
4. PLANTILLA DE PERSONAL	3
5. MATERIAL	4
6. NETEJA	4
7. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI	5
- Servei de menjador fix amb berenar	5
- Servei de menjador fix sense berenar	5
- Servei de menjador esporàdic amb berenar	5
- Servei de menjador esporàdic sense berenar	5
- Servei de menjador per a lactants fix	5
- Servei de menjador per a lactants esporàdic	5
- Menú triturat	6
- Menú sòlid/trossejat	6
- Menú especial per a indisposicions	6
- Menú exclusiu per a persones adultes	6
8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI	9
9. COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT	10
10. MEMÒRIA TÈCNICA	11
ANNEX 1	12

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





1. OBJECTE I PREU DE LA CONTRACTACIÓ

L'objecte del contracte és la prestació per part de l'empresa adjudicatària del servei de menjador a l' Escola Bressol Municipal El Palauet mitjançant el procediment de cuina in situ, d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

Determinació del preu:

Preu referit a unitat d'execució: Preu dinar: 6,28€ Preu berenar: 0,74€	Pressupost de despesa màxima 128.070,86 €
IVA dinar 0,63€ IVA berenar 0,07€	IVA: 12.807,09 €
Total dinar: 6,91€ Total berenar: 0,81€	Total: 140.877,95 €

Els imports es calculen en base a una previsió de servei de menjador de, com a màxim, 19.075 dinars al preu arrodonit de 6,28€ i de, com a màxim, 11.189 berenars al preu arrodonit de 0,74€ IVA exclòs. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant i que es podrà modificar en funció de la demanda. La despesa efectiva s'ha de condicionar a les necessitats reals de l'ajuntament que, per tant, no estarà obligada a executar una quantia determinada d'unitats ni a gastar la totalitat de l'import assenyalat.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Aquest servei atén l'alimentació adequada de l'infant com a necessitat biològica, però es preveu, així mateix, com a espai educatiu de socialització, d'adquisició d'hàbits d'higiene. Inclou dinar i berenar per als infants usuaris del servei de l'escola bressol i estarà disponible per a totes les famílies usuàries del servei d'escola bressol que ho sol·licitin.

Aquest servei es presta en la modalitat de cuina pròpia, és a dir, l'elaboració dels menús al mateix centre.

La prestació d'aquest servei haurà de seguir totes les normatives vigents en l'àmbit sanitari (elaboració de dietes i manipulació d'aliments). La proposta de menús s'ha de basar en les recomanacions que fa per aquestes edats el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i estarà avalada per una persona especialista en nutrició convenientment acreditada.

El servei de menjador de l'escola bressol oferirà tantes places de menjador com infants estiguin inscrits al centre.

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





3. CALENDARI I HORARI

El període de funcionament del servei de menjador s'iniciarà al setembre un cop acabat el període d'adaptació dels infants a inici de curs i serà el que s'estableixi en la Programació General Anual del centre. Les dates d'inici i finalització del servei i l'establiment dels festius es concretaran en cada curs escolar, d'acord amb el calendari fixat per l'Ajuntament de Canet de Mar.

Amb la finalitat de condicionar els espais, estris i aparells, l'empresa adjudicatària començarà a treballar dos dies abans de l'inici de curs i finalitzarà un dia després de l'acabament del curs escolar.

Es fa una estimació de 210 dies de servei cada curs escolar.

Pel que fa a l'horari, el servei de menjador es prestarà de dilluns a divendres, de 12h a 15h del migdia. L'horari del servei dels àpats serà de 12h a 13h. El nombre mínim d'usuaris inscrits per poder dur a terme el servei serà de 8.

4. PLANTILLA DE PERSONAL

Per cobrir el servei de cuina, caldrà una cuiner/a. De forma general, les seves funcions són:

- És la persona responsable de la cuina.
- S'encarrega, sota les directrius de la direcció de la llar i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres, si s'escau, de la preparació, manipulació i control dels aliments servits a la llar i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que s'hagin de preparar per als infants.
- Transportar i emmagatzemar les matèries primeres i els materials utilitzats a la cuina i el rebost.
- Executar les tasques de neteja de les diferents àrees de la cuina (fogons, forns, maquinària, electrodomèstics,...) i del paviment.
- Netejar els estris de cuina.
- Recollir i endreçar la cuina.
- Classificar i llençar les deixalles.
- Col·laborar en les festes i sortides que es facin a la llar, preparant menús apropiats..

Les empreses que lliciten tenen l'obligació de subrogar el personal de cuina que actualment està treballant al centre.

A més a més l'adjudicatari assignarà un representat amb poder suficient a través del qual canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà periòdicament visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol incidència o problema que sorgeixi.

En relació al personal de cuina s'estableix que:

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en matèria d'higiene i seguretat alimentària del personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb els 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 de vacances, absentisme, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats i tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació, una prestació defectuosa del servei sens perjudici de les sancions que es puguin establir.

S'indica a les empreses licitadores, en relació al personal que atén el servei de menjador i que forma part de la plantilla de personal de l'escola bressol, que les seves funcions, de forma general, són:

- Atendre directament els infants durant l'hora del menjador per a cobrir les seves necessitats nutricionals i fomentar el desenvolupament dels seus hàbits alimentaris, socials, d'higiene personal i salut.
- Participar en l'elaboració, l'execució i l'avaluació del Pla de funcionament del menjador.
- Programar, desenvolupar i avaluar els processos educatius i d'atenció als infants en aquesta franja horària.
- Assegurar que es respecta la capacitat d'autoregulació dels infants a l'hora de decidir quantitats d'ingesta d'aliments.
- Resoldre les incidències que puguin presentar-se.
- Supervisar el personal auxiliar (monitoratge), si n'hi ha.
- Supervisar i avaluar el personal en pràctiques present en aquesta franja horària, si n'hi ha.
- Qualsevol altra funció que tingui la finalitat d'afavorir el funcionament adequat del menjador.

5. MATERIAL

L'Escola Bressol Municipal posa a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions de la cuina, l'office, rebost i menjador. S'incorpora com a annex a aquests plecs de condicions la relació de maquinaria i estris que actualment té l'escola.

El contractista ha de portar la resta dels estris necessaris per l'elaboració dels aliments i fer-ne la reposició. El material de substitució ha de ser de la mateixa qualitat i mides que l'original i s'ha de reposar en un termini de 45 dies. A aquest efecte es farà un inventari de material i equipaments de la cuina a l'inici i al final de curs.

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Les despeses de consums seran a càrrec de l'ajuntament.
Es responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per prestar-hi servei.

6. NETEJA

L'adjudicatari haurà de:

- Recollir i netejar els estris emprats per a l'elaboració i el consum dels menjars.
- Fer neteja diària de la cuina, office i rebost. S'ha de fer constar al Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment.
- Efectuar la recollida selectiva de les deixalles.
- Efectuar una neteja general i a fons de la cuina amb caràcter trimestral i preceptives a l'inici i al final de curs escolar. Aquesta neteja serà supervisada pel representat de l'empresa.

7. DESCRIPCIO DEL SERVEI

La prestació del servei de menjador haurà de seguir totes les normatives vigents en l'àmbit sanitari. La proposta de menús s'ha de basar en la Guia de Recomanacions que fa el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a la primera infància o altra normativa que pugui ser publicada i que li sigui d'aplicació.

L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats i també de les conseqüències que es dedueixen per a l'administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

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

- Assegurar a l'àpat del migdia una alimentació equilibrada, suficient i completa alhora que agradable i adaptada a les característiques i necessitats dels infants de 0-3 anys.
- Mantenir i potenciar els hàbits alimentaris propis de l'àrea mediterrània, afavorint el consum de cereals, fruites, verdures, llegums, làctics i peix.
- Utilitzar tècniques culinàries variades al llarg de la setmana, adaptades a l'edat dels comensals.
- 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.

L'alumnat podrà fer ús del servei de menjador en les modalitats següents:

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Servei de menjador fix amb berenar
- Servei de menjador fix sense berenar
- Servei de menjador esporàdic amb berenar
- Servei de menjador esporàdic sense berenar
- Servei de menjador per a lactants fix
- Servei de menjador per a lactants esporàdic

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar l'aigua mineral natural apta per a dietes baixes en sodi, embotellada per al consum diari de l'alumnat i el personal del centre, tant per al servei d'escola bressol com per al servei d'acollida, menjador i biberoneria. Per tal de reduir la quantitat de residus generats, l'aigua embotellada haurà de subministrar-se en garrafes reutilitzables de 20 litres com a mínim, amb una aixeta que permeti omplir gerres.

L'adjudicatari haurà de presentar a l'inici de curs escolar, el Pla de Gestió del Servei de Menjador i Cuina i dels seu personal.

Característiques generals dels menús

Els menús que se serviran respondran a l'especificitat del requeriments nutricionals dels infants de 0 a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el servei de menjador i s'adaptaran necessàriament als seus progressos en alimentació. Es confeccionarà un menú adaptat també a les persones adultes.

Orientativament, el menjador servirà quatre tipologies de menú:

- Menú triturat
- Menú sòlid/trossejat
- Menú especial per a indisposicions
- Menú exclusiu per a persones adultes

El proveïdor haurà de proporcionar un menú base segons els nivells d'edat, el tipus i les modalitats. Atesa l'edat dels infants, els menús triturat i sòlid/trossejat s'aniran adaptant a cada infant segons la seva evolució.

A l'hora d'introduir canvis de menús es tindrà en consideració el ritme evolutiu de cada infant i es farà d'acord amb la família i sota la supervisió de la direcció del centre i seguint les directrius que estableixi el facultatiu.

Al menjador se serviran també menús especials per a infants que acreditin alguna malaltia o intolerància alimentària, els quals s'hauran de servir d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys).

Tots els menús estaran elaborats per una persona especialista en nutrició i respondran als principis de dieta sana, variada i equilibrada, seguint les recomanacions de Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys).

Cada menú estarà compost per l'àpat triturat quan correspongui per edat o bé un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.





Hauran de tenir en compte, pel que fa a les quantitats i a la seva composició, l'edat i les característiques dels comensals. S'haurà d'evitar tots aquells aliments que suposin un risc per als infants (espines, tendrums, ossets...).

En la confecció dels menús es tindrà en compte l'ús de tècniques culinàries variades i saludables (bullit, forn, vapor...). En aquest sentit es limitarà a un cop cada quinze dies l'ús d'arrebossats i fregits.

Es demana la presència de fruita de temporada cada dia de la setmana. (el suc de fruita no es considerarà substituït de la fruita).

Les matèries primeres hauran de ser de qualitat i de proximitat i s'introduirà la pasta, l'arròs i el pa integral. Es prioritzarà els productes de temporada, frescos i de proximitat, de conformitat amb allò que estableix a les condicions especials d'execució al punt 12 de la memòria justificativa de la contractació.

Pel que fa als berenars, caldrà assegurar que segueix el mateix criteri d'alimentació saludable que recomana el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, es prioritzarà les propostes de fruita fresca, iogurt natural sense ensucrar, pa integral i aigua.

El menú es comunicarà abans del dia 1 de cada mes a les famílies i a l'escola amb un calendari mensual, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per sopar i esmorzar per tal d'ajudar les famílies a establir una alimentació completa i potenciar els bons hàbits alimentaris. Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.

No es podrà fer canvis en els menús sense justificació i, en tot cas, els canvis s'hauran de comunicar prèviament a la direcció del centre per tal que sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

L'empresa adjudicatària facilitarà al centre un menú propi de les festes populars que celebri l'escola bressol, com per exemple Castanyada, Carnaval, Nadal, Sant Joan, Sant Jordi...

Altres situacions

En cas de vaga o força major, quan l'empresa no pugués prestar els serveis contractats es comprometrà a substituir la prestació per àpats amb càtering. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, aquest termini no podrà ser mai superior a set dies lectius.

Formació

L'empresa adjudicatària garantirà que totes les persones que intervinguin en la distribució dels aliments rebin una formació apropiada en matèria d'higiene alimentària 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.

El personal de cuina haurà de fer anualment, abans de l'inici de la prestació del servei al mes de setembre una formació presencial en matèria de manipulació, al·lèrgens, higiene alimentària, que inclogui una actualització de coneixements en aquesta competència





aplicada a la seva tasca a l'escola bressol, segons la normativa vigent. Aquesta formació inclourà també coneixements sobre la qualitat ambiental dels productes especificada al plec. Caldrà acreditar documentalment a l'ajuntament la realització de la formació.

Autocontrol i control de qualitat

L'empresa haurà de presentar el seu sistema de gestió de riscos sanitaris i donar garantia de compliment de les normes d'higiene en totes les fases del procés, des de la compra de productes fins al servei final, en especial les incloses en el Reglament 852/2004 i Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, així com la normativa reguladora de formació i capacitació per a manipuladors d'aliments i altra normativa vigent que li pugui afectar.

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar, seguir i controlar un sistema d'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perill i punts de control crític. En el Pla d'autocontrol hi haurà de constar com a mínim les condicions prèvies per dur a terme l'activitat.

Els documents bàsics que integraran el Pla hauran de ser els següents:

- Pla de manteniment dels locals, equips i instal·lacions
- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesejables
- Pla de pràctiques correctes d'higiene
- Pla de traçabilitat: control de proveïdors, etc.
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de temperatures
- Pla d'al·lèrgens

Així com d'altres controls que a consideració dels responsable del servei de menjador poden completar el Pla d'Autocontrol.

Caldrà dur a terme tots aquells registres que marqui el Pla d'autocontrol i els resultats dels controls dels procediments de verificació i recollida de mostres testimoni que estableix la normativa. Tota la documentació que es derivi del Pla haurà d'estar arxivada de manera adequada a les instal·lacions en què es presta el servei per tal de facilitar el control i supervisió per part de l'autoritat sanitària competent.

El/la contractista serà el responsable 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'empresa adjudicatària presentarà a l'Ajuntament el Pla d'Autocontrol de la cuina de l'escola bressol El Palauet amb la inclusió de tots els documents que preveu la normativa.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la gestió correcta dels residus que generin les activitats objecte del contracte, atenent la normativa de gestió dels residus. Concretament, l'empresa haurà de recollir selectivament a la cuina les fraccions següents:





- Paper i cartró
- Envases
- Fracció orgànica
- Vidre
- Oli
- Rebuig

Aquests residus s'emmagatzemaran als contenidors subministrats per l'Ajuntament i es recolliran d'acord amb el servei porta a porta establert actualment. En cas que es modifiqui el sistema de recollida municipal, l'empresa s'haurà d'adaptar al nou sistema.

8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari es compromet a:

- Complir amb prestació del servei en les condicions fixades en el present plec de clàusules i en la proposta i millores ofertes pel contractista que hagin estat objecte de valoració.
- Sotmetre's en tot moment a les indicacions o observacions que en relació amb el servei dicti l'Ajuntament de Canet de Mar.
- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per executar, amb la deguda qualitat i eficàcia, la gestió de l'objecte del contracte.
- prestar servei ininterrompudament fins a l'extinció del contracte i, fins i tot després de la seva extinció, a través de les prorroques conjunturals obligatòries, fins que un tercer es faci càrrec de la nova gestió.
- respondre dels danys i perjudicis derivats del funcionament del servei, causats a l'ajuntament, als usuaris o a tercers.
- subscriure una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents a les activitats concedides, amb un capital mínim assegurat d' 1.000.000€
Amb caràcter previ a l'inici del contracte, l'adjudicatari haurà de presentar a l'ajuntament una còpia confrontada de les pòlisses, de les condicions particulars o generals que regulin les assegurances i dels rebuts de pagament de les primes, i mantindrà anualment actualitzada aquesta informació.
- Admetre al servei qualsevol persona que compleixi els requisits establerts reglamentàriament.
- no alienar béns que hagin de revertir a l'ens local, ni gravar-los, llevat autorització expressa de l'ajuntament.
- facilitar a l'ajuntament la documentació relativa al funcionament del servei i tenir-lo puntualment informat.
- facilitar les inspeccions municipals en exercici de la superior direcció del servei.

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001

Url de validació <https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





k) fer-se càrrec de les obligacions socials exigibles en matèria de salaris, seguretat social, accidents de treball mutualisme laboral, formació, seguretat i higiene i tots els drets laborals reconeguts al conveni col·lectiu d'aplicació.

l) conservar i mantenir en perfecte estat de conservació i neteja les dependències, el material, les instal·lacions i l'utillatge adscrits al servei.

A més a més de les obligacions generals derivades del règim jurídic del present contracte, el contractista resta específicament obligat a:

a) Complir les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat i de protecció del medi ambient. A més, en general, respondrà de totes les obligacions que li vinguin imposades pel seu caràcter d'ocupador, així com del compliment de totes les normes que regulin i despleguin la relació laboral o d'altre tipus existent entre ell o entre els seus subcontractistes i els treballadors d'un i d'altres. L'incompliment d'aquestes obligacions per part del contractista no implicarà responsabilitat de cap tipus per l'Administració.

b) Complir amb les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal previstes a la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i de garantia dels drets digitals. L'adjudicatari s'obliga també a implementar les mesures tècniques i d'organització necessàries per garantir la seguretat de les dades.

c) Indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers, d'acord amb allò que preveu l'article 196 de la LCSP.

d) Exercir ell mateix el contracte, amb prohibició de cedir-lo, arrendar-lo o traspasar-lo o subcontractar-ne les prestacions sense autorització prèvia, expressa i formal de l'Ajuntament.

e) Obtenir les autoritzacions administratives de tota mena que siguin necessàries per a la prestació de l'objecte del contracte.

f) Presentar a l'Ajuntament tota la documentació que li sigui requerida relativa a la prestació del contracte per comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral, administratiu i en els terminis que estimi convenients i també un testimoni notarial de qualsevol dels seus acords que modifiquin els seus fins socials, quant al que puguin afectar, directament o indirecta, el compliment del contracte, en el termini dels quinze (15) dies posteriors a la seva adopció.

h) L'adjudicatari haurà de notificar a l'Ajuntament de qualsevol canvi de la legislació, durant la vigència del contracte, que obligui a la modificació total o parcial de les instal·lacions o dels equips, o canvis en el procediment de manteniment, inspecció o control de les màquines. Si no es realitzés aquesta notificació i l'Ajuntament fos, com a conseqüència, objecte de sanció administrativa, l'import d'aquesta li seria descomptada de les factures que presenti l'adjudicatari.





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

L'empresa designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant de qualsevol incidència en relació al desenvolupament del servei. Aquesta figura es coordinarà amb la direcció de l'escola bressol i semestralment amb la tècnica d'educació.

10. MEMÒRIA TÈCNICA

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica obligatòria i no subjecta a valoració que haurà de contenir la informació següent:

- Dades bàsiques de l'empresa
- El pla de menús del curs escolar d'acord amb les condicions expressades al plec
- Descripció dels ingredients utilitzats per a l'elaboració dels plats del menú proposat i del mètode de cocció.
- Especificació dels productes que s'utilitzaran.
- Relació dels principals proveïdors
- Organització del servei diari
- Pla de formació del personal

Normes de la presentació de la memòria tècnica:

- L'extensió màxima haurà de ser de 30 folis (escrit a dues cares, interlineat 1,5 i lletra Arial 12).
- La memòria haurà de seguir l'estructura indicada i ha d'estar correctament paginada i amb el seu índex.
- Si es considera d'interès aportar qualsevol informació que superi aquesta extensió, es podrà afegir com un annex a la memòria i tindrà només el caràcter d'aclariment.
- Caldrà presentar la memòria en format PDF

Signatura 1 de 1	28/02/2023	Tècnic d'Educació
Maria Artigas Gurri		

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001
Url de validació	https://sedesimplifica03.abiscloud.com/abis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





ANNEX 1

INVENTARI CUINA

ZONA REBOST I FRED

2 Congeladors
1 Frigorífics
3 prestatgeries de 1,50 x0, 48 x1,7

ZONA RENTAT DE VAIXELLA

1 Rentavaixelles
1 Taula 1,5 x 0,50
1 Armari 1,10 x 0,60
1 Pica doble de 2 x0, 70
1 Descalcificador
1 Aixeta dutxa

ZONA PASSADÍS

2 Prestatgeries 2,20 X0, 48 X1,7
2 carros per servir
1 carro de carrega
1 Pica doble de 1,60 x 0,60
1 Balança

ZONA COCCIÓ

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- 1 Base d'armari 1x0,60
- 1 Cuina elèctrica + forn
- 1 Planxa
- 1 Taula base armari de la planxa
- 2 Taules base armari 0,40x 0,60
- 1 Fregidora elèctrica
- 1 Campana
- 1 Microones
- 3 Eixugamans
- 2 dispensadors de sabó
- 1 Forn de pa (lloguer)

ESTRIS CUINA

- 14 Plats educadores plans
- 7 plats educadores fondos
- 33 Plats plans plàstic
- 89 Plats fondos plàstic
- 73 Plats postres plàstic
- 60 Vols
- 81 Gots plàstic
- 59 Culleres
- 36 Forquilles
- 59 Culleres postres
- 45 Forquilles postres
- 3 Gerres
- 11 Ganivets Educadores
- 5 Safates plàstic domèstiques
- 3 capses grans amb tapadora
- 6 safates mitjanes sense tapadora
- 5 safates grans sense tapadora
- 3 ganivets
- 4 estisores
- 1 espremedor
- 2 jocs d'estrís de cuina d'11 peces
- 1 paella per coure castanyes
- 2 paelles 28
- 6 olles de diverses mesures
- 2 cassoles
- 3 trituradores
- 1 talla embotits
- 1 Colador xinès
- 2 Escorredors petits
- 1 Escorredor gran
- 1 embut
- 1 ratllador
- 1 setrill
- 4 vols grans d'acer

Signatura 1 de 1
Maria Artigas Gurri
28/02/2023
Tècnic d'Educació

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Signatura 1 de 1	28/02/2023	Tècnic d'Educació
Maria Artigas Gurri		

Carrer Ample, 11 – 08360 Canet de Mar – Barcelona - Tel. 93 794 39 40 – Fax 93 794 12 31
a/e :canetdemar@canetdemar.cat - www.canetdemar.cat

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	64e327a34b44472bba36866ea7c552b7001
Url de validació	https://sedesimplifica03.absisccloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=063
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

