



Ajuntament de Caldes d'Estrac

Expedient núm.: 520/2026
Procediment: Licitacions de serveis
Data d'iniciació: 03/03/2026

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL SAGRADA FAMÍLIA DE CALDES D'ESTRAC

1- Antecedents

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les llars d'infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període intel·lectiu del migdia.

És voluntat de l'Ajuntament oferir aquest servei, però atesa la complexitat del mateix, l'Ajuntament no disposa de mitjans necessaris per oferir-lo amb els mitjans propis dels que disposa.

Dades del Centre objecte de la prestació:

Escola Bressol Sagrada Família

C/ Mestre Joan Barber s/n.

08393 Caldes d'Estrac

Places màximes ofertades pel curs 2025-2026: 41-- places

I0: 8

I1: 13

I2: 20

2- Objecte del contracte

L'objecte del contracte és oferir un servei de càtering - l'elaboració de menjars i el seu subministrament en calent (temperatura mínima de 65°C+) per als infants de l'Escola Bressol Municipal Sagrada Família de Caldes d'Estrac, situada al carrer Mestre Joan Barber, s/n, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari escolar establert per l'Ajuntament. En concret, inclou:

- Un àpat principal, el dinar, i un altre complementari, el berenar (sense sucres afegits ni sal).
- La preparació dels àpats s'haurà d'efectuar a les pròpies dependències de l'empresa adjudicatària i s'hauran de subministrar en calent. El dinar se servirà a les 11:30h.
- Els menús s'han de dissenyar d'acord amb el calendari d'incorporació d'aliments, les freqüències recomanades de consum - de la guia *L'alimentació saludable en la primera infància* de l'Agència de Salut Pública- i un patró alimentari saludable i sostenible, a partir de productes locals i de temporada. En aquest sentit, els àpats s'han de basar en aliments vegetals frescos, han d'evitar un excés de carn i làctics, per motius de salut i pel cost ambiental associat a la seva producció, i han d'incloure el peix amb certa moderació.
- Subministrar entre 15 i 25 àpats diaris, amb un màxim de 31. Les quantitats no són fixes, podent variar respecte a allò que finalment és demani en més o en menys quantitat en funció dels infants que utilitzin el servei de menjador. La mitjana actual d'infants usuaris del menjador és de 20 infants.





Ajuntament de Caldes d'Estrac

- Subministrar els àpats de dilluns a divendres, tret dels dies de lliure disposició i els dies festius, des de l'inici de la contractació fins el darrer dia del curs.

3- Tipologia del menú

Els menús hauran d'estar supervisats, tal com estableix la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. Malgrat les particularitats en la incorporació de nous aliments en l'etapa dels 6 mesos-1 any, els menús hauran de seguir les recomanacions del capítol 3. Dinar a l'escola, de la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i la guia *L'Alimentació saludable en la primera infància*.

El contractista presentarà la proposta de menú mensual amb 15 dies d'antelació. El menú detallarà productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de l'escola, qui haurà d'autoritzar qualsevol canvi.

Es tindrà en compte el calendari de recol·lecció de les principals verdures i fruites de temporada segons les fitxes de productes vegetals de temporada de la Generalitat de Catalunya.

Els menús respondran a les necessitats i usuaris de l'escola (nadons i infants de 0 a 3 anys). Els menús s'elaboraran en funció de les edats, amb un menú base segons el nivell d'edat i segons el tipus (triturat i/o trossejat), tot adaptant-se als progressos dels infants.

S'utilitzaran tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa, etc.

4- Menús especials

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats, amb la prèvia consulta a les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos (vegetarià, vagà, halal, etc.), tant en el dinar com en el berenar diari.

5- Comunicació amb les famílies i la direcció del centre

Abans de finalitzar el mes, el contractista haurà de trametre a l'adreça electrònica que se li indicarà, el calendari de menús del mes següent en un format adequat per tal que aquest pugui esser publicat en una web o al tauler de l'escola. Es designarà un interlocutor/a directa per el dia a dia, entre la direcció i l'empresa.

6- Responsabilitat i qualitat de les matèries primeres

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

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a





Ajuntament de Caldes d'Estrac

disposició de l'Ajuntament de Caldes d'Estrac, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higièniques alimentàries dels productes emprats.

El contractista haurà d'estar inscrit en el RS/PAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels 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; etc.

7- Personal

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que pugin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals i formació en manipulació d'aliments i al·lèrgens.

En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altres circumstàncies que impedeixin el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb una antelació de 48 hores. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

8- Elaboració, conservació, transport i serveis dels menús

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

El trasllat es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

L'empresa haurà de complir la normativa higiènica-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins a l'arribada a destí. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada a destí per part de l'escola.

Els contenidors amb els aliments han de venir acompanyats d'un document que ens acrediti, com a mínim: el nombre de contenidors servits, els aliments que contenen (menú amb indicació de possibles al·lèrgens etc.), identificació de menús adaptats, i la temperatura de sortida.

La temperatura mínima serà de 65^o+ en la seva recepció a l'Escola Bressol.

S'entregarà un document per entrega del tipus albarà amb indicació del número de menús entregats, indicació expressa dels menús adaptats així com la prescripció realitzada concreta (menú per cel·facs, diabètics...).

L'empresa haurà de complir la normativa higiènica-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, del Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre pel qual s'estableixen les





Ajuntament de Caldes d'Estrac

normes d'higiene per a elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

9- Inspecció sanitària

A través del personal municipal de l'Ajuntament de Caldes d'Estrac es podrà supervisar:

- Les condicions higiènica sanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.

L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.

10- Avaluació periòdica de la prestació del servei

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

S'establirà una reunió trimestral de seguiment i control del contracte amb el responsable del contracte i la direcció del centre, per tal de realitzar un seguiment acurat del servei. Les reunions podran ésser telemàtiques o presencials, a proposta del/la responsable del contracte.

11- Clàusula lingüística

L'empresa adjudicatària del contracte ha d'emprar el català en els menús, pàgina web, rètols, publicacions, avisos, xarxes socials i altres comunicacions de caràcter general que tinguin una relació directa amb l'execució de les prestacions objecte del contracte; tot això, d'acord amb les regulacions contingudes a la Llei/1998, de 7 de gener, de política lingüística.

12- Criteris ambientals

L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar la despesa d'aigua.

Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.

Estris de cuina

1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. En cas de no disposar d'estris reutilitzables, emprar estris biodegradables o fins i tot





Ajuntament de Caldes d'Estrac

compostables.

Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.

L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

Residus

1.- Minimització de residus.

2.- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries 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. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

3.- Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

4.- Pel que fa a les bosses de plàstic, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau o equivalent) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

5. Recollida segregada.

6. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.

7. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador, i caldrà separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.

Productes de neteja

Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir els criteris d'eco toxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.

L'empresa licitadora haurà de presentar el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la UE, Cigne Nòrdic o equivalent), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.

