

Expedient núm. 2025/0009030

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES APLICABLE AL CONTRACTE DE SERVEIS RELATIU A LA REALITZACIÓ DEL TALLER DE CUINA PER A JOVES I ADOLESCENTS: CUINA SENSE PARES, EN ELS MUNICIPIS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA.

ÍNDEX

1. Objecte del contracte
2. Característiques del servei
3. Material per a la preparació, realització i complementació dels tallers
4. Llengua
5. Obligacions del contractista pel que fa al personal
6. Lloc i horari de realització de les activitats educatives
7. Avaluació de les activitats educatives
8. Seguiment de les activitats educatives
9. Anul·lació de les activitats educatives
10. Seguiment del contracte

Annex 1.- Piràmide de l'alimentació saludable

Annex 2.- Taula de referència sobre freqüències de consum

Annex 3.- El plat saludable

Annex 4.- Qüestionari d'avaluació "tallers cuina sense pares" en format paper

Annex 5.- Qüestionari d'avaluació "tallers cuina sense pares" en format on-line

Annex 6.- Model de traspàs de dades d'avaluació.

1) Objecte del contracte

És objecte del present Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant PPT) la contractació promoguda pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona (en endavant SSP), del contracte de serveis, consistent en proporcionar als ajuntaments de la província de Barcelona un taller de cuina per a joves i adolescents anomenat "Cuina sense pares", amb la finalitat de promoure una alimentació saludable.

2) Característiques del servei

Aquest servei es realitza per encàrrec del SSP i en coordinació amb els ajuntaments als qui se'ls atorgui el suport tècnic de tallers de cuina per a joves i adolescents "Cuina sense pares". S'estima que seran 192 tallers.

El servei que ha de prestar l'adjudicatari consisteix en:

1. Planificar, organitzar i gestionar les activitats educatives en coordinació amb els ajuntaments:

Un cop el SSP faciliti al contractista el llistat dels ajuntaments als quals se'ls ha assignat algun taller, el contractista s'hi haurà de posar en contacte per concertar, lloc, dia i hora, així com per determinar els materials que cadascú haurà d'aportar per a la realització de l'activitat.

El contractista podrà lliurement decidir si vol realitzar tallers simultàniament en més d'un municipi, o en més d'un centre del mateix municipi si, fos el cas. Per part del SSP es dona total llibertat al contractista perquè, d'acord amb els municipis, organitzi la seva agenda, sempre que en el període que duri el contracte es pugui realitzar tota l'activitat que en el contracte s'hagi previst, segons la demanda dels municipis i la capacitat econòmica del SSP per atendre-la.

Qualsevol dia de la setmana (de dilluns a diumenge) serà hàbil per desenvolupar els tallers, per tal de poder donar resposta al què necessitin els municipis.

El contractista es coordinarà amb la persona referent de l'ajuntament per concretar les dates, l'horari i els espais de realització de les activitats educatives, en funció de les necessitats municipals.

El contractista haurà de confirmar l'activitat amb l'ajuntament 7 dies hàbils abans de la data programada. En cas d'anul·lació (clàusula 9 PPT), el contractista haurà de reprogramar l'activitat.

2. Desenvolupar un taller de cuina per un mínim de 8 i un màxim 15 participants, utilitzant les receptes que el contractista hagi proposat, segons l'especificat en la clàusula 1.11 del Plec de Clàusules Administratives Particulars (en endavant PCAP), recollit com a criteri 1 depenen d'un judici de valor, i anomenat "Qualitat dels menús proposats". O bé les receptes que el SPP pugui considerar més



adients, de les recollides en el web: <https://www.cuinasensepares.cat/> o en altres recursos del SSP, que tinguin un cost per comensal similar al proposat en les receptes del contractista.

En concret la proposta constarà de 6 menús complets (1r plat, 2n plat i postres), 3 per a cocció en fogons i 3 per a cocció en microones.

El primer any de contracte s'oferirà als ens locals 1 menú de cada tipus de cocció i en les successives pròrrogues s'oferiran uns altres sempre oferint-ne un de fogons i un de microones. En cada taller es durà a terme un dels dos menús oferts, segons l'elecció que hagin fet els municipis.

El contractista haurà d'aportar els estris necessaris per a l'elaboració de les receptes proposades facilitant així la interacció de tots els participants en el desenvolupament del taller i els aliments per a l'elaboració en quantitat suficient per garantir que tots podran tastar el producte elaborat (com a mínim 1 plat finalitzat es podrà repartir entre 5 participants).

3. El taller tindrà una durada de dues hores i s'estructurarà en dues parts:

3.1. Part teòrica, d'uns **30 minuts** de durada, on s'explicarà:

- 3.1.1. Definició d'alimentació saludable: suficient, variada, equilibrada, segura, adaptada, satisfactòria, sostenible i assequible.
- 3.1.2. Les freqüències de consum setmanal recomanades dels grups d'aliments, explicades amb el suport de la piràmide (Annex 1 i 2).
- 3.1.3. El plat saludable, posant com a exemple el menú que s'elaborarà (Annex 3).
- 3.1.4. Les característiques de les diferents tècniques de cocció: planxa, forn, papillota, microones, fregit, arrebossat, guisat, bullit, vapor, etc.
- 3.1.5. Les mesures de seguretat i higiene en la pràctica culinària.
- 3.1.6. La importància d'una bona compra: (planificada) per evitar el malbaratament d'aliments i la importància del reciclatge.
- 3.1.7. Informar del web: <http://www.cuinasensepares.cat/> .

3.2. Part pràctica d'**1 hora i 30 minuts** que comptarà amb la participació activa dels assistents:

Salut Pública

Passeig. de la Vall d'Hebron, 171. 08035 Barcelona

Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491

s.salutp@diba.cat · www.diba.cat

- 3.2.1. Elaborar un dels dos menús descrits en el punt 2. Cadascun dels plats d'aquests menús es durà a terme segons la descripció de la recepta proposada pel contractista o en el seu cas pel SPP.
- 3.2.2. Els assistents participaran activament en l'elaboració dels menús, de tal manera que podran posar en pràctica els continguts desenvolupats en la part teòrica.
- 3.2.3. Degustació dels plats.
4. Facilitar el qüestionari d'avaluació en línia o en paper (Annex 4 o 5) a la persona responsable del grup que supervisi els tallers realitzats (Clàusula 7 del PPT).
5. Fer el buidatge del qüestionari d'avaluació en la plantilla (Annex 6) que facilitarà el SSP (Clàusula 8 del PPT).
6. Informar al SSP per al control, seguiment i avaluació dels tallers (Clàusules 7 i 8 del PPT).

3) Material per a la preparació, realització i complementació dels tallers

1. Els aliments necessaris per dur a terme el taller segons la modalitat triada (receptes per a fogons o receptes per a microones), aniran a càrrec del contractista, en quantitat suficient perquè entre cada 5 alumnes puguin manipular i desenvolupar tot un menú i després degustar-lo.
2. El contractista haurà de transportar els ingredients del menú triat per l'ens, en les condicions de seguretat alimentària adequades.
3. Els estris de cuina necessaris, segons les receptes a desenvolupar, aniran a càrrec del contractista. El SSP informará al contractista de quin ha estat el menú escollit per al municipi en la sol·licitud, no obstant serà responsabilitat del contractista confirmar la modalitat del taller.
4. Els plats, gots, coberts, terrines i towallons de paper, aniran a càrrec de l'ajuntament.
5. El professional que imparteixi el taller ha d'anar identificat com a Diputació amb element (armilla, davantal o similar) que proporcioni la pròpia empresa o la Diputació de Barcelona.

Salut Pública

Passeig. de la Vall d'Hebron, 171. 08035 Barcelona

Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491

s.salutp@diba.cat · www.diba.cat

6. El contractista haurà de posar a disposició dels responsables municipals de l'organització de l'activitat, la informació necessària per a una adequada preparació d'aquesta:
 - 6.1. Haurà d'informar de les característiques de l'espai necessari per dur a terme l'activitat i l'equipament que hauria d'haver-hi:
 - 6.1.1. L'espai ha de ser suficient per encabir els participants (entre 1,5 i 2,5 metres quadrats per persona).
 - 6.1.2. Els equipaments que caldrà que hi hagi a l'espai seran: fogons o microones, segons el menú escollit; una pica amb aigua corrent; un taulell on poder fer la manipulació dels aliments i una taula o varies on poder fer la degustació dels plats preparats.
7. El SSP pot facilitar al contractista material educatiu i/o de marxandatge que haurà de repartir a cada participant en finalitzar el taller.
8. Si el contractista vol fer difusió a xarxes, mitjans de comunicació, etc. Prèviament, ho ha de comunicar al Servei de Salut Pública i obtenir-ne el vistiplau.

4) Llengua

Els tallers de cuina s'impartiran en una de les llengües oficials a Catalunya i normalment en llengua catalana.

5) Adscripció de personal

Definit a la clàusula 1.10 del PCAP.

6) Lloc i horari de realització de les activitats educatives

El contractista s'haurà de desplaçar a realitzar les activitats educatives als centres o dependències determinats per l'ajuntament.

L'horari podrà ser tan de matí com de tarda. I tots els dies de la setmana (de dilluns a diumenge) segons la demanda dels municipis.

En les execucions prèvies d'aquesta contractació, els tallers s'han desenvolupat en un 44% a centres educatius i en horari de matí. La resta s'ha realitzat en equipaments de joventut i altres equipaments comunitaris en horari de tarda.

7) Avaluació de les activitats educatives

El SSP de la Diputació de Barcelona, disposa d'un qüestionari d'avaluació online que facilitarà al contractista mitjançant un enllaç per accedir-hi (Annex 5 del present plec).

A l'inici de l'activitat, el contractista haurà d'aportar un dispositiu mòbil amb accés a internet per emplenar les dades d'identificació del taller, municipi i centre que consten a l'esmentat qüestionari. En finalitzar la sessió, lliurarà aquest dispositiu mòbil a la persona responsable del grup per tal que aquesta empleni la resta del qüestionari.

Adicionalment, el SSP facilitarà al contractista el model de qüestionari d'avaluació en format paper (Annex 4 del present plec) pel cas que el sistema fallés. Aquest qüestionari es lliurarà al responsable del grup a l'inici de l'activitat i es recollirà emplenat un cop finalitzada aquesta.

Els qüestionaris originals emplenats en format paper, a mes vençut, s'enviaran mensualment al SSP via correu ordinari (carta certificada) a l'adreça:

Diputació de Barcelona. Servei de Salut Pública

Edifici Migjorn – Recinte Mundet

Passeig de la Vall d'Hebron 171. 08035 Barcelona.

En finalitzar el període de vigència del contracte, el contractista haurà d'adjuntar a la darrera factura una memòria explicativa dels tallers realitzats durant la vigència del contracte, amb una avaluació tant quantitativa com qualitativa d'aquestes conforme els objectius, continguts, característiques, condicions i obligacions establertes en la contractació, i propostes de millora, tal i com recull la clàusula 2.4 del PCAP.

8) Seguiment de les activitats educatives

En els 5 primers dies laborables de cada mes, el contractista trametrà al SSP, a través del correu electrònic ssp.promosalut@diba.cat, dues relacions:

1. Els tallers de cuina programats per al mes següent.
2. Els indicadors dels tallers de cuina realitzats durant el mes anterior (llistat amb els ajuntaments visitats, la valoració dels ítems proposats al qüestionari i nombre d'assistents) segons plantilla de l'Annex 6. Aquest informe anirà acompanyat dels qüestionaris escanejats quan l'avaluació s'hagi fet en format paper.

Salut Pública

Passeig de la Vall d'Hebron, 171. 08035 Barcelona

Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491

s.salutp@diba.cat · www.diba.cat

9) Anul·lació de les activitats educatives

En el cas que un taller de cuina no es pugui realitzar (manca d'inscrits o anul·lació anticipada per qualsevol motiu justificat), l'ajuntament comunicarà aquest fet tant al contractista com al SSP, amb un mínim de 7 dies naturals d'antelació de la data en què estava programat.

El taller de cuina anul·lat es podrà assignar a un altre ajuntament d'acord amb les directrius del SSP i es comunicarà a l'empresa perquè es posi en contacte amb el referent del nou ajuntament.

En el cas de no realitzar-se, el cost de l'activitat anul·lada no es facturarà.

En cas que l'activitat no es pugui portar a terme per causa imputable al contractista, i aquest no ho comunicui amb 3 dies hàbils d'antelació, o pel cas que aquesta comunicació es faci amb un lapse de temps inferior i no vingui motivada per una causa de força major susceptible d'apreciació pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona es considerarà que és tracta d'una **anul·lació no justificada** i s'aplicarà la penalitat prevista en el punt 2.6 del PCAP.

10) Seguiment del contracte

El contractista haurà de coordinar-se amb el SSP, per informar de totes les incidències que es derivin del desenvolupament de la prestació. Per una bona comunicació el contractista haurà de mantenir reunions amb el SSP, com a mínim a l'inici i a la finalització del contracte, i sempre que hi hagi una causa justificada.

En la prestació del servei el contractista haurà d'actuar d'acord amb les instruccions, directrius i observacions que realitzi el SSP amb l'objectiu d'obtenir la màxima eficàcia i coordinació en la gestió del servei.

ANNEX 1: PIRÀMIDE DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE.



Font: [Piràmide de l'alimentació saludable](#)

Salut Pública

Passeig. de la Vall d'Hebron, 171. 08035 Barcelona

Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491

s.salutp@diba.cat · www.diba.cat

ANNEX 2: TAULA DE REFERÈNCIA SOBRE FREQUÈNCIES DE CONSUM

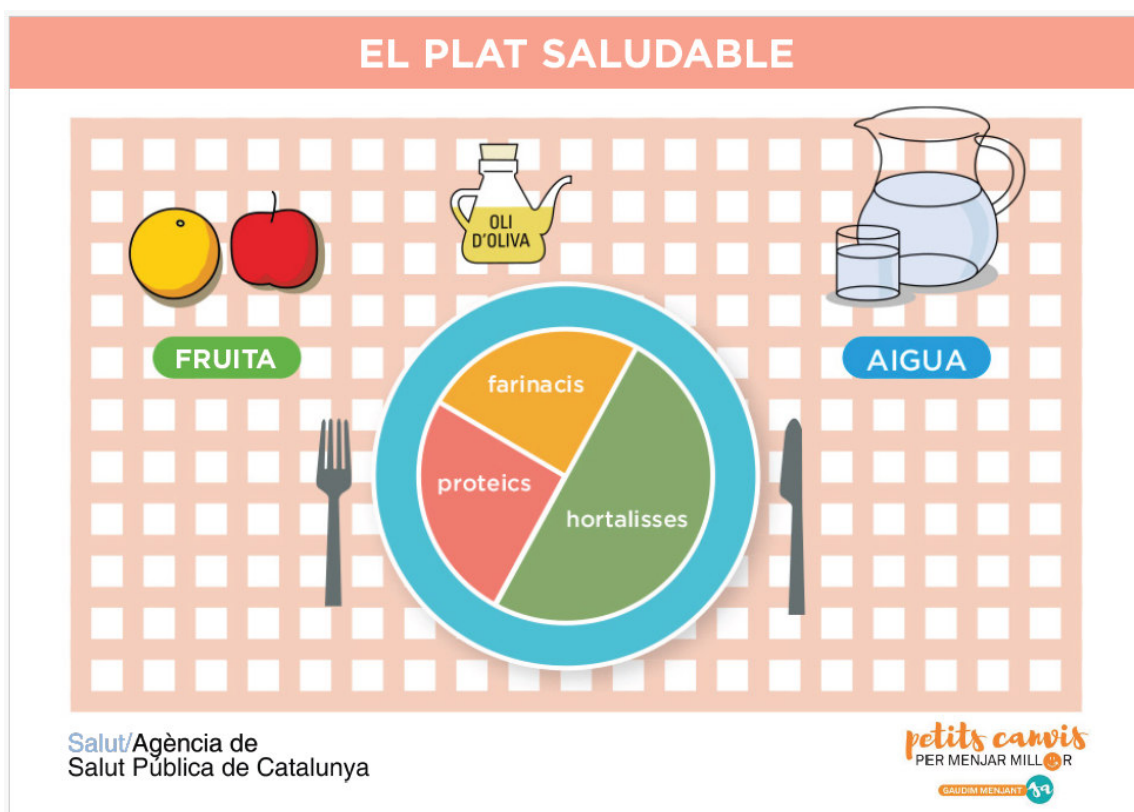
Grup d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	com a mínim, 2 vegades al dia: al dinar i al sopar
Farinacis ¹ integrals	a cada àpat
Fruites fresques	com a mínim, 3 vegades al dia
Fruita seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapats a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Carn, peix, ous i llegums	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix	2-3 vegades a la setmana
Carn	<3-4 vegades a la setmana (<2 vegades/setmana la carn vermella)
Aigua	en funció de la set
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans: sucres, mel i altres edulcorants, begudes ensucrades i sucs, cacau i xocolata, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, laminadures, brioixeria, postres làctiques ensucrades, galetes, etc.	Com menys millor

¹ Es consideren *farinacis* el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. i també la patata i altres tubercles.

Llegums, ous, peix i carn	no més de 2 vegades al dia
Llegums ¹	>3-4 vegades a la setmana
Ous	≤3-4 vegades a la setmana
Peix ²	≤2-3 vegades a la setmana
Carn ³	≤3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)

Font: [L'alimentació saludable en la primera infància](#)

ANNEX 3: EL PLAT SALUDABLE.



Al nostre entorn, és habitual repartir la ingesta alimentària diària en uns quants àpats, com per exemple: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar i sopar.

L'estructura tipus dels àpats principals, com el dinar i el sopar, sol ser la següent:

Primer plat: hortalisses, farinacis integrals (pa, pasta, arròs... integrals), llegums o tubercles (patata, moniato)

Segon plat: aliment proteic (llegums, peix, ous o carn)

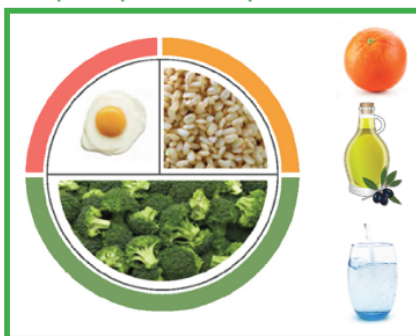
Guarnició: hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles

Postres: fruita fresca

Pa integral i aigua

Oli d'oliva verge per cuinar i amanir

Exemple d'àpat en un sol plat:



Exemple d'àpat amb un primer plat i un segon plat:



La imatge del plat saludable pot ajudar a visualitzar l'estructura i proporció dels diferents grups d'aliments en un àpat principal. Les possibilitats i combinacions en base a aquesta estructura són infinites.

Font: [El plat saludable](#)

ANNEX 4: QÜESTIONARI D'AVALUACIÓ "TALLERS CUINA SESNSE PARES" EN FORMAT PAPER.

QÜESTIONARI D'AVALUACIÓ "TALLERS CUINA SENSE PARES" 2026

Qüestionari d'avaluació del taller Cuina sense pares

A emplenar pel professional que imparteix l'activitat

Entitat/Empresa Formador.....

Municipi.....

Centre educatiu o espai municipal

Curs o grup Nombre de participants..... Data.....

Indiqueu el grau d'acord amb els enunciats següents (a emplenar pel responsable de grup)

	Totalment d'acord	Bastant d'acord	Poc d'acord	Gens d'acord
Els continguts treballats han estat d'interès pel grup.	☐	☐	☐	☐
La metodologia ha facilitat l'aprenentatge dels continguts.	☐	☐	☐	☐
El material didàctic ha afavorit la comprensió dels continguts.	☐	☐	☐	☐
El formador ha transmès els continguts de forma entenedora.	☐	☐	☐	☐
El formador ha incentivat la participació.	☐	☐	☐	☐
La durada de l'activitat ha estat adient.	☐	☐	☐	☐
El material complementari lliurat és adequat (si s'escau).	☐	☐	☐	☐

Valoreu de 0 a 10 el grau de satisfacció amb l'activitat

Observacions i suggeriments

Signatura i segell del centre educatiu o municipal

ANNEX 5: QÜESTIONARI D'AVALUACIÓ "TALLERS CUINA SENSE PARES" EN FORMAT ON-LINE



Qüestionari d'avaluació del Taller Cuina sense pares

* Els camps marcats amb asterisc són obligatoris.

Dades de l'activitat

A completar pel professional que imparteix l'activitat

Centre/empresa *

Formador *

Municipi *

- Selecció -

Centre educatiu o espai municipal *

Curs o grup *

Nombre de participants: *

Data: *

Dia
 Mes
 Any

Valoració de l'activitat

Indiqueu el grau d'acord amb els enunciats següents *
(a completar pel responsable de grup)

	Totalment d'acord	Davant d'acord	Poc d'acord	Genè d'acord
El contingut treballat ha estat d'interès pel grup. *	☐	☐	☐	☐
La metodologia ha facilitat l'aprenentatge dels continguts. *	☐	☐	☐	☐
El material didàctic ha afavorit la comprensió dels continguts. *	☐	☐	☐	☐
El formador ha transmès els continguts de forma entenedora. *	☐	☐	☐	☐
El formador ha incentivat la participació. *	☐	☐	☐	☐
La durada de l'activitat ha estat adient. *	☐	☐	☐	☐
El material complementari (lletres) és adequat (si n'hecut). *	☐	☐	☐	☐

Valoreu de 0 a 10 el grau de satisfacció amb l'activitat *

Observacions i suggeriments

Gràcies per la vostra col·laboració

Protecció de dades

Us informem que les dades personals facilitades en aquest formulari seran tractades per la Diputació de Barcelona amb l'única finalitat de respondre-li i valorar-ne el resultat. I en compliment d'una missió efectuada en interès públic. Aquestes dades no se cediran a tercers, ni ho és per dependència legal, i es conservaran d'acord amb la política de gestió documental de la Diputació de Barcelona.

Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, oposició i limitació al tractament de les dades a la Seu electrònica, presencialment o per correu postal a l'oficina del Registre.

També teniu a la vostra disposició la fitxa del despatx de protecció de dades, que podrà qualsevol consulta o qüestió sobre la vostra privacitat. Tot i que per aquesta via podrà rebre la resposta adequada, podrà presentar, si ho considereu oportú, la reclamació corresponent al web de l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades.

Envia



Diputació
Barcelona

ANNEX 6. MODEL DE TRASPÀS DE DADES D'AVALUACIÓ.

Buidatge de les dades dels qüestionaris d'avaluació

[illegible]

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0009030
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	2025_0009030 Plec prescripcions tècniques Cuina sense pares

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Maria Magdalena Bertran Ribera (TCAT)	Cap de Secció de Salut Pública	Signa	16/05/2025 17:24

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
fc67d1a25be9619073a6	https://seuelectronica.diba.cat	

