



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL ESTEL PER PROCEDIMENT OBERT

1. Objecte del contracte.....	2
2. Règim jurídic.....	2
3. Prestació del servei. Característiques.....	3
3.1. Condicions generals.....	3
3.2. Descripció del servei.....	4
3.3. Elaboració dels menús.....	4
3.4. Comunicació del menú.....	7
3.5. Conservació, transport i servei dels menús.....	7
4. Calendari i Horaris.....	8
5. Administració i gestió.....	9
6. Finançament.....	10
7. La maquinària de la cuina.....	10
8. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil.....	11
9. Control de qualitat dels aliments.....	12
10. Consideracions tècniques per l'elaboració dels menjars.....	12
11. Estimació del nombre d'usuaris.....	13
12. Coordinació de l'entitat adjudicatària i l'ajuntament.....	13
13. Personal per a la prestació del servei.....	14
14. Normativa.....	16
15. Memòria tècnica.....	16





1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la concessió del servei de menjador, en la modalitat de càtering, de l'escola bressol Estel de Puig-reig.

El servei inclou el càtering diari (de dilluns a divendres lectius) tant pel que fa al menjador (dinars) com els berenars, atenent les necessitats diàries tant pel que fa a la preparació dels àpats i posterior distribució, així com al manteniment dels aliments en les òptimes condicions per al consum dels infants de l'escola bressol (alumnes de 4 mesos a 3 anys) i pels monitors i monitores del menjador.

Es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc... generats, a partir de les 15.00 h.

El menjar cal que sigui lliurat a l'office/cuina del centre respectant l'horari convingut: l'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, al voltant de les 11.00 hores, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

L'horari del servei de berenar és a les 16.00 h. El berenar dels infants serà lliurat en la mateixa franja horària que s'entreguen els menús de dinar.

El servei comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i programació dels menús (dinars i berenars), presentant-los com a mínim 7 dies abans de cada mes.
- Proposta de menús per a les intoleràncies i les al·lèrgies alimentàries així com utilització de safates d'acer inoxidable i materials adequats per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies.
- Proposta de sopars saludables.
- Preparació, trasllat i distribució diària dels àpats a l'escola bressol tant en línia calenta com freda.
- Registre diari del control de temperatura del menjar servit seguint de protocols APPC.
- Recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus generats.

Definició servei de menjador (sense monitoratge):consisteix en contractar l'empresa per què elabori els menús en la seva pròpia cuina externa i els transporti fins al centre.

2. Règim jurídic

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

En concret li serà d'aplicació la legislació següent, i tota la nova normativa que sigui d'aplicació.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de





desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Llei 5/2019, del 31 de juliol, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i de modificació de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- ACORD GOV/116/2022, de 7 de juny, pel qual s'aprova el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2022-2026.
- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al per menor.
- ORDRE de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció i el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel que es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.

3. Prestació del servei. Característiques.

3.1. Condicions generals

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercer de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC):

L'adjudicatari haurà de disposar, abans de l'inici del curs escolar, de l'alta de l'epígraf corresponent i del registre d'inscripció de les instal·lacions de cuina en la clau 50 ("restauració col·lectiva social") de l'RSIPAC i/o bé, si s'escau, en la clau 26 "menjars preparats" de l'RSIPAC-RGSEAA.¹

¹ Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya v.2. Aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de febrer de 2012. Modificació aprovada el 20.09.2012.





L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús necessaris durant el període d'execució del contracte per cobrir el servei de menjador en tot moment, així com tenir en compte possibles ampliacions de places de l'escola bressol, per garantir l'adequat funcionament del servei.

3.2. Descripció del servei

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola que sol·licitin servei.

Durant el curs 2025-2026 el número mitjà d'àpats previstos a servir és el següent:

ESCOLA BRESSOL ESTEL	Mitjana estimada diària	Mitjana estimada total del curs (207 dies lectius)
DINARS	15	3.105
BERENARS	15	3.105

Taula 1. Mitjana d'àpats curs 2025-2026

Nota: No es podrà oferir cap àpat per emportar. Tots els menjars servits han de ser consumits dins el recinte de l'Escola Bressol Estel.

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius per període indicats, nombre d'alumnes de cada curs escolar, infants malalts, eventuais, etc.

El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

La informació que es mostra a la taula anterior és una estimació mitjana que no té caràcter vinculant i que s'ha fet considerant 207 dies lectius anuals, i tenint en compte que la mitjana d'àpats diaris servits durant el curs anterior (2024-2025) éren 18 dinars i berenars, i que els alumnes inscrits a l'escola bressol a data de la redacció d'aquests plecs és de 12.

Quan els àpats i materials objectes de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatària del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris recomanats

3.3. Elaboració dels menús

Les obligacions que assumirà l'empresa adjudicatària respecte l'elaboració dels menús són:

- La planificació dels menús haurà de comptar amb el vist-i-plau d'un/a professional nutricionista/dietista col·legiat/da amb experiència en la confecció de menús per a infants de 0 a 3 anys i serveis similars. Aquest s'adequarà a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats.
- Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada,





contemplant les quantitats, composició, tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, infants de 0 a 3 anys. Caldrà que es tingui en compte les diferents fases d'introducció i adaptació de menjar pels infants, així com el subministrament i els productes adequats.

- Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé un primer plat, un segon plat amb acompanyament, amanida, pa i postres.
- Els menús que elabori l'empresa adjudicatària hauran de fer-se tenint en compte les temporades estacionals: tardor-hivern, primavera-estiu; i hauran d'incloure varietat i rotació de productes de temporada, així com haurà de tenir una rotació mínima de cinc setmanes.
- L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a l'escola bressol la fitxa tècnica de cada plat. En cas de canvis caldrà que es comuniquin a la major brevetat possible.
- L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un menú estandarditzat per cada dia, tenint en compte les franges d'edat:
 - De 4 a 12 mesos – menjar triturat o *baby led weaning*
 - De 1 a 3 anys – menjar sencer

I dins d'aquestes franges oferir diverses tipologies de menús per adaptar-se a la diversitat de casuístiques particulars possibles:

- Menú estandarditzat

També caldrà presentar la proposta de menús per a:

- Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - o Dieta laxant puntual
 - o Dieta astringent puntual
- Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
- Ovolacteovegetarià
- Vegà
- Menús especials per raó de creença religiosa

Els menús també hauran d'incloure una proposta complementària de sopars.

- La mida de les racions que es serviran a l'alumnat haurà de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.
- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "*L'alimentació saludable a la primera infància (0-3 anys)*"².
- L'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, al

2 <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/index.html>





voltant de les 11.00 hores, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments fins a l'office/cuina-menjador de l'escola bressol, desencaixar els recipients, introduir els aliments de línia calenta on correspongui i els de línia freda a la nevera.
- El nombre de menús, així com els menús corresponents a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament. Per tant el número de menús podrà variar segons la demanda diària de les famílies. La direcció de l'escola bressol informará diàriament a la persona coordinadora de l'empresa adjudicatària de la quantitat de menús i la tipologia dels mateixos entre les 9:30 h i les 9:45 h.
- En tots els àpats s'haurà de subministrar algun tipus de producte ecològic, de proximitat i/o de temporada. Essent obligatori un mínim setmanal de 4 productes de proximitat i 3 productes amb certificació ecològica.
- L'empresa adjudicatària haurà de seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa, etc., que vinguin determinades en la seva oferta. No s'utilitzaran precuinats.
- En l'elaboració dels menús s'evitaran els aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos amb espines, carns amb tendons i ossos petits....). Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
- El berenar principalment estarà format per fruita de temporada, llet, i/o iogurt natural sense edulcorant, compota de fruita, formatge fresc, pa, torrades, bastonets, cereals, paó i les combinacions possibles que s'oferiran alternativament al llarg de les propostes setmanals.
- Pel que fa a les farinetes de fruita l'adjudicatari proporcionarà el triturat de dues peces petites o equivalent de les següents fruites (plàtan, pera, poma i taronja) per infant.
- Els berenars han d'arribar preparats per ser servits.
- Per l'alumnat amb al·lèrgia o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.
- En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats dels infants.
- D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre.

Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix, sense motiu, sense avís previ i sense l'autorització de la Direcció del centre educatiu.

- L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli, sal, vinagre, tovallons de paper, etc.
- L'empresa que resulti adjudicatària haurà d'aportar una declaració responsable abans de l'inici de la prestació del servei en relació a disposar de menús adaptats per a persones celíaqes, amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries i per situacions d'indisposició esporàdiques, indicant si està





realitzat per un/a nutricionista i/o dietista.

- Serà imprescindible garantir un correcte envasat i etiquetatge de tots els aliments, especialment els que són per a infants amb dietes especials, intoleràncies o al·lèrgies.

3.4. Comunicació del menú

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 cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres.

Aquest calendari es presentarà com a mínim 7 dies abans de l'inici de cada mes, i haurà d'incloure un menú per a cadascuna de les següents varietats:

- Menú estandarditzat
- També caldrà presentar la proposta de menús per a:
 - Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - Dieta laxant puntual
 - Dieta astringent puntual
 - Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
 - Ovolacteovegetarià
 - Vegà
 - Menús especials per raó de creença religiosa.
- Els menús també hauran d'incloure una proposta complementària de sopars.

L'empresa subministrarà aquests menús telemàticament perquè es pugui fer arribar a les famílies online i penjar-ho a la corresponent pàgina o aplicatiu web per poder-ho comunicar a les famílies.

Aquesta proposta haurà de ser aprovada per la direcció del centre mensualment.

Els productes ecològics i de proximitat aniran marcats de forma diferenciada al menú que es faci arribar al centre i a les famílies.

Caldrà adjuntar en el Pla de Valoració del servei (descriu al punt 12 d'aquests PPT) anualment i el llistat de les empreses proveïdores homologades, indicant el seu registre sanitari.

3.5. Conservació, transport i servei dels menús

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments al centre. El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats no plàstics, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida a la normativa vigent, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. En aquest





sentit, cal que l'empresa adjudicatària tingui en compte el temps de transport perquè aquest no sigui excessiu i pugui dificultar el manteniment de la temperatura dels aliments dins dels valors normatius.

Per aquest motiu és requisit obligatori que l'empresa disposi dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

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 al seu consum.

L'empresa adjudicatària restarà sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics municipals dels aliments i les instal·lacions on s'elaboren els menús respecte de les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions. L'empresa haurà de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).

L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals així com per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa restarà obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats per a l'escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per la normativa aplicable.

L'empresa adjudicatària abans de l'inici de la prestació del servei haurà d'aportar declaració responsable en relació a la disposició de sistemes que assegurin que el procés de preparació i subministrament dels àpats es realitza amb les màximes garanties de salut alimentària de qualitat, d'acord amb la normativa vigent d'aplicació, incloent totes les fases: confecció dels menús, rotació d'aliments, cadenes de fred, circuit net/brut, transport, conservació a l'escola, desinfecció i qualitat higiènica i alimentària i seguiment de protocols APPCC.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments en safates o altres recipients d'emmagatzematge dels aliments fins a l'office/cuina-menjador del centre, desencaixar els recipients, introduir els aliments de línia calenta on correspongui i els de línia freda a la nevera.

4. Calendari i Horaris

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. Tenint en compte el calendari oficial que publica anualment el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Puig-reig definirà amb exactitud els dies lectius i, per tant, els dies de servei de menjador per cada curs.

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

Es fa una estimació de 207 dies de servei durant cada curs escolar.

Per garantir el bon funcionament, la direcció de l'escola bressol informará diàriament a l'empresa entre les **9.30 h i les 9.45 h del matí**, dels menús que es requeriran aquell dia.





L'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar els dinars i berenars amb puntualitat, **al voltant de les 11.00 hores**, tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

5. Administració i gestió

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, en els termes establerts a la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició i també amb la normativa laboral i de seguretat que hi sigui d'aplicació.

- Haurà d'estar al corrent dels pagaments de l'impost d'activitats econòmiques (si no està exempt), de cotització a la Seguretat Social, de declaració d'IVA (si no està exempt), l'assegurança de responsabilitat civil, i altres despeses de l'empresa.
- Serà responsable del manteniment, la conservació i la neteja dels estris.
- Respondrà civilment i penal dels danys causats a terceres persones pel funcionament, normal o anormal, dels serveis
- Elaborarà els àpats a la cuina pròpia de l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre els serveis esporàdics que les famílies puguin sol·licitar, abans de les 9.30 h a l'escola bressol. En cas de necessitat la direcció del centre autoritzarà la inclusió d'infants o adults en el servei de menjador del dia, com a eventuais del servei.
- L'empresa es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts i del seu cobrament. Aquest es produirà a mes vençut, entre el dia 1 i el dia 5 de cada mes, considerant els dies lectius del mes acabat i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències justificades produïdes durant aquell període.
- La morositat serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

En el cas de rebuts impagats es seguirà el següent protocol d'actuació:

- Si el rebut carregat al compte que autoritzin els pares o tutors de l'alumnat, és retornat per l'entitat financera sense ser abonat, l'empresa es posarà en contacte amb els pares o tutors per comunicar-los que tenen el marge de tolerància de tres àpats per a regularitzar la situació. També seran advertits que si el quart dia no s'ha efectuat el pagament, l'infant ja no podrà fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.
- Si resulten infructuoses aquestes actuacions es comunicarà als Serveis Socials de l'Ajuntament de Puig-reig per si fos necessària la seva intervenció. L'empresa concessionària convocarà els pares o tutors per comunicar-los que ja no podran fer ús del servei de menjador fins que no es paguin els rebuts pendents.





- Si un rebut domiciliat fos retornat per l'entitat financera les despeses financeres que aquest fet hagin generat aniran a càrrec de les famílies. L'empresa adjudicatària comunicarà a la direcció del centre la relació de comensals que no es trobin al corrent de pagament, que podran perdre el dret a fer ús del servei de menjador mentre no regularitzin la seva situació.
- La proposta de preu de l'empresa haurà d'incloure les condicions de pagament de les persones usuàries del servei.

La direcció del centre informará, de forma immediata, al responsable d'Educació de l'Ajuntament de les incidències que es puguin produir en el funcionament de la gestió del servei de menjador. Les incidències quedaran recollides en el full d'incidències que signarà la direcció del centre i el farà arribar a l'empresa concessionària i a la persona responsable del Servei d'Educació per poder corregir les incidències detectades.

6. Finançament

El preu del Servei inclou els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús
- Altres subministraments i reposició
- Menús testimoni
- Cost del personal de cuina (salari i seguretat social)
- Costos d'estructura i despeses generals
- Vestuari del personal de cuina
- Assegurança de responsabilitat civil (Riscos laborals)
- Transport dels aliments i material pel trasllat, en els termes que estableixi la normativa vigent
- Benefici industrial

7. La maquinària de la cuina

L'empresa adjudicatària haurà de comptar amb una cuina autoritzada des d'on l'empresa es compromet a elaborar el menjar i a transportar-lo, que ha de constar al corresponent Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA). Cal que l'empresa consti al registre amb la mateixa raó social amb què opta a la licitació.

Aquesta cuina, ha d'estar radicada a no més de 45 minuts de Puig-reig per carretera, segons el trajecte més ràpid conforme el càlcul de ruta de Via Michelin (<https://www.viamichelin.es/>) i, supletòriament, és a dir, en cas d'inexistència o no funcionament puntual d'aquella, de Guia Repsol (<https://www.guiarepsol.com>) per tal de garantir que els aliments arriben i es mantenen en la temperatura adequada així com per què l'empresa pugui respondre adequadament en cas d'esmena, defectes de quantitat, de qualitat o de característiques de la comanda (especialment en casos de dietes i menús especials per al·lèrgies i/o intoleràncies) en temps i forma. El càlcul de ruta s'efectuarà consignat a la consulta únicament les poblacions (Puig-reig i aquella on estigui ubicat el





centre) en l'horari previst del transport.

En aquest sentit, cal indicar que, conforme estableixen els punts 3.3 i 4, d'aquests plecs els menús dels dinars i els berenars s'han de servir, com a màxim, a les 11:00 hores del matí per tal que, un cop supervisats i, en el cas dels menús freds regenerats puguin ser consumits pels infants a partir d'entre les 11:45 hores i les 12:00 hores en el servei de dinar i a les 16:00 hores en el servei de berenar.

D'acord amb el que disposa l'article 150.2 de la LCSP, l'acreditació de disposar efectivament d'un centre d'elaboració de menjars des d'on servir els menús i els berenars que esmenin els defectes de quantitat, de qualitat o de característiques, així com de la població on aquest centre està radicat, es farà mitjançant la presentació de la següent documentació que correspongui:

- Si el centre pertany a l'empresa licitadora: la declaració d'alta o de variació de l'Impost sobre Activitats Econòmiques (IAE) formulada per l'empresa licitadora.
- En cas que l'empresa licitadora recorri a mitjans externs (article 75 LCSP) i el centre pertanyi al tercer: la declaració d'alta o de variació de l'Impost sobre Activitats Econòmiques (IAE) formulada per aquest tercer.
- L'Ajuntament de Puig-reig podrà demanar documentació complementària en cas que ho consideri oportú.

Els àpats hauran de ser transportats en safates d'acer inoxidable pels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i la resta de menús hauran de ser transportats en safates de material sostenible, reutilitzable i lliure de tòxics, preferentment d'acer inoxidable. En cas d'haver d'utilitzar material d'un sol ús, aquest ha de ser reciclable.

L'Ajuntament de Puig-reig facilitarà un espai adient i el material necessari a l'escola bressol per tal de dur a terme el servei de menjador.

8. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei de menjador, en totes i cadascuna de les seves fases, d'acord amb allò que estableix el plec de clàusules jurídiques i administratives.

En aquest efecte, el concessionari tindrà subscrita una assegurança que cobreixi el risc de responsabilitat civil de la seva activitat i del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat per la prestació del servei de menjador escolar pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar durant tot el període intel·lectiu destinat a menjador escolar i que puguin derivar-se de les obligacions assumides per l'empresa adjudicatària, amb un capital assegurat de com a mínim de 800.000€.

L'empresa adjudicatària aportarà còpia de la pòlissa i del rebut de pagament de la pòlissa a l'Ajuntament de Puig-reig.

9. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la





legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Els productes frescos del gènere carn de porc i de vedella, pollastre, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet, llegums i altres productes que es consumeixen a l'escola, seran de primera qualitat.

Atesa l'edat dels infants del centre compreses des dels 4 mesos als 3 anys, i la seva natural evolució i diversitat, els menús podran patir canvis: verdura sola, verdura amb proteïna, menú intermig amb incorporacions, així com el seu processament: triturat, aixafat, sencer..., fins arribar al menú considerat estàndard:

- Menú estandarditzat
 - També caldrà presentar la proposta de menús per a:
 - Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - Dieta laxant puntual
 - Dieta astringent puntual
 - Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
 - Ovolacteovegetarià
 - Vegà
 - Menús especials per raó de creença religiosa.
 - Els menús també hauran d'incloure una proposta complementària de sopars.

10. Consideracions tècniques per l'elaboració dels menjars

Per l'elaboració dels menjars s'haurà de garantir el compliment del Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Per tal de complir amb aquests supòsits caldrà tenir en compte les indicacions del Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME)³ Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya reflectida en la documentació següent:

- Acompanyar els àpats dels infants. Consells per a les famílies i per als menjadors escolars. Edició 2024

3 <https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio/alimentacio-saludable/preme/index.html>





- L'alimentació saludable en la primera infància, 2022.
- L'alimentació saludable en l'etapa escolar: guia per a famílies i escoles, 2020.
- Exemples de programacions de menús escolars, 2022
- Calendari estacional de Fruites i Verdures de Catalunya, per a menjadors escolars. (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació)
- Més hortalisses i més llegum en els menús escolars. 12 receptes. Edició 2021
- Informe i posicionament sobre la dieta vegetariana i vegana en el context del servei de menjador escolar, 2020
- Exemples de menús vegetarians i vegans per a la primera infància, 2023
- Exemples de menús per a la primera infància, 2023
- Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys), 2016

11. Estimació del nombre d'usuaris

L'emplaçament i el nombre d'infants estimat per cada grup d'edat de l'escola bressol municipal objecte d'aquest contracte és el següent:

Escola Bressol Estel

Ubicació: Avinguda 1 d'octubre, 5-7, Puig-reig

Total places estimades: 41

Grup d'edat	Nombre de places estimades
4 mesos a 1 any	8
1 a 2 anys	13
2 a 3 anys	20
TOTAL	41

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola, que sol·licitin servei, tal com s'indica en el punt 3.2 d'aquests plecs.

12. Coordinació de l'entitat adjudicatària i l'ajuntament

La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà semestralment mitjançant les comissions de seguiment. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

En aquestes comissions hi assistiran la direcció de l'escola bressol, la persona responsable del contracte i la persona representant de l'empresa adjudicatària.

L'entitat adjudicatària haurà de realitzar un Pla de Valoració del servei, que consisteixi en recollir informació relativa a: funcionament del servei, personal, producte/menú. Aquest Pla es treballarà en la reunió de coordinació anual que es farà entre l'adjudicatària i la corporació, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.





L'empresa adjudicatària haurà de presentar semestralment el certificat que acrediti que està al corrent del pagament dels salaris de les persones treballadores i al corrent de les obligacions tributàries amb la Seguretat Social així com els documents acreditatius de qualitat dels aliments:

- certificacions d'aliments ecològics, frescos i de proximitat.

A més, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la documentació administrativa pertinent que permet assegurar que el servei es presta amb garanties suficients:

- Acreditació que l'empresa concessionària està inscrita en el Registre d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC): a inici de curs (punt 3.1 dels presents plecs).
- Assegurances de responsabilitat civil: pòlissa i rebuts de pagament: a inici de curs i segons períodes de pagament (punt 8 dels presents plecs).
- Acreditació de l'abonament dels salaris i TC2 del personal contractat per l'empresa (cuiners i altre personal) per a la prestació del servei: semestralment.
- Control anual dels aspectes sanitaris de les instal·lacions on es preparen els aliments i informe dels menús. Després del control de l'Agència de Salut Pública (un cop l'any).
- Acreditació documental per garantir el compliment del servei segons l'oferta presentada i la valoració obtinguda segons els criteris d'adjudicació establerts en el plec de prescripcions administratives

Respecte al personal adscrit al servei, l'entitat adjudicatària haurà de comunicar la relació del mateix a la persona responsable del contracte mitjançant registre electrònic especificant les funcions i adjuntant els documents acreditatius de compliment dels requisits exigits a la clàusula 13 dels presents plecs tant a l'inici de curs com cada cop que es produeixi un baixa o canvi de personal.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Ajuntament de Puig-reig, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa contractista i de la persona representant, i també de la persona que la substituirà en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

13. Personal per a la prestació del servei

L'empresa adjudicatària assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Una persona representant a través de la qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, la qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.
- Personal de cuina per a l'elaboració i/o manipulació dels menús. Aquest ha de posseir el curs de manipulació d'aliments en vigor i complir les normes





d'higiene establertes. És obligació de l'empresa licitadora garantir la formació suficient d'higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal, així com justificar com a mínim un any d'experiència en serveis de cuina – menjador escolars.

- Dietista i/o nutricionista amb titulació de tècnic/a superior en Dietètica i/o Nutrició i experiència mínima de 3 anys en serveis anàlegs, encarregada de confeccionar i signar les propostes de menús i de berenars. Ha de garantir que es compleixen els requisits de ser adequats, equilibrats i variats per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys), d'acord amb la guia "L'alimentació saludable en la primera infància, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya" (ASPCAT).

D'acord amb el que disposa l'article 150.2 LCSP, l'acreditació de disposar efectivament del tècnic superior en Dietètica i/o Nutrició es farà mitjançant la presentació de la següent documentació que correspongui:

- Si aquesta persona forma part de la plantilla de l'empresa licitadora: el títol acadèmic o certificació del mateix i el contracte de treball.
- Si aquesta persona no forma part de la plantilla de l'empresa licitadora: el títol acadèmic o certificació del mateix i el contracte de prestació de serveis professionals en el que consti per al servei objecte del present contracte, la seva dedicació en exercici de les funcions que té encomanades.
- En cas que l'empresa licitadora recorri a mitjans externs (article 75 LCSP) i el/la tècnic/a superior en Dietètica i/o Nutrició formi part de la plantilla del tercer, s'aportarà la documentació de la lletra a) anterior –el contracte de treball serà el subscrit pel tercer de què es tracti–.

L'experiència laboral s'acreditarà mitjançant presentació de certificat de serveis prestats.

L'empresa adjudicatària executarà directament la prestació objecte del contracte. La subcontractació només pot recaure sobre prestacions accessòries.

En relació al personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulació d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació de l'empresa adjudicatària garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'empresa adjudicatària ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc...
- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal.
- L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes





comeses pels seus empleats/des durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

14. Normativa

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa vigent en matèria 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.

Les empreses que licitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal.

15. Memòria tècnica

Les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa.

A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- Informació / Dades bàsiques de l'empresa licitadora
- El pla de menús del curs escolar d'acord amb les condicions esmentades en aquest plec
- Descripció dels ingredients utilitzats per a l'elaboració dels plats del pla de menú presentat i el mètode de cuinat
- Especificació dels productes que s'utilitzaran
- Relació de les principals empreses proveïdores (indicant, en cas que n'hi hagi, que siguin centre especial de treball i/o inserció així com els segells ecològics dels que disposen)
- Organització del servei diari (horaris de preparació dels menús, distribució, previsió de rutes de repartiment, itineraris, subministrament de productes a les cuines, coordinació personal – empresa, pla de funcionament diari, recollida de residus, resolució de problemes, pla de neteja individual, control de qualitat dels aliments, APPCC)
- Pla de formació del personal i calendari previst

