

Expedient núm.: 281/2026

Procediment: CO serveis. Licitació servei integral de cuina escola bressol Els Ninots_setembre 2026

Àrea: Educació

Signat per: serveis tècnics d'Educació

PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE CUINA A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL, ELS NINOTS, DE LLIÇÀ DE VALL.

Clàusula primera. Objecte del contracte i prestacions del servei

L'objecte del present contracte és la prestació del servei integral de cuina de l'Escola Bressol Municipal Els Ninots, que comprèn, com a mínim, les actuacions següents:

1. Planificació i disseny dels menús

- Elaboració de menús equilibrats i adequats a l'edat dels infants (0-3 anys).
- Adaptació dels menús a criteris nutricionals, pedagògics i de temporada.
- Inclusió de dietes especials per motius de salut, intoleràncies, al·lèrgies, creences religioses o altres necessitats justificades.
- Coordinació amb la direcció del centre i, si escau, amb professionals sanitaris o nutricionistes.

2. Subministrament i gestió dels aliments

- Proveïment dels aliments necessaris per a l'elaboració dels àpats.
- Garantia de la qualitat, traçabilitat i seguretat dels productes alimentaris.
- Productes frescos, sempre les verdures de temporada, de proximitat, ecològics o de temporada, d'acord amb el que estableixin els plecs.

3. Elaboració dels àpats

- Preparació diària dels àpats
- Compliment estricta de la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària i seguretat sanitària.
- Adequació de textures i presentacions a les diferents etapes evolutives dels infants.

4. Distribució i servei dels àpats

- Distribució dels àpats en condicions òptimes de temperatura i seguretat.
- Servei dels menjars en els horaris establerts pel centre.
- Col·laboració amb el personal educatiu per garantir una correcta atenció durant l'àpat.

5. Neteja i manteniment

- Neteja i desinfecció de les instal·lacions, estris, maquinària i equipaments de cuina.
- Gestió adequada dels residus generats pel servei.
- Manteniment bàsic de l'equipament de cuina assignat al contracte.

6. Personal adscrit al servei

- Aportació de personal qualificat i amb la formació exigida per la normativa vigent.

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 07fcc4f1f18f47bbac3772dc55c7308f001 **Data document:** 21/01/2026

Url de validació <https://seu.llicadevall.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- Garantia del compliment de les obligacions laborals, de prevenció de riscos laborals i de protecció de dades.
- Substitució del personal en casos de baixa, absència o incidència.

Clàusula segona. Condicions generals d'execució del contracte

El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

El transport, així com les operacions de descàrrega, emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles, seran efectuats pel contractista a **primera hora del matí**, amb la finalitat de garantir-ne la correcta conservació i la seva utilització en la preparació dels àpats.

Així mateix, haurà d'acreditar que disposa de mitjans de transport de queviures que assegurin el compliment de la normativa sanitària vigent.

Disposar d'una organització tècnica-econòmica, de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries, l'APPCC, la prestació del servei objecte del contracte.

Les condicions d'aquesta contractació, cuina in situ, per a la seva execució, inclouen les següents prestacions:

- Contractació del personal
- Programació de menús
- Adquisició de les matèries primeres alimentàries per esmorzar, dinar i berenar.
- Elaboració dels menús programats i garantir el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats (temperatura, contenidors adequats, etc.) i que estiguin disponibles i servits als horaris establerts amb el centre.
- Ajustar el nombre d'àpats diaris, així com els menús de règim
- Neteja i manteniment dels estris que s'utilitzen per al servei, així com la neteja de les instal·lacions.
- Realització dels controls dietètics i bacteriològics en el mateix centre.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general.
- La gestió de residus, olis, greixos i recollida selectiva, paper, vidre, plàstic, etc.

Clàusula tercera. Període d'execució del servei. Calendari

El servei es prestarà durant el curs escolar. Caldrà que hi hagi servei d'alimentació des del primer dia lectiu de setembre i fins al 31 de juliol, que els infants estan a l'escola i que per tant necessiten i fan ús d'aquest servei.

L'empresa haurà de preveure amb el temps suficient que la cuina estigui en perfecte estat per a l'inici del servei i poder tenir la provisió d'aliments necessaris per al mateix.

Igualment, a la finalització del servei de cuina del curs escolar, caldrà fer la previsió d'organització per tal que la cuina quedi neta i en condicions per al període de tancament de les vacances d'estiu.

Clàusula quarta. Matèries primeres

Els productes del varietat de carns, peix, fruita, verdura fresca, seran de primera qualitat i els licitadors hauran d'especificar i acreditar, les dades següents dels producte que serveixin a l'escola:

- Origen
- Varietat
- Denominació del producte
- Categoria
- Proximitat
- De temporada
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i el sistema de conservació emprats en el transport.

Els aliments hauran de constar en el menú per els seus veritables noms i no s'admetran variacions al respecte. Per exemple amb el peix, no es podrà servir ni "panga" ni "tilàpia".

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastaments per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdors. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un sistema d'homologació de proveïdors.

El contractista haurà de fer controls dels productes de forma regular i lliurarà els resultats, trimestralment, a la Direcció de l'EB i als serveis tècnics de l'àrea d'Educació de l'Ajuntament.

Compliment de l'APPCC: Seguir el sistema de seguretat alimentària que serveix per controlar els riscos dels aliments i garantir que el menjar és segur. Vol dir aplicar controls i mesures per evitar contaminacions i assegurar que el menjar és segur per als infants.

L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat , testimonis, durant al menys 72 hores.

Els documents que garanteixin l'origen i qualitat dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament i de la Direcció de l'EB, sense que això signifiqui que aquests es responsabilitzin de les garanties higièniques i alimentàries del producte emprat. El responsable sempre és el contractista.

Atenent a la màxima cura sanitària i al compliment d'allò establert, no està permès cap canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de la Direcció del centre i per tant dels serveis tècnics de l'àrea d'Educació de l'Ajuntament.

Clàusula cinquena. Àpats a subministrar

Els àpats (esmorzar, dinar i berenar) s'oferiran diàriament, de dilluns a divendres, des del l'inici del curs, fins el darrer dia laborable de juliol, amb la possibilitat, si així s'organitzés algun curs, d'oferir el servei en període de vacances de Nadal.

Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts pel centre.

Els aliments per als esmorzars, només caldrà subministrar-los, per tant deixar-los cada dia apunt perquè el personal docent els serveixi als infants.



La previsió diària estimada de menús, segons curs anterior, és: de 20 esmorzars, 65 dinars i 50 berenars.

El **pa** inclòs en tots els àpats haurà de ser **integral**, elaborat majoritàriament amb farina integral. No s'admetrà com a opció habitual el pa blanc o refinat, excepte en els casos en què existeixi prescripció mèdica o dietes específiques degudament justificades. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la composició del producte mitjançant les corresponents fitxes tècniques.

S'ha de servir peix un mínim de sis cops al mes, alternant les varietats esmentades als plecs administratius.

En la planificació del menú de l'escola bressol no s'admetran cap tipus de productes processats i es prioritzaran les carns magres amb menor aportació de greix total i greix saturat. Per aquest motiu, no s'hi inclouran carns com el xai i determinats talls de porc.

L'adjudicatari proporcionarà fuita a mig matí a tots els infants, suficient per cobrir les seves necessitats.

El contractista haurà de proporcionar diàriament fruita fresca de temporada per al consum com a postres i com a refrigeri de mig matí, destinada a les estances que ho sol·licitin. La fruita haurà de ser variada al llarg de la setmana, adaptada a les característiques i necessitats dels usuaris, i ha de presentar condicions òptimes de qualitat i maduració. Aquest subministrament s'inclourà en el preu total del contracte i no comportarà cap cost addicional per a l'entitat contractant.

L'oferta haurà d'incloure una proposta orientativa de menús de sopar per a famílies, complementària als menús del servei. Aquesta proposta haurà de garantir varietat i equilibri nutricional, incloent opcions adaptades a diferents edats i a possibles dietes especials.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada per la direcció a l'adjudicatari fins a les 10:00h. Sempre amb la consideració d'una situació imprevista.

Les sortides, festes o excursions s'avisaran amb una antelació de 7 dies naturals.

Clàusula sisena. Tipologia de menú

Els licitadors presentaran una proposta de menús mensuals, confeigits per un/a professional dietista, que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.

Es presentaran menús tipus, degudament confeccionats, adequats a les diferents edats:

Esmorzar: Subministrar i deixar els productes alimentaris, diàriament, adequats per edats i establerts.

Dinar:

- Menú lactants. Introduint els aliments, segons indicacions del pediatra de cada infant.
- Menú d'1 a 2 anys
- Menú a partir de 2 anys
- Menú per a **adults**: El menú establert per a infants majors de 2 anys també és adequat per a adults. Cal tenir en compte, però, que les **quantitats s'han d'adaptar** a les necessitats nutricionals d'una persona adulta i, per tant, cal preparar-ne una quantitat més gran, si escau.

Berenar: Adequat a les diferents edats.

Els règims específics per al·lèrgies/intoleràncies s'atendran sempre per dictamen mèdic i serà la direcció del centre que ho traspasarà a la cuina.

Els menús seran supervisats i acordats amb la direcció.

A més de les matèries primeres de primera qualitat, es tindrà especial atenció als olis (s'utilitzarà sempre oli d'oliva per cuinar i amanir) i a la **verdura fresca**.

Els arrebossats es serviran, com a molt, un cop per setmana en els menús adequats. No es podran utilitzar precuinats. La direcció, en qualsevol moment, podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

Es respectaran les variants alimentàries dels infants per prescripció mèdica. Igualment, es tindran en compte, els menús que hagin d'excloure algun tipus d'aliment.

L'escola, com a línia educativa, dona valor i fomenta que els infants mengin tot tipus d'aliments adequats a l'edat i que els permeti conèixer i experimentar gustos, textures, etc. També a la individualitat i respecte a les quantitats d'ingesta.

Quan es serveixi fruita als postres, aquesta s'haurà de presentar pelada, tallada en trossos i en una quantitat suficient perquè cada infant en rebi al seu plat segons les seves necessitats. La fruita del mig matí es podrà servir sencera, ajustant la quantitat a les necessitats de cada infant i estança.

L'escola bressol treballa amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. El contractista haurà de facilitar puntualment alguns aliments propis de les festes populars i tradicions catalanes i/o activitats que l'escola determini.

Clàusula setena. Administració i gestió

El control i registre de menús a servir diàriament, el farà el personal docent. Aquestes dades es traspasaran al personal de cuina que prendrà nota dels infants de cada grup/edat que dinaran i berenaran a l'escola. La recollida de dades es farà fins a les 10.00h. Entre el personal de cuina i el personal docent, acordaran el millor moment per passar per les estances a recollir les dades. També el personal docent comunicarà a la cuina el nombre d'esmorzars que s'han donat el mateix dia.

La direcció del centre prendrà nota i registrarà les incidències que es puguin produir per al bon funcionament del servei d'alimentació. Si n'hi ha, quedaran recollides setmanalment en el full d'incidències i signades per la direcció del centre i les farà arribar a l'empresa adjudicatària i a la persona responsable de l'àrea d'Educació per poder corregir-les. Si la incidència és prou important es revisarà immediatament, si no, es farà la trobada de revisió amb la periodicitat que s'estableixi per totes les parts.

Informar a la regidoria d'Educació de la prestació del servei. A aquest efecte, ha d'atendre satisfactòriament les demandes d'informació que li formuli en qualsevol moment i ha de presentar en els terminis que s'estableixin, la documentació següent:

Mensualment, i referida al curs actual:

- Els fulls de menús mensuals

- Llistat mensual dels comensals diaris de cada menjador
- Còpia dels fulls de visita o inspecció de cada centre del/les coordinadors/es del servei
- Proposta de Carta informativa als pares d'inici del curs.
- Actualització de l'inventari.
- Proposta de reposició i compres de material.
- Proposta de les actuacions previstes de manteniment preventiu.

L'Ajuntament es reserva la facultat de demanar altra documentació que estimi necessària sobre la gestió del servei.

L'adjudicatari haurà de complir estrictament els terminis de presentació de documentació que l'Ajuntament en cada cas estableixi. En cas d'haver dificultats o circumstàncies que impedeixin el normal compliment d'aquesta obligació, ho haurà de comunicar per escrit el més aviat possible, especificant i justificant els motius, que seran discrecionalment valorades per l'Ajuntament.

Abans del 30 de setembre de cada any:

Memòria de l'activitat realitzada durant el curs anterior. Caldrà presentar una Memòria general del servei, amb els aspectes mínims següents: formació realitzada per l'equip de professionals del centre, valoració del grau d'assoliment dels objectius, valoració de les activitats realitzades al llarg del curs i el pla de millora per al proper curs.

Clàusula vuitena. La maquinària de la cuina, estris/utillatge i despeses de consum

Actualment a la cuina hi ha la maquinària i altre material, propietat de l'Ajuntament, i que consta en l'annex 1 d'aquests plecs tècnics, que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària. Aquesta maquinària i tots els estris de propietat restaran a l'escola un cop finalitzat el contracte. Si l'empresa valora i considera necessari aportar altre tipus de maquinària, en finalitzar el contracte, restarà a disposició de l'empresa.

L'inventari de la maquinària, estris de cuina, utillatge i material de parament de taula es realitzarà conjuntament amb l'empresa adjudicatària, abans d'iniciar el funcionament del servei.

Durant la vigència d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació, manteniment i conservació de la maquinària professional utilitzada a la cuina, així com de la reposició de tot el material que s'utilitza per al servei i el seu correcte funcionament.

Les despeses de gas, aigua i llum aniran a càrrec de l'Ajuntament.



ANNEX 1: INVENTARI

- 1 congelador
- 1 nevera amb congelador, tipus domèstica
- 1 nevera 4 portes industrial
- 1 microones
- 4 carros transport
- 1 rentavaixelles
- 1 descalcificador
- 2 cubells de deixalles
- cuina industrial 3 focs
- cuina tipus domèstica 4 focs
- 1 forn gas
- 2 paelles 36cm diàmetre
- 2 paelles 29cm diàmetre
- 1 paella 23cm diàmetre
- 1 paella 21 cm diàmetre
- 1 paella 24 cm diàmetre
- 1 escorredor 25 cm diàmetre
- 1 escorredor 33,5 cm diàmetre
- 1 cassola amb tapa de 30 cm diàmetre
- 2 tapes de 27 cm diàmetre
- 1 tapa de 30 cm diàmetre
- 2 taules tall 32*53cm
- 1 taula tall 30*22cm
- 2 safates plàstic 48*33cm
- 5 safates plàstic 23*31cm
- 4 olles 25 cm diàmetre
- 1 olla amb tapa de 32 cm diàmetre
- 4 cassons 25 cm diàmetre
- 3 cassons 19,5cm diàmetre
- 2 cassons 12,5 cm diàmetre
- 6 gerres aigua plàstic
- 2 gerres medidores 5l
- 1 gerra medidora 2l
- 3 bols plàstic individuals colors
- 1 taper 2l
- 8 soperes inox
- 5 bols inox
- 2 bols vidre
- 1 safata vidre
- 1 gerra aigua vidre
- 2 gerres aigua vidre amb tap
- 5 tapers per sucre, sal i espècies
- 1 "túrmix" industrial gros
- 1 "túrmix" domèstic
- 7 pots de plàstic per triturat
- 2 safates inox servei 40*26cm
- 2 safates inox servei 35*23cm
- 45 gots vidre petits
- 2 planxes
- 8 tisoires



- 7 ganivets serra
- 42 culleres sopa
- 13 forquilles adult
- 5 ganivets adults
- 48 culleres petites
- 50 forquilles petites
- 40 culleres postres
- 4 safates plàstic 48*32cm
- 20 bols plàstic individuals
- 10 safates inox 37*24cm
- 81 plats plants
- 1 bàscula digital
- 12 plats postres adult
- 6 plats fondos adult
- 7 plats plans adult
- 36 tasses plàstic
- 1 caixa plàstic x posar tasses 39*49cm
- 10 cullerots
- 5 escumadores
- 6 culleres de servei
- 14 tisores
- 1 ganivet de pa
- 1 ganivet cebes
- 3 ganivets cuina petits
- 1 pelador
- 1 espàtula
- 3 coladors: 10.13 l 18 cm diàmetre
- 1 termòmetre sonda
- 3 pinces
- 1 rallador
- 1 espremedor industrial
- 2 barilles
- 2 escumadores industrials
- 2 cetrills oli (inox l 1 vidre)
- 1 parisina 50cm diàmetre
- 1 parisina 35cm diàmetre
- 8 "tapers" plàstic x posar estris de servir als carros

Lliçà de Vall a data de la signatura electrònica.