

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt****PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR EN LA
MODALITAT DE CÀTERING DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE
SALT****EXPEDIENT NÚMERO: 2025F035000019**

En aquest document s'estableixen les condicions generals i les especificacions tècniques per al desenvolupament de la contractació del servei de menjador escolar en la modalitat de càtering destinat a les escoles bressol municipals "El Carrilet " i "El Lledoner". Aquest servei inclou la preparació, el transport i la distribució d'àpats diaris per als infants d'entre 0 i 3 anys a les dues escoles bressol municipals de Salt.

1. CONTEXT I ANTECEDENTS

A Salt hi ha dues escoles bressol de titularitat municipal autoritzades pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, El Carrilet i El Lledoner que atenen infants de 16 setmanes a 3 anys.

Ambdues escoles desenvolupen el curs escolar de setembre a juny, de dilluns a divendres en horari comprès entre les 7.45 h i les 17 h., i el mes de juliol s'ofereix el servei de 7.45 a 15.15 h.

Atès que el servei atén infants en el seu horari de dinar i berenar, les escoles ofereixen com a servei complementari i opcional, el servei de menjador escolar, en la modalitat de càtering, per oferir els àpats corresponents.

Aquest servei, a més de complir una funció bàsica d'alimentació i nutrició dels infants i garantir una alimentació adequada amb menús equilibrats que fomenti hàbits saludables, dona resposta a les necessitats familiars que, per motius personals o de conciliació, requereixen aquest suport durant la franja del migdia i tarda.

D'altra banda, el servei de menjador té un paper essencial en el desenvolupament social i educatiu dels infants, ja que l'atenció que s'ofereix a l'espai migdia es presta com una activitat educativa més, integrada en la vida i organització del centre.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de menjador en la modalitat càtering (dinars i berenar) a les escoles bressol municipals de Salt, El Carrilet i El Lledoner.

Ambdós centres educatius atenen a alumnat d'educació infantil de primer cicle, entre 0 i 3 anys, el qual necessita unes pautes alimentàries adaptades a la seva etapa madurativa.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt**

El servei es prestarà en compliment de la normativa vigent sobre seguretat alimentària i menjadors escolars i les disposicions legals que siguin d'aplicació en matèria de salut relacionada amb l'objecte d'aquest contracte i d'acord amb les condicions que figuren d'acord amb les condicions que figuren als documents reguladors de la licitació.

Caldrà tenir en compte també les orientacions i directrius de la Generalitat de Catalunya en relació a l'alimentació dels infants de fins a 3 anys d'edat.

2.1. CODIFICACIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE

CPV: 55524000-9 Serveis d'àpats per a escoles

CPV: 55523100-3 Serveis de menjadors escolars

3. OBJECTIUS DEL SERVEI

La finalitat principal és garantir una alimentació saludable, segura, equilibrada i adequada al desenvolupament dels infants, així com contribuir a l'educació alimentària com a part integrant del projecte educatiu de l'escola bressol

A continuació es detallen els objectius principals del servei:

- Proporcionar una alimentació saludable i equilibrada, amb menús que cobreixin les necessitats nutricionals específiques de la primera infància, en coherència amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les guies d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys.
- Incloure aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i de seguretat alimentària.
- Oferir una alimentació variada basada en productes frescos i de temporada, amb una presència habitual de fruites, verdures, llegums, cereals integrals, i proteïnes saludables, evitant el consum de productes ultraprocessats, fregits, sucres afegits o amb excés de sal.
- Assegurar l'adaptació a les necessitats individuals dels infants, preveient dietes especials per motius mèdics, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries; alternatives per motius culturals, religiosos o ètics, si escau; textures i formats adaptats a l'edat i a la capacitat de masticació dels infants.
- Prevenir el malbaratament alimentari i garantir una gestió responsable dels residus, d'acord amb els criteris ambientals i higiènics establerts per la normativa vigent.
- Respectar els hàbits i rutines alimentàries als infants d'acord amb el seu procés maduratiu.



**Ajuntament
de Salt**

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

4.1. PERÍODE DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada de 2 anys, s'iniciarà el dia 15 de setembre de 2025 i finalitzarà el 14 de setembre de 2027.

Es preveu la possibilitat de dues pròrrogues del contracte pel període d'una anualitat cadascuna de manera que la durada màxima del contracte, incloses les possibles pròrrogues, serà de 4 anys.

En cas que el contracte es formalitzés amb posterioritat a la data prevista, el contracte s'iniciarà a partir de la data de formalització. La data d'inici de la prestació del servei es fixa en el contracte d'acord amb l'article 35.1.g) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

D'aquesta manera, s'estableix una durada del contracte de 2 anys, prorrogables fins a 4 anys.

4.2. PERÍODE D'EXECUCIÓ. CALENDARI I HORARIS

El període de prestació del servei coincidirà amb el curs escolar es prestarà durant tots els dies que les escoles ofereixin atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs.

No es realitza el servei els dies que les escoles no ofereixin atenció als infants encara que tinguin consideració de dies laborables. Cada curs es facilitarà a l'empresa el calendari escolar de les Escoles Bressol Municipals de Salt.

- El dinar se servirà de 11.30 a 13.00 h
- El berenar se servirà de 15.45 a 16.30 h

4.3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei consisteix en el següent:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge i elaboració dels menús (dinars i berenars).
- El disseny o la confecció dels menús mensuals que enviarà a la direcció de les escoles per difondre entre les famílies i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei.
- El transport dels aliments fins a l'EB El Lledoner i l'EB El Carrilet
- Aportar els models de documents necessaris per tal de registrar i controlar tots els aspectes sanitaris que marca la normativa corresponent com el registre de temperatures dels aliments i dels elements de fred, el registre de la neteja i desinfecció de vaixel·la i estris d'ús alimentari i el control d'aigua potable, sens perjudici que la legislació vigent n'estableixi altres, que s'hauran d'afegir.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt****4.3.1. Seguiment i valoració del servei**

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des dels centres o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.

Així mateix, i sens perjudici dels mecanismes d'avaluació interns de l'empresa adjudicatària, la persona que l'empresa designi com a interlocutora es reunirà periòdicament, com a mínim una vegada al trimestre i sempre que des de la direcció de les escoles bressol es consideri necessari, amb les persones que la direcció designi, per tal de fer un seguiment i valoració del servei, fer suggeriments, aclarir dubtes o comentar possibles incidències o aspectes a millorar. En aquestes reunions hi podran assistir famílies d'infants usuaris del servei que formin part de la comissió de menjador escolar.

La persona responsable designada, estarà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o incidència que pugui sorgir.

L'empresa haurà de realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració tant per part de l'adjudicatari com per part de les direccions de les escoles bressol, relatiu a: funcionament del servei, personal, producte/menú i neteja. Aquesta valoració es treballarà en les reunions de coordinació entre adjudicatari i corporació, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.

L'empresa haurà d'actualitzar i comunicar la relació de personal destinat a cada escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

Ahora, haurà de comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

L'empresa té l'obligació de sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de Salt a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

4.4. PLANIFICACIÓ, ELABORACIÓ I NOMBRE DE MENÚS**4.4.1. Planificació i elaboració dels menús**

- La planificació dels menús, així com el gramatge i la quantitat i periodicitat de cada tipus de nutrient en cada plat ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)". Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt**

necessitats i l'apetència dels infants de les escoles bressol, atenent que es preveu com a criteri d'adjudicació, la possibilitat que la meitat dels infants puguin repetir de primer.

- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins a l'arribada dels menús a cada centre.
- L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de preparació o cocció, i amb recomanacions genèriques que les famílies poden tenir en compte per a sopar.
- Tots els menús hauran d'estar elaborats o, com a mínim, validats per un/a dietista/nutricionista titulat/da.
- L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants, atenent també els casos de dietes especials per al·lèrgies i intoleràncies. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant i segons la guia de recomanacions esmentada en el primer punt d'aquest apartat. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats amb la família.
- Tots els menús estaran composts per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres i pa. Quan correspongui i es demani, l'àpat serà triturat.
- Cal que el menú respongui a les necessitats nutricionals específiques d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya *Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)*. Per aquest motiu, s'haurà de disposar d'un menú per cada franja d'edat, atenent també els possibles casos de dietes especials i a la incorporació progressiva dels aliments:
 - Per a infants de fins a 6 mesos
 - Per a infants de 6 a 9 mesos
 - Per a infants d'1 a 3 anys
 - Menús especials per a indisposicions esporàdiques
 - Menús especials per casos mèdics, al·lèrgies, diabetis, intoleràncies o per motius religiosos o ètics (detallats en el punt 4.4.3.)
- Els menús s'enviaran amb 5 dies hàbils d'antelació a la direcció de les escoles bressol per fer-los arribar a les famílies.
- Si puntualment i per raons de força major degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre educatiu, sempre que sigui possible, amb un mínim de 24 hores. En tot cas, el nou menú sempre haurà d'estar validat per un/a dietista/nutricionista titulat/da i haurà de complir amb la normativa vigent.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07



**Ajuntament
de Salt**

4.4.2. Característiques dels menús d'obligat compliment

- Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada. I sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.
- Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats. No se serviran productes ultraprocessats.
- Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat. El consum de carn es limita a dos o tres dies a la setmana. En general, seran de baix contingut en greix i no es podrà acompanyar de guarnicions fregides. Es limitarà la carn vermella o carn picada a un cop a la setmana.
- S'oferirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'oferirà varietat de cereals i fruita.
- En els menús triturats cal fer diferents combinacions de un farinaci + una proteïna + una verdura. L'ús d'una sola verdura per àpat fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors per part de l'infant.
- Els àpats de dinar, inclouran com a postres, una peça de fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible, 4 dies a la setmana, com a mínim. Com a màxim, un dia a la setmana, es podrà servir iogurt natural.
- En el cas dels menús triturats, la fruita ha de ser fresca triturada o aixafada. No s'admeten compotes ni productes envasats industrialment, en tot cas, ha d'estar envasada per l'empresa.
- El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix. Es prioritzarà el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en forma de filet.
- Es garantirà en cada àpat de dinar, la presència de verdures o hortalisses fresques i l'acompanyament d'una amanida, tot de temporada. L'amanida ha de constar com a mínim de 3 ingredients i s'haurà d'anar variant al llarg de la setmana.
- No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.
- Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.
- Es limitarà el contingut de la sal.
- No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants als aliments.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i, fins als 12 mesos, han de ser sense sal.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07



**Ajuntament
de Salt**

- El pa sempre i únicament pot ser pa de pagès rodó tallat. No s'admetrà pa en barra ni panets individuals.
- Els menús de berenar per a infants de menys de 12 mesos, serà fruita fresca triturada, aixafada o a trossets petits.
- Els menús de berenars per a infants a partir de 12 mesos, serà el següent:
 - fruita fresca - 2 dies a la setmana
 - pa amb gall d'indi o formatge (alternant varietats, com a mínim 3 tipus) - 2 dies a la setmana
 - iogurt – un dia a la setmana tenint cura que no s'ofereixi els dies que ja s'ha ofert en el dinar
- En el cas dels menús de berenar, quan consti de pa amb gall d'indi o formatge, caldrà aportar 3 racions de més de la part de proteïna per a cada escola.
- Els iogurts que s'ofereixin, que preferentment se serviran en els berenars, seran sempre de proximitat (elaborats a les comarques gironines), o d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.
- No s'admeten els productes següents:
 - embotits (s'admet gall d'indi que no es considera embotit)
 - brioixeria d'elaboració industrial
 - galetes
 - altres productes ensucrats
 - sucs de fruita

4.4.3. Menús especials

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Es traslladarà a l'empresa totes les indicacions que hagi de tenir en compte per a cada infant que necessiti un menú especial. Es comunicarà el nombre de menús especials amb anterioritat.

4.4.4. Conservació i transport dels aliments

El trasllat diari dels menús serà a càrrec de l'empresa adjudicatària i es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.



**Ajuntament
de Salt**

Cal assegurar el servei dels aliments a la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

En qualsevol cas, caldrà minimitzar l'ús d'envasos limitant-los exclusivament als que siguin estrictament necessaris per garantir la seguretat alimentària, la conservació i el transport dels aliments en condicions òptimes.

Amb aquesta mesura es vol evitar la generació de residus innecessaris, en coherència amb els principis de sostenibilitat i protecció del medi ambient.

Els menús hauran d'arribar com a màxim a les 11 h perquè el personal de cuina tingui temps de prendre mostres dels menús testimonis i per preparar-lo, si s'escau, abans de servir-lo.

S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i l'empresa haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) en clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol, així com a conservar-lo en les condicions exigides per normativa.

Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

4.4.5. Nombre de menús diaris

La previsió diària de menús s'ha calculat en funció de la demanda actual del servei, tirant a l'alça. No obstant això, és de caràcter orientatiu i no són vinculats.

En el punt 7 de la memòria justificativa del contracte es detalla i es justifica com s'ha calculat el nombre de menús que s'estimen.

Previsió de menús en un període d'11 mesos:

	Menús diaris El Lledoner	Menús diaris El Carrilet	Total núm. menús diaris	Dies lectius	Totals
Dinars diaris	63	54	117	201	23.517
Berenars diaris	44	38	82	181	14.842

Els infants poden ser usuaris fixos o esporàdics del servei.

**Ajuntament
de Salt**

No es garanteix que s'arribi a aquest nombre de menús diaris que s'han calculat a l'alça i que podran variar en funció del nombre de dies lectius, del nombre d'infants que no assisteixin al servei per malaltia o altres motius, etc. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior a la previsió inicial.

Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de les escoles informará diàriament a l'empresa, com a molt tard a les 9.45 h, del número de menús que es requereixen a cada centre especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús servits que han de coincidir amb els demanats des de les escoles bressol municipals. Únicament es pagaran els menús efectivament sol·licitats i servits.

4.5. NETEJA

Les principals tasques de neteja a desenvolupar pel personal ASL són les següents:

- Desparar taula i posar tots els estris i vaixel·la utilitzada al rentavaixel·les
- Netejar les taules (per sobre i per sota) i les cadires i trones utilitzades als espais on s'han servit els àpats tant després de dinar com de berenar, deixant aquestes zones en condicions higièniques adequades per al proper àpat.
- El terra de l'"office" s'haurà d'escombrar després de l'àpat de dinar i escombrar i fregar després de berenar. En cas que després de dinar el terra o una part del terra de la cuina s'hagi de fregar perquè hi hagi caigut substàncies que no es poden recollir amb l'escombra, també s'haurà de fer.
- Després de l'àpat de berenar, recollir les cadires dels espais utilitzat per a menjar col·locant-les sobre les taules, sens perjudici d'indicacions diferents per part de la direcció de cada escola.
- Retirar la brossa dels diferents cubells que hi ha als espais on s'ha menjat i dipositar cada fracció al contenidor corresponent.
- Netejar periòdicament els cubells d'escombraries.
- Netejar i desinfectar periòdicament, com a mínim, cada 15 dies, els mobles de l'"office", el menjador i el rebost i altres armaris i espais on es guardin estris relacionats amb el servei de menjador escolar (per exemple, la biberoneria: lleixa, safates i microones)
- Netejar setmanalment les portes dels menjadors i l'office, incloent parts cegues i de vidre i els panys.
- Netejar periòdicament, quan sigui necessari, les finestres de l'office
- Realitzar dues neteges a fons de l'office i els espais de menjador i altres habilitats per a preparar i servir els àpats a cada centre, a l'inici i al final de cada curs escolar. Això inclou la neteja de l'interior de la nevera i el congelador i la neteja interior de finestres, persianes, panys i portes, vidres de l'office, el rebost i del menjador.
- Neteja i manteniment diari del rentavaixel·les: buidar i netejar el filtre cada dia garantint que no quedin restes de brutícia i eixugant-los bé per tal que no s'hi acumuli calç.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt**

- A l'EB El Lledoner, 2 cops l'any cal fer neteja del petit magatzem on es guarden elements relacionats amb el servei de menjador escolar. Escombrar, fregar i treure la pols.

L'empresa adjudicatària ha de garantir una supervisió periòdica de la correcta realització d'aquestes tasques, i en qualsevol cas caldrà supervisar la neteja a fons. Cal garantir que la neteja diària i extraordinària garanteixen el compliment de les mesures de seguretat i de salubritat de les instal·lacions i de la normativa higiènicosanitària vigent.

4.5.1. Pla de neteja

L'adjudicatari haurà de presentar a l'inici del contracte, un Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible en paper a les escoles i actualitzat en tot moment per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. En cas que l'empresa aportï productes de neteja, aquest pla ha de contenir tant el detall dels productes emprats en cada superfície i la seva freqüència d'ús, com la fitxa tècnica del producte.

L'empresa adjudicatària ha de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control d'aigua potable, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de proveïdors, pla de formació del personal, etc.

4.5.2. Productes de neteja

L'Ajuntament de Salt aportarà els productes imprescindibles per a la neteja dels diferents espais i superfícies utilitzades per a l'execució del contracte.

En cas que l'empresa adjudicatària vulgui aportar altres productes de neteja complementaris, aquest hauran de complir les següents característiques:

- No han de resultar perjudicials per al personal ni els infants, d'acord amb els criteris de minimització de l'impacte medi ambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, etc.)
- Hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent. Tanmateix, hauran de tenir l'acreditació de reconeixement de qualitat per a la neteja de les instal·lacions d'aquest contracte.
- Hauran d'anar acompanyats del procediment necessari per fer-ne un ús correcte (com aplicar-lo i condicions de manipulació).
- Hauran d'anar acompanyats de les fitxes de seguretat corresponents, degudament actualitzades.
- No poden estar classificats com a irritant (Xi, amb R42 i/o R43) ni com a perillous pel medi ambient segons la Directiva sobre preparats perillous (1999/45/CE).
- No poden contenir compostos orgànics volàtils en concentracions superiors al 10% del pes del producte (o 20% en el cas dels productes per netejar i mantenir el paviment). Els dissolvents següents estan permesos fins a un 30%: etanol, isopropanol, n-propanol i acetona.
- No poden contenir conservants amb potencial bioacumulatiu $P(ow) > 3$ o exp. BCF > 100.18.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07



**Ajuntament
de Salt**

- No han de contenir agents tensioactius que no siguin fàcilment biodegradables (OCDE 301A-F). Els agents tensioactius han de complir amb el que estipula el Reglament sobre detergents 648/2004/CE, sense aplicar els articles 5 i 6 (excepció).
- No han de contenir els ingredients següents:
 - Àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
 - Alquilfenoletoxilats (APEO).
 - Blanquejant a base de clor (compostos actius de clor).
 - Nitroalmesc i compostos policíclics d'almesc

5. MATERIAL

Les escoles bressol municipals disposen d'un espai "office" on poder prendre i conservar les mostres - testimoni, triturar si s'escau i servir el menjar.

Les "office" estan equipades amb nevera, congelador i rentavaixelles. El personal que aporta l'empresa haurà de tenir cura a l'hora d'utilitzar aquests electrodomèstics i en cas que el seu mal ús o manca de neteja diària provoqués una avaria i la causa fos acreditada per professionals especialitzats, l'empresa s'haurà de fer càrrec de la seva reparació.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar el següent material que es considera directament relacionat i indispensable per a la prestació del servei objecte del contracte:

- Sabó de mans per omplir el dispensador que hi ha dins l'office
- Paper d'eixugamans en rotlle per a omplir el dispensador que hi ha a l' "office"
- Guants de vinil per al personal Auxiliar de Col·lectivitats
- Tovallons de paper reciclat
- Estris per servir: cullerots, espàtules, etc.
- Bosses d'escombraries compostables per a la fracció orgànica d'acord amb la norma UNE-EN 13432:200. Les bosses han de ser de mida apte per als contenidors.
- Bosses d'escombraries ordinàries per a la resta de fraccions, que hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003.
- Cubells suficients per fer la recollida de residus separats per fraccions: orgànica, envasos, paper i rebuig, segons el següent detall:

Fraccions orgànica i envasos i paper:

- 2 cubells petits de 25 L per a cada fracció
- 1 cubell gran amb rodes de 120 L per a cada fracció

Fracció rebuig

- 1 cubell de 25 L

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07

**Ajuntament
de Salt**

- Aquell material, estris i elements necessaris per a la correcta prestació del servei quan el que posi a disposició l'ajuntament no sigui suficient.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un inventari del material que s'aporti i s'haurà d'entregar en format digital a cadascuna de les direccions de les escoles.

En cas que es malmeti o es trenquin elements de la vaixella o material / equipaments propietat de l'Ajuntament de Salt necessaris per a la realització del servei, caldrà que s'informi de forma immediata a cadascuna de les direccions de les escoles independentment de quina en sigui la causa.

5.1. VAIXELLA:

La vaixella que es necessita per a cadascuna de les escoles és la que es detalla a continuació i la que s'exigirà en cas que l'empresa adjudicatària s'hi comprometi d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts en la memòria justificativa del contracte.

Tipologia de material

- Gots: de plàstic, d'uns 8 cm d'alçada aproximadament. Capacitat d'uns 160 ml aprox.
- Plats: porcellana. Han de ser de mida adequada les edats dels infants i les mides de taules infantils. 20 o 22 cm de diàmetre aproximadament en el cas dels plats plans)
- Coberts: acer inoxidable

Quantitats

- Gots: 120 unitats a cada escola
- Plat pla: 120 unitats a l'EB El Carrilet i 70 unitats a l'EB El Lledoner
- Plat fondo: 70 unitats a cada escola
- Plat de postres: 70 unitats a l'EB El Carrilet i 120 unitats a l'EB El Lledoner
- Forquilles de postres: 120 unitats a cada escola
- Forquilles "cadete": 120 unitats a cada escola
- Culleres de postres: 120 unitats a cada escola
- Culleres "cadete": 120 unitats a cada escola

En cas que la vaixella sigui aportada per l'empresa i es trenqui o es deteriori fins al punt de no ser recomanable per motius higiènics, caldrà reposar-la.

6. PERSONAL NECESSARI PER EXECUTAR EL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al servei el personal necessari per a la prestació del servei i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, baixes, vacances o altres causes:

- Una persona responsable del servei amb suficient autoritat que realitzarà la supervisió de la seva execució realitzant les visites oportunes als centres, i

**Ajuntament
de Salt**

actuarà com a interlocutora desenvolupant les accions de seguiment intern, a través de la qual es canalitzaran totes les relacions del contracte.

- Dues persones, una per a cada escola bressol, per realitzar les funcions d'auxiliar de càtering a raó de 35 hores setmanals en horari de dilluns a divendres, de 10 a 17 h.
- Una figura de cuiner/a per a l'elaboració dels àpats diaris.

Amb relació al personal s'estableixen les següents obligacions:

El personal haurà de disposar obligatòriament del carnet de manipulació d'aliments en vigor i complir amb les normes d'higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària. És obligació de l'adjudicatari garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

Així mateix, donat que és un servei prestat a un centre educatiu, és indispensable que tot el personal acreditat la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació al servei, així com les funcions de formació.

Serà l'empresa la responsable de les faltes comeses per les persones treballadores durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, també en cas que es produeixi un dany a les instal·lacions a causa d'una mala praxis per part del/la treballador/a.

L'adjudicatari es compromet a disposar dels recursos humans suficients amb la qualificació i formació professional adequada per cobrir el servei i, en cas d'absentisme, vacances, baixes, sancions, permisos o altres causes, caldrà que es cobreixi immediatament i completament les vacants de personal.

7. OBGLIGACIONS A PRENDRE PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- Complir amb totes les premisses i demandes descrites en aquest document, relacionades amb el tipus d'alimentació, el transport, la neteja, el personal, el manteniment i la coordinació amb l'Ajuntament.
- Realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració per part de l'adjudicatari relatiu al funcionament del servei, del personal, del producte/menú i neteja.
Aquesta valoració es treballarà en les reunions de coordinació periòdiques entre adjudicatari i corporació, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.
- Actualitzar i comunicar la relació de personal adscrit a cada escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

SIGNATURES

1.- MARTA FELIP TORRES ((Diligència: Per a fer constar que aquest plec de prescripcions tècniques ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió celebrada el dia 7 de juliol de 2025). LA SECRETÀRIA), 09/07/2025 12:22:07



**Ajuntament
de Salt**

- Disposar dels recursos humans suficients amb la qualificació professional adequada per cobrir el servei i, en cas d'absentisme, vacances, baixes, sancions, permisos o altres causes, caldrà que es cobreixi immediatament i completament les vacants de personal.
- Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de Salt a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.
- Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.
- Donat que és un servei prestat a un centre educatiu, és indispensable que tot el personal acreditat la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.
- Complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG) i el Registre Sanitari d'Indústria de Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) de la cuina des de la qual s'elaboraran els àpats.
- Concertar i mantenir actualitzada durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil per import mínim d'1.500.000€, amb un sublímit per víctima de 300.000, que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte, específicament els riscos pels elaborats del menjar, els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic-sanitària. S'haurà de presentar a l'Ajuntament a requeriment municipal.
- L'adjudicatari notificarà a l'Ajuntament qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de l'activitat, sobretot aquelles que fan referència a la seguretat dels usuaris, a les instal·lacions i a les relacions amb les famílies.
- L'empresa serà responsable dels danys causats a persones i béns, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.

8. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

- Assumir el cost del subministrament elèctric, d'aigua i de gas de les instal·lacions de les escoles bressol municipals.
- Designar una persona tècnica que actuï com a responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

9. NORMATIVA VIGENT DE COMPLIMENT OBLIGAT

- Conveni col·lectiu del sector de la Indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi conveni 79000275011992)
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic



- Llei 20/2002, del 5 de juliol, de seguretat alimentària
- Directiva sobre preparats perillosos 1999/45/CE
- Reglament sobre detergents 648/2004/CE
- La resta de normativa que resulti aplicable.

ANNEX 1 – PERSONAL SUBROGABLE

Treballador/a	Tipus contracte	Inici contracte	Fi de contracte	Antiguitat	Escola	Conveni Col·lectiu	categoria professional	Hores setmanals	% percentatge Jornada	Salari brut Anual
1	Fix Discontinu	9/9/2024	Fi de curs	7/9/2007	EB El Carrilet	Rest Col·lectiu	Aux Servei Neteja	30	75	15.704,88 €
2	Fix Discontinu	9/9/2024	Fi de curs	21/10/2022	EB EL Lledoner	Rest Col·lectiu	Aux Col·lectivitats	30	75	13.982,94 €