	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b> 111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

### Plecs Tècnics

**Procediment:** Contracte de serveis per procediment obert simplificat i no harmonitzat

**Assumpte:** Servei d'alimentació de l'escola bressol municipal de Tona

**Document signat per:** Tècnica d'educació

## PLECS TÈCNICS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL DE TONA

### 1. Objecte del contracte

Constitueix l'objecte del present contracte la prestació del servei de menjador de l'escola bressol municipal, que comprèn la gestió integral del servei d'atenció alimentària adreçat als infants del centre, amb l'objectiu de garantir una alimentació equilibrada, saludable i adequada a les seves necessitats nutricionals.

El servei inclou les prestacions següents:

- La planificació, confecció i elaboració dels menús diaris, incloent el servei de dinar i un servei de tarda consistent en una ingesta lleugera de fàcil elaboració (com ara fruita fresca, iogurt o preparacions similars), a la cuina del centre, per part de personal qualificat de l'empresa adjudicatària, d'acord amb criteris nutricionals adequats a l'edat dels infants.
- L'adquisició i subministrament de les matèries primeres alimentàries, així com dels productes necessaris per al correcte funcionament del servei, incloent-hi els productes de neteja de la cuina i dels estris.
- La neteja, manteniment i correcte condicionament de les instal·lacions de cuina i dels estris, d'acord amb la normativa sanitària vigent.
- La gestió dels residus generats, d'acord amb el sistema de recollida selectiva implantat al municipi, garantint la correcta separació de les diferents fraccions, especialment la fracció orgànica, que haurà de dipositar-se en els contenidors específics amb bossa compostable.

El servei es prestarà d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, salut pública i resta de disposicions aplicables.

### 1.2. Vocabulari comú de contractes (CPV)

De conformitat amb el Reglament (CE) núm. 213/2008 de la comissió de 28 de novembre del 2007, el codi que identifica l'objecte del present contracte és el següent:

- Codi principal: 55523100-3 - Serveis de menjador escolar.

## 2. Prescripcions tècniques generals

El conjunt de prestacions que conformen l'objecte del contracte s'haurà d'executar amb estricta subjecció a la normativa vigent i els més alts estàndards de qualitat i seguretat alimentària. Aquestes prescripcions generals estableixen el marc normatiu i els requisits essencials que l'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment durant l'execució del servei, amb l'objectiu primordial de protegir la salut dels infants i assegurar un servei de menjador excel·lent i fiable.

### 2.1. Normativa tècnica d'aplicació obligatòria

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la legislació i normativa vigent que sigui d'aplicació a l'objecte del contracte, tant en l'àmbit europeu, estatal, autonòmic com local. A títol enunciatiu i no exhaustiu, s'assenyala la següent normativa d'aplicació obligatòria:

- Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària
- Reglamento (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, especialment pel que fa a la gestió d'al·lèrgens i dietes especials
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya
- Criteris i guies tècniques de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) en matèria de menjadors escolars i alimentació en educació infantil
- Reial decret 109/2010 relatiu a l'adaptació de la normativa sanitària al lliure accés a activitats de serveis, incloent la responsabilitat de formació dels manipuladors d'aliments
- Decret Legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus, així com les ordenances municipals de l'Ajuntament de Tona sobre la gestió de residus i la recollida selectiva porta a porta
- Llei 17/2015, del 21 de juliol, d'igualtat efectiva de dones i homes

A més de la normativa esmentada, l'adjudicatari està obligat a conèixer i complir qualsevol altra disposició legal vigent o futura que afecti l'execució del contracte, sent l'únic responsable de les conseqüències del seu incompliment.


### 2.2. Requisits generals de qualitat i seguretat

L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment el compliment de la legislació vigent en matèria higiènic-sanitària, de seguretat alimentària i de qualitat, tant en l'elaboració i manipulació com en el transport i emmagatzematge dels aliments. El compliment d'aquests requisits serà objecte de control i seguiment per part del responsable del contracte.

De manera específica, l'adjudicatari haurà de complir amb els següents requisits:

- Qualitat de les matèries primeres: Tots els productes alimentaris utilitzats hauran de ser de primera qualitat. L'adjudicatari haurà de disposar d'un sistema d'homologació de proveïdors que asseguri la qualitat i l'origen dels productes.



		
<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b>		
111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2		
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

- Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): L'empresa haurà de tenir implantat i actualitzat un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC, de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 852/2004. Aquest sistema haurà d'estar a disposició del personal inspector de l'Ajuntament.
- Gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: L'adjudicatari haurà de disposar d'un protocol estricte per a la gestió d'al·lèrgens, garantint l'elaboració de menús especials per a infants amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, prèvia prescripció mèdica. S'haurà d'evitar la contaminació creuada i proporcionar informació clara i accessible sobre els al·lèrgens presents en els menús, en compliment del Reglament (UE) núm. 1169/2011.
- Bones pràctiques de manipulació i higiene: Tot el personal adscrit al servei haurà de comptar amb la formació acreditada en manipulació d'aliments i complir rigorosament les normes d'higiene personal. Les instal·lacions, equips i estris de cuina s'hauran de mantenir en un estat òptim de neteja i desinfecció, d'acord amb un pla de neteja i desinfecció documentat.
- Control de la cadena de fred: S'haurà de garantir el manteniment de la cadena de fred durant el transport, la recepció i l'emmagatzematge dels aliments que ho requereixin, registrant les temperatures de manera periòdica.

### 3. Prescripcions tècniques particulars

En aquest apartat s'estableixen les característiques específiques que ha de complir l'empresa adjudicatària per a la correcta prestació del servei d'alimentació per a l'escola Bressol Pa amb Xocolata de Tona. Aquestes inclouen la planificació i qualitat nutricional dels menús, les obligacions operatives, els criteris de qualitat dels aliments, els protocols d'higiene i seguretat alimentària, així com l'organització i gestió diària del servei, amb l'objectiu de garantir-ne una execució adequada, eficient i segura.

#### 3.1 Planificació, Organització i gestió del servei.

##### 3.1.1 Paràmetres generals del servei

- **Període de prestació:** durant el curs escolar, amb excepció de les vacances de Nadal i Setmana Santa i els dies festius del calendari lectiu oficial de l'escola bressol municipal Pa amb Xocolata de Tona.
- **Tipologia de servei:** servei de menjador amb dinar i servei de tarda (ingesta lleugera fruita fresca, iogurt o similar).
- **Demanda estimada:** 41 menús infantils i 5 menús d'adults.
- **Periodicitat:** de dilluns a divendres durant el curs escolar.

### 3.1.2 Elaboració dels menús

L'empresa adjudicatària serà responsable de la confecció dels menús d'acord amb criteris nutricionals adequats a l'edat dels usuaris, sota la supervisió d'un tècnic en nutrició i dietètica.

Els menús hauran d'estar equilibrats i incloure aliments dels principals grups (farinacis, verdures, fruites, proteïnes i oli d'oliva), amb una varietat de tècniques culinàries al llarg de la setmana i amb quantitats adaptades a les necessitats dels infants segons la seva edat i sensació de gana.

La programació dels menús es realitzarà en funció de les temporades estacionals (tardor, hivern i primavera), afavorint l'ús de productes de temporada.

L'estructura dels àpats de dinar serà la següent: primer plat (farinacis, llegums i/o verdures), segon plat (aliment proteic), guarnició (verdures i/o farinaci), postres (fruita fresca de temporada, fruita en almívar o làctics), pa i oli d'oliva per amanir.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar menús adaptats a les diferents franges d'edat:

-Lactants (triturat)

-Caminants: 1-2 anys

-2 anys i adults, tenint en compte l'evolució dels infants i les seves necessitats alimentàries.

La planificació dels menús es lliurarà a la direcció del centre amb una antelació mínima d'un mes i es posarà a disposició de les famílies en format clar, llegible i accessible, amb els mitjans que acordin tan si són físics com digitals.

### 3.1.3 Subministrament i qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la normativa higiènic-sanitària vigent en totes les fases del procés, incloent l'elaboració, manipulació i transport dels aliments.

Així mateix, haurà de disposar d'un sistema d'homologació de proveïdors que asseguri la qualitat i la fiabilitat de les fonts d'abastament, així com la correcta traçabilitat dels productes subministrats.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar controls i analítiques periòdiques dels productes elaborats, amb la finalitat de garantir la seva qualitat i seguretat alimentària.


La documentació acreditativa de l'origen i traçabilitat dels productes haurà d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament, sense que això impliqui que aquest assumeixi la responsabilitat sobre les garanties higiènic-alimentàries dels productes utilitzats.

Per raons de seguretat alimentària, no es podran realitzar canvis de menús ni d'ingredients sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

Els productes subministrats hauran de ser de primera qualitat, i l'oferta haurà d'especificar i acreditar, com a mínim, les següents característiques: origen, denominació del producte, categoria, varietat, normativa de qualitat aplicable, tipus d'envàs, grau de manipulació (si arriben tallats o preparats) i sistemes de conservació durant el transport.

El transport dels aliments s'haurà de realitzar en condicions que garanteixin la seguretat alimentària, utilitzant mitjans adequats que assegurin el manteniment de la cadena de fred i/o



	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b>	
	111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

calor, evitin contaminacions creuades i preservin la qualitat dels productes fins al moment de la seva recepció al centre.

Pel que fa als productes no peribles, s'haurà d'indicar igualment el tipus de producte, qualitat, format d'envàs i pes per unitat.

Finalment, es valorarà positivament la incorporació de productes procedents de l'agricultura ecològica i de proximitat, així com l'ús de materials d'envasat sostenibles i reutilitzables o compostables, especialment aquells que disposin de distintius de l'Agència de Residus de Catalunya o d'altres organismes acreditats.

### 3.1.4 Elaboració, conservació i servei dels àpats

L'empresa adjudicatària serà responsable de la correcta elaboració, conservació i servei dels aliments, garantint en tot moment el compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

La preparació dels àpats es realitzarà a la cuina del centre ("in situ"), d'acord amb les fitxes tècniques establertes i els protocols del sistema d'autocontrol basat en l'APPCC, assegurant unes pràctiques higièniques adequades en totes les fases del procés.

L'empresa haurà de garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment del servei, assegurant el manteniment de les temperatures adequades i disposant dels mitjans tècnics necessaris per preservar-ne la qualitat i seguretat. Així mateix, haurà de garantir en tot moment la continuïtat de la cadena de fred i/o calor durant la manipulació i distribució dels aliments.

En aquest sentit, s'hauran de complir els requisits establerts pel Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, així com la resta de normativa aplicable, i tenir a disposició del centre el registre sanitari corresponent.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, i haurà de realitzar els controls de qualitat establerts per la legislació vigent durant tot el procés, des de l'elaboració fins al consum.

Així mateix, s'haurà de registrar la temperatura dels aliments en el moment de la recepció al centre i en el moment del servei.

Pel que fa al control de seguretat alimentària, l'empresa adjudicatària haurà de recollir i conservar mostres testimoni dels àpats elaborats d'acord amb la normativa higienicosanitària vigent, garantint en tot moment les condicions d'higiene, conservació i traçabilitat exigides.

El servei dels àpats es realitzarà en els horaris establerts per la direcció del centre, adaptant les racions a l'edat i necessitats dels infants. Els àpats es prepararan i distribuïran mitjançant carros de transport alimentari adequats, garantint en tot moment les condicions higièniques, de temperatura i de seguretat alimentària fins al moment del servei.

En el cas de la fruita, aquesta s'haurà de servir sempre pelada, tallada i preparada per al consum immediat dels infants, garantint les condicions higièniques adequades.

### **3.1.5 Dietes especials i adaptacions alimentàries**

S'individualitzarà el menú dels infants i de les persones adultes que tinguin intoleràncies, al·lèrgies, etc. Els règims específics per malaltia crònica que afecti el sistema endocrí o metabòlic s'atendran sempre sota prescripció i orientació mèdica. També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin, sempre a criteri del centre.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes propis per atendre aquests tipus d'intolerància o particularitats.

L'empresa licitadora facilitarà al centre un menú propi de les festes populars que celebri l'escola bressol: Castanyada, Carnaval, Sant Jordi, solsticis (estiu/hivern), etc.

### **3.1.6 Neteja, desinfecció i gestió higiènica del servei**

L'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja, desinfecció i correcte manteniment higiènic de totes les instal·lacions, equips, estris i superfícies utilitzades en la prestació del servei de menjador.


A aquest efecte, haurà de disposar i aplicar un pla de neteja i desinfecció documentat, que inclogui els procediments, productes utilitzats, freqüències d'actuació i responsables assignats, d'acord amb la normativa higienicosanitària vigent i integrat dins del sistema d'autocontrol (APPCC).

La neteja haurà de garantir:

- La correcta higienització diària de la cuina, superfícies de treball, equips, utensilis i carros de servei.
- La neteja després de cada servei dels elements utilitzats en la preparació i distribució dels àpats.
- El manteniment en òptimes condicions d'ordre i higiene dels espais d'emmagatzematge i cambres frigorífiques.
- La utilització de productes de neteja autoritzats i adequats per a ús alimentari.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de portar els registres corresponents de les tasques de neteja i desinfecció, que estaran a disposició de l'Ajuntament i de les autoritats sanitàries competents.



		
<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b>		
111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2		
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

Amb caràcter previ a l'inici del servei, es realitzarà una neteja i desinfecció integral de les instal·lacions i equipaments. Durant la vigència del contracte, es garantirà el manteniment continuat de les condicions higièniques exigibles.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir igualment:

- La implantació de mesures de control de plagues (DDD: desinfecció, desinsectació i desratització), mitjançant empreses autoritzades i amb els corresponents registres actualitzats.
- L'establiment de circuits de treball diferenciats que evitin contaminacions creuades, assegurant la separació entre zones i processos de brut i net.
- La neteja i desinfecció específica dels carros de transport, línies de servei i altres elements utilitzats en la distribució dels àpats.

La gestió dels residus derivats del servei es realitzarà d'acord amb la normativa vigent i el sistema de recollida selectiva municipal, assegurant la correcta separació de les diferents fraccions.

### 3.1.7 Rendiment i escalabilitat

L'empresa adjudicatària ha de garantir que el servei disposa de la capacitat organitzativa i dels recursos necessaris per respondre de manera eficient a les fluctuacions en el nombre de comensals, assegurant en tot moment la qualitat i la puntualitat en el lliurament dels àpats.

El servei haurà de ser escalable per adaptar-se a les necessitats diàries de l'escola bressol. Aquesta escalabilitat es defineix pels següents requisits:

- Gestió de la demanda variable: El servei ha d'estar preparat per elaborar i servir un nombre de menús que pot fluctuar diàriament, amb una capacitat màxima prevista de 41 menús infantils i 5 menús per a adults, d'acord amb les previsions del present plec.
- Mecanisme de comunicació per a variacions: Per a la gestió de les variacions diàries i anul·lacions d'àpats, la direcció del centre comunicarà les necessitats a l'empresa adjudicatària abans de les 10:00 hores del mateix dia. L'empresa adjudicatària està obligat a ajustar la producció immediatament a partir d'aquesta comunicació.
- Planificació per a esdeveniments: Per a situacions planificades com sortides, festes o excursions que impliquin una modificació del nombre de menús, s'establirà una comunicació amb una antelació mínima de 7 dies naturals per garantir la correcta planificació.

El rendiment del servei s'avaluarà en funció de la seva capacitat per servir tots els àpats sol·licitats dins dels horaris establerts, mantenint els estàndards de qualitat nutricional i higiènic-sanitària definits en aquest plec, independentment de les variacions en el volum de treball diari.

L'organització de la cuina i la planificació de les compres s'hauran d'ajustar per garantir aquesta eficiència operativa sense malbaratament alimentari.

### **3.1.8 Disponibilitat i continuïtat del servei**

L'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei de menjador de forma contínua i ininterrompuda durant tots els dies lectius del calendari escolar oficial de l'escola bressol municipal. El servei només s'interromprà durant els períodes de vacances establerts en aquest calendari.

Per assegurar aquesta continuïtat, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de contingència eficaç per gestionar qualsevol incidència que pugui afectar la correcta prestació del servei. Aquest pla haurà de preveure, com a mínim, els següents aspectes:

- Gestió d'absències del personal: L'empresa garantirà la substitució immediata del personal de cuina adscrit al servei en cas de baixa per malaltia, permís o qualsevol altra causa sobreenvinguda. El personal substituït haurà de complir amb els mateixos requisits de qualificació, formació i experiència que el personal titular, assegurant que no es produeixi cap alteració en la qualitat del servei.
- Garantia de subministrament: L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la disponibilitat de totes les matèries primeres i productes alimentaris necessaris per a l'elaboració dels menús planificats. En cas de fallida d'un proveïdor, haurà de disposar de mecanismes alternatius per obtenir productes de qualitat equivalent o superior sense que afecti el servei diari.
- Disponibilitat dels menús: Es garantirà la preparació i el servei dels menús tal com han estat planificats i aprovats. Qualsevol canvi en el menú per causes de força major haurà de ser degudament justificat, comunicat amb la màxima antelació a la direcció del centre i autoritzat expressament per l'òrgan de contractació, oferint sempre una alternativa de qualitat nutricional i organolèptica equivalent.

L'incompliment de la continuïtat del servei per causes imputables a l'empresa adjudicatària serà considerat un incompliment greu del contracte i podrà donar lloc a l'aplicació de les penalitzacions previstes en aquest plec.


## **4. Gestió de la Informació**

### **4.1 Seguretat de la informació**

L'empresa adjudicatària, en la seva condició d'Encarregada del Tractament, es compromet a complir amb totes les obligacions que estableix la normativa vigent en matèria de protecció de dades, especialment el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell (RGPD) i la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD).

L'empresa adjudicatària tindrà accés a dades personals dels alumnes i les seves famílies, incloent-hi dades de categories especials, com ara informació relativa a la salut (al·lèrgies,



	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b> 111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

intoleràncies alimentàries, prescripcions mèdiques o qualsevol altra condició que requereixi una dieta específica). Aquestes dades seran tractades amb la màxima diligència i confidencialitat.

L'empresa adjudicatària garantirà, mitjançant l'adopció de mesures tècniques i organitzatives adequades, la seguretat i integritat de les dades personals a les quals tingui accés. Assegurarà la confidencialitat de la informació, evitant la seva alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat. Aquesta obligació de secret professional s'estendrà a tot el personal que participi en l'execució del contracte i subsistirà fins i tot després de la finalització del mateix.

Les dades personals seran utilitzades única i exclusivament per a la finalitat que motiva el seu tractament: la correcta prestació del servei de menjador escolar i l'adequació dels menús a les necessitats individuals dels infants. Queda expressament prohibit qualsevol altre ús o cessió a tercers, excepte per obligació legal.

Un cop finalitzada la prestació contractual, l'empresa adjudicatària haurà de retornar al Responsable del Tractament (l'Ajuntament) totes les dades personals o, si s'escau, procedir a la seva destrucció segura, incloent-hi qualsevol suport o document on constin.

#### 4.2 Usabilitat i accessibilitat

L'empresa adjudicatària garantirà que tota la informació i els canals de comunicació relatius al servei de menjador siguin clars, accessibles i fàcils d'utilitzar per a les famílies, assegurant una comunicació fluida i eficaç.

- Informació sobre menús i al·lèrgens: L'emprea adjudicatària lliurarà a la direcció del centre la planificació dels menús amb una antelació mínima d'un mes. Aquesta informació es posarà a disposició de les famílies en un format clar, llegible i accessible, tant en suport físic al tauler d'anuncis de l'escola com per mitjans digitals que es puguin acordar. La informació de cada plat haurà d'incloure un llistat detallat dels al·lèrgens de declaració obligatòria, de conformitat amb la normativa vigent, per garantir la màxima seguretat alimentària.
- Canals de comunicació: S'establirà un sistema de comunicació directe i efectiu perquè les famílies puguin realitzar consultes, comunicar incidències, notificar necessitats dietètiques puntuals (com dietes toves) o fer suggeriments. L'empresa haurà de proporcionar, com a mínim, una adreça de correu electrònic i un número de telèfon d'atenció, designant una persona responsable per a la gestió d'aquestes comunicacions i garantint un termini de resposta adequat.
- Accessibilitat del servei: El servei s'ha de prestar garantint la plena inclusió de tot l'alumnat. L'empresa adjudicatària disposarà d'un protocol d'actuació clar per a l'atenció

d'infants amb necessitats alimentàries especials (al·lèrgies, intoleràncies, celiaquia o altres prescripcions mèdiques), que serà comunicat a les famílies afectades. Així mateix, es coordinarà amb la direcció del centre per atendre les necessitats específiques de l'alumnat amb diversitat funcional, assegurant que rebin el suport necessari durant l'àpat.

## 5. Documentació tècnica a lliurar

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, en tot moment, de la documentació tècnica que acrediti el compliment dels requisits establerts en aquest plec i en la normativa vigent. Aquesta documentació haurà d'estar a disposició del responsable del contracte i dels serveis d'inspecció municipals, i s'haurà de presentar sempre que sigui requerida. Com a mínim, haurà de disposar de la següent documentació:

- **Pla d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC):** Documentació completa i actualitzada del sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC, adaptat a les instal·lacions de la cuina de l'escola bressol. Haurà d'incloure tots els registres associats (control de temperatures, neteja, recepció de matèries primeres, etc.).
- **Planificació dels menús:** Programació mensual dels menús (basal i dietes especials), validada per un tècnic qualificat en nutrició i dietètica. Haurà d'incloure la informació detallada sobre al·lèrgens de cada plat, d'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011.
- **Fitxes tècniques i documentació de traçabilitat:** Fitxes tècniques de tots els productes alimentaris utilitzats, així com els documents (albarans, factures) que garanteixin la traçabilitat i acreditin l'origen i la qualitat de les matèries primeres, d'acord amb el sistema d'homologació de proveïdors de l'empresa.
- **Pla de neteja i desinfecció:** Document que detalli els procediments, productes, freqüències i responsables de la neteja i desinfecció de les instal·lacions, equips i estris de cuina.
- **Certificats de formació del personal:** Acreditació de la formació en manipulació d'aliments, higiene alimentària i gestió d'al·lèrgens de tot el personal adscrit al servei. També s'haurà de disposar del pla de formació contínua ofert per l'empresa.
- **Pòlisses d'assegurances:** Còpia de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil vigent, que cobreixi els possibles danys a tercers derivats de l'execució del servei, juntament amb el justificant d'estar al corrent de pagament.
- **Certificat d'antecedents penals:** Certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals i de Tracta d'Éssers Humans de tot el personal que, per raó de les seves funcions, tingui contacte habitual amb menors.


## 6. Condicions d'execució, lliurament i instal·lació

Aquesta secció defineix el marc operatiu per a la correcta execució del contracte. S'hi estableixen les directrius clau relatives a la prestació del servei, incloent-hi la ubicació on es desenvoluparan les tasques, la planificació temporal i el cronograma d'activitats, així com els procediments necessaris per a la posada en marxa i la configuració inicial del servei.

### 6.1. Lloc d'execució i lliurament

El servei objecte del contracte, que inclou la preparació i elaboració dels àpats, s'executarà íntegrament a les instal·lacions de la cuina de l'escola bressol municipal.



	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b> 111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

A aquests efectes, l'Ajuntament cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús de la cuina, així com de la maquinària, els equipaments i els estris necessaris per a la correcta prestació del servei, d'acord amb les condicions establertes en el present plec.

## 6.2 Proves, posada en marxa i configuració

Abans de l'inici efectiu de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme un conjunt d'actuacions preparatòries per garantir que la posada en marxa es realitza en condicions òptimes de qualitat, seguretat i coordinació. Aquestes actuacions seran supervisades pel responsable del contracte i inclouran, com a mínim, les següents fases:

1. Neteja inicial i verificació de les instal·lacions: D'acord amb el que estableix aquest plec, com a mínim tres dies abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari realitzarà una neteja general i desinfecció a fons de la cuina, els magatzems, els equips i el parament. Així mateix, verificarà el correcte funcionament de tota la maquinària (forns, cambres frigorífiques, rentavaixelles, etc.) i la disponibilitat dels estris necessaris per a la prestació del servei.
2. Coordinació amb la direcció del centre: Es realitzarà una reunió de coordinació entre la persona responsable designada per l'empresa adjudicatària i la direcció de l'escola bressol. En aquesta reunió es confirmaran els horaris de servei, els protocols de comunicació per a la gestió diària d'àpats (altes, baixes, dietes especials), i es revisaran les planificacions de menús aprovades per al primer període del servei.
3. Acta de conformitat de posada en marxa: Un cop completades totes les actuacions prèvies i verificat que tot es troba en ordre, el responsable del contracte podrà estendre una acta de conformitat o document equivalent que autoritzi l'inici del servei en la data prevista.

## 6.3 Mitjans humans i materials adscrits a l'execució

En aquesta secció es defineixen els mitjans humans i materials que s'han d'adscriure a l'execució del contracte per assegurar la correcta prestació del servei de menjador. Es detallen tant els recursos que ha d'aportar l'empresa adjudicatària, principalment el personal qualificat, com els equipaments, la maquinària i les instal·lacions que l'Ajuntament posa a la seva disposició per al desenvolupament del servei, especificant les responsabilitats de cada part.

## 6.4 Perfils professionals requerits

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure a l'execució del contracte el personal qualificat necessari per garantir la correcta prestació del servei. El perfil professional mínim requerit és el d'un/a cuiner/a, que serà la persona responsable de la gestió integral de la cuina.

Les funcions principals del personal de cuina seran, com a mínim, les següents:

- La gestió integral de la cuina, incloent la planificació i l'elaboració dels menús diaris d'acord amb les prescripcions tècniques i nutricionals establertes en aquest plec.
- La gestió de comandes, recepció, control de qualitat i emmagatzematge de les matèries primeres.
- La supervisió i aplicació del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per garantir la seguretat alimentària en tots els processos.
- El compliment estricte de la normativa higiènic-sanitària en la manipulació d'aliments i la neteja de les instal·lacions, equips i estris de cuina.
- La correcta gestió dels residus generats, d'acord amb el sistema de recollida selectiva municipal.

La dedicació del personal de cuina serà de 35 hores setmanals, en horari de 8:30 a 15:30 hores, de dilluns a divendres, durant el calendari lectiu. L'empresa adjudicatària estarà obligat a subrogar la treballadora que actualment presta aquest servei, en compliment del que estableix la normativa laboral vigent i les condicions detallades en el present plec.

Tot el personal adscrit al servei que, per raó de les seves funcions, tingui contacte habitual amb menors, haurà de disposar del certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals i de Tracta d'Éssers Humans. L'empresa adjudicatària serà responsable de garantir el compliment d'aquesta obligació i de presentar la documentació corresponent sempre que li sigui requerida per l'òrgan de contractació.

## 6.5 Equipament i mitjans materials mínims

Per a la correcta execució del servei, els mitjans materials es distribueixen entre els cedits per l'Ajuntament i els que ha d'aportar l'empresa adjudicatària, d'acord amb el següent desglossament:


### • Equipament cedit per l'Ajuntament:

- Les instal·lacions de la cuina de l'escola bressol municipal.
- La maquinària principal i els equipaments existents a la cuina (fogons, forns, cambres frigorífiques, rentaplats, etc.), necessaris per a l'elaboració dels aliments.
- Els estris i el parament de cuina necessaris per a l'execució del servei, d'acord amb l'inventari que figura com a annex a aquests plecs.

La reposició i reparació de la maquinària per desgast derivat de la seva vida útil anirà a càrrec de l'Ajuntament. No obstant això, en cas de deteriorament, avaria o pèrdua de l'equipament derivats d'un ús inadequat, negligent o contrari a les instruccions de funcionament, la reparació o reposició corresponent anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

### • Mitjans a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- El petit utilatge de cuina i material fungible que, pel seu ús continuat, requereixi una reposició freqüent (per exemple, draps, baietes, fregalls, etc.).

	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b>	
	111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

- Tots els productes de neteja, desinfecció i higiene necessaris per al manteniment de les instal·lacions, maquinària i estris, d'acord amb la normativa sanitària.
- La uniformitat completa i els Equips de Protecció Individual (EPIs) per a tot el personal adscrit al servei, garantint en tot moment un estat òptim de neteja i conservació.

L'empresa adjudicatària serà responsable del correcte ús de l'equipament. El manteniment preventiu, així com les reparacions derivades de l'ús inadequat, negligent, perdúo o contrari a les instruccions de funcionament, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària durant tota la vigència del contracte.

L'adjudicatari haurà de garantir la provisió i reposició de tots aquests mitjans materials al seu càrrec, assegurant que en cap moment es produeixi una interrupció o una minva en la qualitat del servei per manca d'aquests.

### 6.8 Retorn de les instal·lacions i equipaments

Un cop finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retornar a l'Ajuntament les instal·lacions, equips i maquinària cedits en condicions adequades d'ús, neteja i conservació, tenint en compte el desgast derivat del seu ús normal i ordinari.

L'empresa adjudicatària haurà de retirar tots els elements, materials o instal·lacions de la seva propietat, deixant els espais lliures i en correcte estat d'ordre i neteja.

Així mateix, es realitzarà una revisió conjunta entre l'Ajuntament i l'empresa adjudicatària per verificar l'estat dels equipaments i determinar, si escau, possibles incidències o desperfectes imputables a un ús inadequat.

En cas que es detectin desperfectes no derivats del desgast ordinari, aquests seran assumits per l'empresa adjudicatària.

### 7. Serveis de suport i manteniment

L'empresa adjudicatària garantirà un servei de suport integral que assegurui el correcte funcionament de les instal·lacions i una comunicació fluida amb el centre i les famílies. Aquest servei abastarà el manteniment dels equipaments, la gestió d'incidències i l'assessorament tècnic en matèria nutricional.

## 7.1. Manteniment dels equipaments de cuina

L'Ajuntament cedeix a l'empresa adjudicatària l'ús de les instal·lacions i la maquinària de la cuina de l'escola bressol. L'empresa adjudicatària serà l'únic responsable del manteniment preventiu de tots els equipaments i aparells cedits durant tota la vigència del contracte.

Aquesta responsabilitat inclou:

- La realització de revisions periòdiques per assegurar el correcte funcionament de la maquinària (forns, cambres frigorífiques, rentavaixelles, etc.).
- La realització de les tasques de neteja tècnica i de manteniment específic dels equips i instal·lacions, incloent, entre d'altres, la neteja periòdica de la campana extractora, filtres i conductes d'extracció de fums, d'acord amb la normativa vigent i les recomanacions del fabricant.

L'objectiu és garantir en tot moment que les instal·lacions es troben en perfectes condicions d'ús, seguretat i higiene per a la prestació del servei.

## 7.2. Gestió d'incidències

L'empresa adjudicatària haurà d'establir un canal de comunicació únic i eficaç per a la gestió de qualsevol incidència relacionada amb el servei. Per a això, haurà de designar un responsable del servei i comunicar les seves dades de contacte (nom, telèfon i correu electrònic) a la direcció del centre a l'inici del contracte.

S'estableixen els següents temps de resposta màxims per a la resolució d'incidències:

- Incidències crítiques: Aquelles que afectin la seguretat alimentària o impedeixin la prestació del servei (p. ex., avaria d'una cambra frigorífica). El temps de resposta per iniciar la solució no podrà superar les 4 hores des de la comunicació.
- Incidències no crítiques: La resta d'incidències relatives al servei o al manteniment. El temps de resposta per a la seva gestió serà d'un màxim de 24 hores laborables.

L'empresa adjudicatària haurà de registrar totes les incidències i les accions correctores implementades, i mantenir aquesta informació a disposició del responsable del contracte.


## 8. Assessorament tècnic i suport a les famílies

L'empresa adjudicatària, a través del seu personal tècnic qualificat en nutrició i dietètica, oferirà un servei d'assessorament a les famílies dels alumnes, que es canalitzarà a través de la direcció de l'escola bressol.

Aquest servei d'assessorament inclourà, com a mínim:

- La resolució de consultes sobre la composició dels menús, la informació d'al·lèrgens i les característiques nutricionals dels plats.
- L'elaboració de propostes de menús complementaris (sopars) per garantir una dieta equilibrada al llarg del dia, que es lliuraran juntament amb la planificació mensual.



	<b>CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)</b> 111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2	
<b>ÀREA:</b> Llar d'infants	<b>EXPEDIENT NÚM.:</b> LLI/2026/6	<b>DOCUMENT NÚM.:</b> LLI1AI002W
<b>ASSUMPTE:</b> Plecs tècnics		

- La col·laboració amb el centre en activitats formatives o xerrades dirigides a les famílies sobre hàbits d'alimentació saludable en l'etapa infantil, si l'Ajuntament ho considera oportú.

## 9. Formació i transferència de coneixement

L'empresa adjudicatària és responsable de garantir la competència tècnica del seu personal mitjançant un pla de formació contínua, que haurà de ser presentat en la seva oferta i executat durant tota la vigència del contracte. Aquesta formació té un doble objectiu: assegurar l'excel·lència i la seguretat en la prestació del servei, i transferir coneixement de valor a la comunitat educativa.

La formació del personal adscrit al servei haurà d'incloure, com a mínim, les següents àrees:

- Higiene i seguretat alimentària: Formació actualitzada en bones pràctiques de manipulació d'aliments, manteniment de la cadena de fred, neteja i desinfecció, i aplicació del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- Gestió d'al·lèrgens i intoleràncies alimentàries: Formació específica sobre els principals al·lèrgens, protocols per evitar la contaminació creuada, i procediments d'actuació per a l'elaboració segura de menús especials.
- Nutrició i dietètica infantil: Coneixements bàsics sobre les necessitats nutricionals en l'etapa de 0 a 3 anys, tècniques culinàries saludables i adaptació de menús equilibrats.
- Prevenció de riscos laborals: Formació sobre els riscos específics del lloc de treball a la cuina, ús correcte dels equips de protecció individual (EPI) i procediments d'emergència.

Adicionalment, l'empresa adjudicatària col·laborarà activament amb la direcció del centre en la transferència de coneixement a les famílies i al personal educatiu. Aquesta col·laboració es materialitzarà en, com a mínim, una sessió formativa o xerrada anual dirigida a les famílies sobre temes d'interès com l'alimentació saludable en la primera infància, la introducció de nous aliments o la prevenció del malbaratament alimentari. Així mateix, facilitarà material informatiu (fulletons, guies digitals) per reforçar aquests coneixements i promoure hàbits saludables a la llar.

Tona, a la data de la signatura electrònica

**ANNEXA 1.**  
**INVENTARI MATERIAL DE LA CUINA**

MATERIAL	QUANTITAT
ARMARI INOX 2 PORTES	4
BARILLA MINIPIMER INDUSTRIAL	1
BÀSCULA	1
BOLS ROSA	3
BOLS DE COLORS	8
CAFETERA	1
CARRO PER TRANSPORTAR EL MENJAR	5
CASSÓ DE 1 L	1
CASSÓ DE 16 CM	3
CASSÓ DE 20 CM	1
CASSOLA DE 28 L	1
CASSOLA DE 32 L	2
COLADOR DE PEU	2
COLADOR REIXA GRAN	1
COLADOR REIXA PETIT	1
CONGELADOR DE 2MTS	2
CULLERA GRAN	65
CULLERA MITJANA	22
CULLERA DE POSTRES	50
CULLERA DE SERVIR	9
CULLERA EXTRAGRAN	122
CULLEROT	14
EMBUT	1
ESCUMADORA GRAN	3
ESCUMADORA	2
ESPÀTULA	1
EXPRIMIDOR DE TARONJA INDUSTRIAL	2
EXPRIMIDOR DE TARONJA MANUAL	1
FLAMERES	1
FOGONS (3 FOGONS)	1
FORN RATIONAL	1
FORQUILLA GRAN	35
FORQUILLA GROSSA	1
FORQUILLA MITJANA	70
FORQUILLA POSTRE	56
FREGIDORA DOBLE	1
FUSTA DE TALLAR	2
GANIVET CUINA	2
GANIVET DE PA	2
GANIVET	9
GERRA D'AIGUA TRANSPARENTS	5
GERRA DE VIDRE PETITES	7
GOT DE VIDRE PETITS	60
GOT DE PLÀSTIC	25
GUANTS DE FORN	1



## CODI DE VERIFICACIÓ ELECTRÒNICA (CSV)

111P 2Q69 2D01 4Q0K 0AT2

**ÀREA:**

Llar d'infants

**EXPEDIENT NÚM.:**

LLI/2026/6

**DOCUMENT NÚM.:**

LLI1AI002W

**ASSUMPTE:**

Plecs tècnics

LLEVATAPS	1
MANDOLINA	1
MINIPIMER INDUSTRIAL	1
MINIPIMER PETIT	1
NEVERA 1 PORTA	3
OBRE LLAUNES	1
OBRIDOR MANUAL	1
OLLA DE 20L	2
OLLA DE 28 L	2
OLLA DE 30 L	2
OLLA DE 35 L	1
PAELLA	4
PALA DE PLÀSTIC	1
PANERA	7
PASSA PURÉ	1
PELA PATATES	1
PINCES DE LA CARN	1
PLAT DE POSTRES DE PLÀSTIC	30
PLAT DE SOPA DE PLÀSTIC	7
PLAT FONDOS CERÀMICA	52
PLAT GRANS DE PLÀSTIC	20
PLAT PLA DE CERÀMICA	63
POT DE PLÀSTIC PER TRITURAR MENJAR	3
RATLLADOR	1
REIXES FREGIDORA	1
RENTAPLATS	1
RESQUETES	1
SAFATA D'ACER INOXIDABLE GRAN	2
SAFATA D'ACER INOXIDABLE PETITA	4
SAFATA DE VIDRE PETITA	1
SAFATA DE FORN (GASTRONOMS)	4
SAFATA DE PLÀSTIC COLORS	12
SAFATA GRANS PER SERVIR MENJAR	6
SAFATA PETITES	11
SALER GRAN	1
SETRILL	2
SOPERA	10
TALLANT	1
TAPA D'ALUMINI	1

TAPA GASTRONOMS	2
TAULA AMB DOS PIQUES	1
TAULA AMB UNA PICA I FORAT PER BOSSA RODONA	1
TAULA SOTA EL FORN	1
TAULA DE TREBALL (1,20 CM)	1
TAULA DE TREBALL (50 CM)	2
TAULA DE TREBALL (60 CM)	1
TERMÒMETRE ALIMENTS	1
TISORES DE CUINA	7
XINO AMB TRES COLADORS	1
SAFATA VIDRE GRAN	4
BOL VIDRE GRAN	3
BOL VIDRE PETIT	7