



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL COLORS DE MANLLEU, RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL I A EMPRESES D'INSERCIÓ

CONTRACTE DE SERVEI

Tramitació:	Ordinària
Procediment:	Obert
Regulació harmonitzada:	No
Criteris d'adjudicació:	Diversos
CPA 2.1:	56.29.19
CPV 2008:	55523100-3



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 1 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprovat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

ÍNDEX

Clàusula 1.	Objecte del contracte i del plec	3
Clàusula 2.	Prestacions que inclou l'objecte del contracte	3
Clàusula 3.	Característiques generals del servei	3
Clàusula 4.	Dies, horaris i organització de la prestació del servei	4
Clàusula 5.	Prestació del servei alimentari	4
Clàusula 6.	Programació dels menús	5
Clàusula 7.	Qualitat del servei	5
Clàusula 8.	Modificacions de la programació de menús	9
Clàusula 9.	Adaptacions del menú de base	9
Clàusula 10.	Esmorzars i berenars	10
Clàusula 11.	Seguretat del servei	11
Clàusula 12.	Usuaris del servei	11
Clàusula 13.	Previsió del nombre de menús	11
Clàusula 14.	Preu i facturació del servei	12
Clàusula 15.	Ordre i neteja	13
Clàusula 16.	Gestió de residus	14
Clàusula 17.	Instal·lacions i manteniment	15
Clàusula 18.	Documents amb incidència en el servei	16
Clàusula 19.	Comunicació	17
Clàusula 20.	Recursos humans	17
Clàusula 21.	Inspecció i vigilància del servei	19
Clàusula 22.	Comissió de menjador	19
RELACIÓ D'ANNEXOS		21



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 2 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

Clàusula 1. Objecte del contracte i del plec

1.1 L'objecte del contracte és la prestació del servei escolar de menjador a l'escola bressol Colors (en endavant, l'EBM Colors, l'escola o el centre) en la modalitat de cuina al centre, amb mesures de contractació pública sostenible, entre les quals destaca la reserva per a centres especials de treball d'iniciativa social i a empreses d'inserció, tot això d'acord amb les competències que exerceix l'Ajuntament de Manlleu (en endavant, l'Ajuntament).

1.2 El present plec té per objecte descriure el servei indicat i totes les prescripcions tècniques oportunes per a la seva prestació adequada.

1.3 Aquest servei no està dividit en lots.

Clàusula 2. Prestacions que inclou l'objecte del contracte

2.1 El servei consisteix en l'adquisició de la matèria primera necessària per a l'alimentació dels usuaris segons es descriu més endavant, el seu transport al centre, l'elaboració dels àpats en la cuina pròpia de l'escola i la distribució a les diverses aules dels aliments que componen cada àpat. El servei inclou també la neteja de l'espai de la cuina i de tot tipus de parament i estris adscrits a la prestació.

2.2 El servei no inclou el monitoratge dels alumnes usuaris del servei de menjador.

Clàusula 3. Característiques generals del servei

3.1 L'objectiu bàsic del servei escolar de menjador, atenent el seu caràcter educatiu i social, és cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició per part d'aquest d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut, en el marc de la convivència ordinària en el centre docent.

3.2 Les característiques inicials del servei, tals com el centre, la modalitat de prestació, el nombre estimat de comensals, l'equipament de què es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària (en endavant, l'empresa o el contractista), són les establertes en aquest plec. No obstant això, al llarg del curs escolar el servei es pot haver d'adaptar a les necessitats reals.

3.3 A l'inici del curs escolar l'Ajuntament estableix el quadre i la relació de serveis que cal efectuar, el qual s'ha de fixar en funció del nombre d'alumnes de l'escola que utilitzaran el servei de menjador. Així mateix, l'Ajuntament estableix el quadre amb el calendari i l'horari que aprova per a cada centre. Durant el curs escolar, aquest quadre es pot haver d'adaptar a les necessitats reals del servei. El nombre d'alumnes usuaris del servei és revisable mensualment.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 3 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

3.4 El contractista no pot exigir una assistència diària mínima i regular d'usuaris com a requisit per oferir el servei.

Clàusula 4. Dies, horaris i organització de la prestació del servei

4.1 El servei de menjador de l'EB Colors s'ha de prestar de dilluns a divendres durant tots els dies lectius dels curs escolar. En tot cas, cal estar al que estipulin el calendari i l'horari escolar fixats per l'Ajuntament.

4.2 El servei no s'ha de prestar els dies que, tot i ésser lectius amb caràcter general, a Manlleu tenen el caràcter de festes locals, ni els dies que el mateix centre, en exercici de les seves facultats, declara festius de lliure disposició.

4.3 El servei tampoc no s'ha de prestar els dies que l'Ajuntament i/o la direcció del centre determinen la realització de jornada intensiva, i no es requereix el servei de menjador; tot i que actualment aquesta circumstància no es produeix, i no es preveu que es produeixi en el futur, aquest aspecte pot canviar cada curs escolar.

4.4 L'horari efectiu del personal de cuina és de 8.45 h. a 13.15 h.

4.5 L'empresa s'ha d'adaptar a l'horari de menjador que determina l'escola, amb una antelació màxima de distribució del menjar de 30 minuts respecte a l'hora fixada per servir els àpats. No obstant això, a partir de les instruccions que dicti l'Ajuntament es poden introduir variacions en aquesta previsió.

4.6 L'horari del menjador és de les 11.30 h (primer torn, per als lactants i caminants petits) a les 12.00 h (segon torn, per a la resta d'alumnes). Els dinars de cada torn han de quedar preparats poc abans de l'hora assenyalada. En qualsevol cas, l'horari s'ha d'adaptar a les necessitats del centre, si bé s'ha de situar sempre a la franja horària que va de les 11.30 h a les 13.00 h.

4.7 L'organització i el funcionament del servei ha de respectar la programació general i el desenvolupament normal de les activitats lectives ordinàries del centre i s'ha d'ajustar al projecte educatiu d'aquest i al calendari i l'horari escolars. Així mateix, s'ha de dur a terme d'acord amb el pla de funcionament del servei que aprovi la direcció del centre amb el consens del consell escolar del centre. El pla de funcionament s'ha d'ajustar a les orientacions que estableixi l'Ajuntament, i ha d'especificar espais, personal, funcions i continguts a treballar, fent referència als àmbits alimentari, higiènic i de convivència.

Clàusula 5. Prestació del servei alimentari

5.1 La prestació del servei alimentari consisteix en l'adquisició dels aliments i primeres matèries; el seu emmagatzematge i conservació i el seu transport al centre, en les



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 4 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

condicions més adequades; l'elaboració dels àpats i la distribució a les diverses aules dels aliments que componen cada àpat, mitjançant uns carros de transport.

5.2 L'empresa contractista ha d'utilitzar obligatòriament la cuina del centre per elaborar diàriament el menjar per als seus usuaris.

5.3 Només excepcionalment, en casos justificats i amb l'autorització prèvia de la direcció de l'escola, l'empresa pot utilitzar el sistema de càtering mitjançant el subministrament en línia calenta, fent servir una cuina central per elaborar els àpats; en tal cas els menús s'hauran de transportar emprant contenidors i envasos homologats en les condicions sanitàries legalment establertes, tenint cura que això no afecti negativament la qualitat dels aliments ni la temperatura, i s'hauran de distribuir a les aules del centre en condicions de ser consumits. En aquest sentit, durant el primer mes de vigència del contracte l'empresa ha de presentar a l'Ajuntament un model de pla d'emergència per assegurar la preparació i entrega dels menús davant situacions que afectin la cuina del centre, com talls de subministrament de llum o d'aigua, inclemències meteorològiques, tancament ordenat per les autoritats, etc. L'empresa ha de tenir previst un subministrament alternatiu d'aigua potable suficient per als usuaris del servei per al cas de fallada de la xarxa municipal.

5.4 Idioma de prestació del servei: L'adjudicatària haurà de garantir que la prestació del servei es realitzi, per defecte, en llengua catalana, tant en les comunicacions orals com en les escrites, d'acord amb la normativa lingüística aplicable.

Així mateix, s'haurà de respectar el dret d'opció lingüística de la ciutadania, de manera que, quan una persona usuària ho sol·liciti o manifesti la seva preferència, l'atenció es podrà prestar en llengua castellana.

Clàusula 6. Programació dels menús

6.1 Abans de l'inici del curs escolar l'empresa ha de presentar a la direcció del centre el pla de menús del mateix curs (de setembre a juliol), tenint en compte que cal incloure la relació de menús amb l'obligatorietat de variar tots els primers i segons plats durant una quinzena. En el primer any de vigència del contracte la presentació s'ha de fer dintre de la quinzena posterior a la data de la signatura.

6.2 L'empresa també està obligada a presentar la programació mensual dels menús amb la previsió necessària, i com a mínim dos dies hàbils abans de començar el mes següent, en un full que sigui entenedor per a les famílies de l'alumnat usuari del servei.

6.3 Els menús definitius s'han de lliurar a la direcció del centre en format digital, sens perjudici que l'empresa els faci arribar impresos en paper a cadascun dels usuaris fixos del servei perquè ells els lliurin a les seves famílies.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 5 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

Clàusula 7. Qualitat del servei

7.1 Els menús han de proporcionar als comensals uns aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des dels criteris higiènics, sensorials i educatius, potenciant la varietat i la identitat gastronòmica de la zona, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Amb caràcter general cal seguir els criteris establerts als documents *L'alimentació saludable en la primera infància* i *Preguntes més freqüents: PMF - Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*, editats per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (vegeu l'annex 4).

7.2 Cada menú ha d'estar compost per un primer plat, un segon plat, postres i aigua.

7.3 La planificació i les combinacions dels menús s'han de fer amb el vistiplau d'un/a dietista nutricionista acreditat i preferentment col·legiat, que haurà de preveure recomanacions dietètiques per a l'àpat. El nom d'aquest/a dietista nutricionista, i també el número de col·legiat si s'escau, han de figurar al full de menús.

7.4 Els menús han de ser adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques, energètiques i de creixement dels alumnes, tant pel que fa als aspectes nutricionals (número de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.), com pel que fa als aspectes sensorials (textures, temperatures, sabors, presentació, colors...), de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri, proposant la utilització de tècniques culinàries ben variades i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals.

7.5 La primera matèria a utilitzar ha de ser en tot moment l'adequada pel que fa a les condicions de seguretat alimentària, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar productes que en els seus embolcalls tinguin gravades dates de caducitat o de consum preferent vençudes.

7.6 Els menús presentats s'han d'elaborar en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu, la qual cosa ha de permetre poder gaudir d'una varietat àmplia de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una conservació millor de les propietats originals.

Entre els productes que formen part de la prestació s'ha de fer una referència especial a la introducció de productes alimentaris frescos de circuit curt. Són productes alimentaris de circuit curt aquells en els quals concorre una doble proximitat territorial (distància reduïda entre els productors o elaboradors i el comercialitzador) i comercial (inexistència d'intermediaris o existència d'únicament un o dos intermediaris).

Es consideren productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses, carns, ous, làctics) els productes que no han estat congelats o ultracongelats.

No es consideren productes alimentaris frescos els productes precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, barretes de peix, arrebossats, patates



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 6 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

prefregides i altres preparats industrials) i els productes alimentaris secs (pasta, arròs, llegums...).

7.7 El model genèric de la composició dels àpats és el següent:

- a) un primer plat a base de: pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdures, hortalisses fresques, etc.;
- b) un segon plat a base de proteïna d'origen animal (carn de vedella, porc, aus, peixos, ous, etc., tenint en compte que la freqüència d'aparició de les carns vermelles ha de ser esporàdica) o vegetal (llegums, quinoa, etc.);
- c) guarnicions variades per al segon plat: és aconsellable que el segon plat s'acompanyi de verdura o hortalisses fresques de temporada;
- d) postres: s'ha de servir fruita fresca quatre dies a la setmana; l'altre dia s'ha de servir un lacti, preferentment un iogurt natural no saboritzat;
- e) aigua.

7.8 Són consideracions a tenir en compte en la composició i l'especificació dels plats en el pla de menús les següents:

- a) En cada àpat cal proporcionar alguna verdura o hortalissa fresca de temporada, ja sigui en els primers plats o bé en les guarnicions. No es considera ració de verdures i hortalisses que el plat estigui constituït únicament per patata.
- b) En els menús cal especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primers plats, carns, peixos, etc.), i variar-ne la presentació.

És convenient que les formes de cocció siguin variades per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com per adequar la digestibilitat de cada àpat.

També cal adaptar les tècniques culinàries a les característiques de l'edat dels infants i evitar les preparacions seques i eixutes. S'ha de procurar una bona varietat, tant d'aliments com de tipus de preparacions i presentacions.

- c) És recomanable que el peix es presenti sempre en forma de filet (filet de lluç, de llenguado, de rosada, de bacallà, etc.) sobretot per les dificultats per poder separar les espines; també cal utilitzar altres tècniques culinàries a part de l'arrebossat (forn, guisat...). Pel que fa a certes varietats de peixos, l'Ajuntament pot no acceptar la introducció d'algunes per raons de consum responsable (com per exemple els coneguts com a panga, perca del Nil i tilàpia, entre d'altres). Per raons de seguretat alimentària qualsevol peix ha d'haver estat sempre prèviament congelat o ultracongelat.



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprovat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 7 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

- d) La fruita fresca s'ha de servir 4 dels 5 dies lectius, i el cinquè s'ha de servir unes postres làcties. El suc de fruita comercial no substitueix les fruites fresques, que han de ser les postres habituals.
- e) En els menús cal especificar el tipus de làctics de les postres. Cal prioritzar les postres làcties naturals, sense edulcorants, saboritzants ni colorants artificials (segons la definició del CAE), preferentment aquelles que continguin menor quantitat de sucres i greixos en la seva composició original, com ara els iogurts naturals.
- f) En relació a l'estructura de la programació, no és convenient repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, és a dir, oferir "pasta i peix" els dilluns, "llegums i ou" els dimarts, etc.
- g) Queden vedats els fregits, les preparacions càrniques amb alt contingut en greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i els aliments precuinats (canelons, pizza, croquetes, arrebossats i altres preparats).
- h) L'oli emprat per amanir ha de ser d'alta qualitat.
- i) La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada; segons les recomanacions d'institucions com l'Organització Mundial de la Salut, la sal ha de ser iodada.
- j) L'aigua ha de ser la beguda principal al llarg del dia. Ha d'estar present en tots els àpats i que sigui fàcilment accessible per als nens i nenes. En cap cas es poden subministrar als infants begudes refrescants, sucres o gasoses amb sucres o edulcorants afegits.

7.9 La mida de les racions s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i característiques i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. S'ha d'oferir als alumnes la possibilitat de repetir sense cap cost addicional, sempre que el/la mestre/a ho autoritzi. L'empresa ha de preparar la dotació suficient de menús o plats, en funció del nombre d'usuaris de cada aula.

7.10 Cal que cada plat arribi al comensal a la temperatura adient que el caracteritza en relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any. Per exemple, la sopa és una preparació calenta, i l'amanida, una preparació freda. Cal evitar els reescalfaments reiterats dels aliments o dels plats prèviament preparats, ja que fan que la qualitat nutritiva, higiènica i sensorial disminueixi. La cuina disposa d'un armari calent.

7.11 La presentació i els colors de les preparacions són molt importants. El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

7.12 És convenient adequar les textures a les necessitats de cada grup d'edat (més toves i fàcils de mastegar per als més petits), evitant l'excés de triturats per als més grans.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 8 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

7.13 En relació al criteri d'adjudicació que recull el plec de clàusules administratives particulars sobre utilització de productes provinents de producció ecològica i productes de temporada:

- a) Es defineix com a producte ecològic aquell que hagi estat produït d'acord amb les normes establertes al Reglament (UE) núm. 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell. Compleixen aquesta condició els productes que han estat certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), han obtingut l'etiqueta europea de producció ecològica d'acord amb la normativa mencionada, i els productes amb una acreditació equivalent a les esmentades.
- b) Es consideren productes de temporada aquells aliments (principalment fruites, verdures, peixos i carns) conreats a l'aire lliure o obtinguts en el seu hàbitat natural que es troben en el seu estat òptim de consum en una època de l'any determinada, seguint el seu cicle natural de creixement i reproducció sense haver estat forçats artificialment. Preferentment són productes de temporada els produïts a Catalunya, si bé no és necessari que tots ells siguin d'aquesta procedència.

Clàusula 8. Modificacions de la programació de menús

8.1 Si durant el curs escolar l'Ajuntament, per raons justificades, creu convenient una modificació de la programació de menús, l'empresa l'ha d'assumir sense cap cost addicional.

8.2 Així mateix, en circumstàncies excepcionals i justificades, l'empresa pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, ha de comunicar el motiu i el contingut del canvi a la direcció del centre amb la màxima antelació possible.

Clàusula 9. Adaptacions del menú de base

9.1 El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

9.2 Una programació de menús ovolactovegetarians pot cobrir les necessitats nutricionals dels infants, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir. En aquesta programació s'exclou dels



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 9 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026

SIGNAT PER

Aprovat per JGL
17/6/2026

menús la carn, el peix i els seus derivats, però s'hi inclouen ous i làctics, a més de cereals, llegums, tubercles, verdures, fruita, fruita seca, olis i aigua.

9.3 És recomanable adaptar la programació del menú ovolactovegetarià al menú estàndard, i fer-hi només les modificacions necessàries, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de l'àpat.

9.4 En els supòsits en què les condicions d'organització i instal·lacions ho permetin i en què al centre hi hagi alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (per exemple a la fructosa) diagnosticades per especialistes, que acreditin mitjançant el certificat mèdic corresponent la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut, l'empresa ha d'elaborar menús especials, adaptats a aquestes al·lèrgies o intoleràncies.

Quan això no sigui possible l'empresa ha de facilitar a aquests alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè puguin conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

9.5 Sense perjudici del deure de les famílies de comunicar-les prèviament el centre, és responsabilitat de l'empresa d'informar-se de les possibles al·lèrgies o intoleràncies alimentàries dels usuaris del servei de menjador, i també d'exigir el certificat mèdic corresponent. L'empresa ha de garantir que els menús especials tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Així mateix, l'empresa ha de procurar que aquestes dietes siguin també el màxim de variades possible, i no repetitives. L'empresa ha de proporcionar la programació mensual dels menús també en aquests casos.

9.6 L'empresa ha d'elaborar menús adaptats per a casos específics derivats d'algunes de les situacions particulars més freqüents dels escolars per trastorns deguts a malalties (diabetis, celiaquia), amb la prescripció mèdica corresponent. En el cas que això no sigui possible degut a la raresa del trastorn, s'ha d'aplicar la mesura que indica el segon paràgraf de l'apartat 9.4 anterior, i facilitar els mitjans necessaris. L'empresa també ha d'elaborar menús adaptats per al cas que un infant necessiti una dieta astringent; si la dieta es perllonga més de tres dies s'ha de justificar mitjançant una prescripció mèdica.

9.7 En cas que una família sol·liciti un menú adaptat per un altre motiu, sempre amb una justificació raonable i proporcionada, aquest l'ha de validar el/la dietista-nutricionista de l'empresa; si hi ha algun problema a l'hora de subministrar-lo és l'Ajuntament (i en el seu nom, la direcció del centre) qui determina si és o no viable el fer-ho i oferir, si escau, el tipus de menú adaptat sol·licitat.

Clàusula 10. Esmorzars i berenars

10.1 L'empresa ha de servir diàriament a cada infant, sobre les 10.00 h., un esmorzar a base de fruita, i sobre les 12.30 h., una petita bocinada (galeta, fruita, etc.) només als



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 10 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026

SIGNAT PER

Aprovat per JGL
17/6/2026

alumnes que no es queden a dinar i ho necessiten. Orientativament, durant el curs 2024/2025 els esmorzars han estat uns seixanta-sis (66) cada dia.

10.2 També diàriament, a les 16.00 h., l'empresa ha de servir un berenar per a cada infant. El berenar pot ser fruita, un làctic, cereals, embotit cuit, formatge o una combinació d'aquests. Orientativament, durant el curs 2024/2025 aquests berenars han estat uns vint-i-sis (26) cada dia.

10.3 El cost dels esmorzars i berenars queda cobert mitjançant el preu satisfet en concepte de dinars, motiu pel qual l'empresa no pot reclamar cap quantitat addicional per aquests àpats. Cal tenir en compte aquest fet en formular l'oferta econòmica.

Clàusula 11. Seguretat del servei

11.1 Correspon a l'empresa l'elaboració, l'aplicació en el servei i el seguiment de l'aplicació dels protocols de seguretat alimentària necessaris, a través d'un pla d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).

11.2 En aquest sentit, és obligació de l'empresa obtenir mostres dels diferents aliments per tal de realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també en aquesta obligació la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

11.3 L'empresa ha de gestionar els registres de dades dels controls diaris o de periodicitat variable que li siguin exigibles normativament o contractualment, i tenir-los correctament emplenats i actualitzats.

Clàusula 12. Usuaris del servei

12.1 Són usuaris del servei de menjador els alumnes matriculats a l'EBM Colors. Durant el curs 2024/2025 la mitjana ha estat de trenta-set (37) alumnes usuaris, nombre que es preveu que es mantingui relativament estable al llarg de la durada del contracte. També pot ser usuari del servei, amb caràcter fix o esporàdic, el personal docent i no docent autoritzat a dinar al centre, si bé actualment no hi ha usuaris d'aquest tipus.

12.2 En cas que un pare, mare, tutor o representant legal, de forma puntual o sistemàtica, consideri que l'infant al seu càrrec no utilitzarà el servei de menjador en dies concrets o de forma continuada, ho comunica a la direcció del centre, i aquesta n'informa l'empresa. Si es produeixen baixes definitives en el nombre d'alumnes usuaris del servei, la direcció del centre també ho ha de comunicar a l'empresa i a l'Ajuntament, tan aviat com sigui possible.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 11 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

12.3 El nombre d'usuaris és orientatiu, atès que s'ha elaborat a partir de l'experiència del curs actual, per la qual cosa el contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre definitiu d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Clàusula 13. Previsió del nombre de menús

13.1 El nombre de menús a preparar diàriament l'especifica la direcció del centre, com a molt tard a les 10.00 h. És responsabilitat del contractista aconseguir diàriament aquesta informació.

13.2 En el cas que la direcció no pugui facilitar la informació al contractista, l'empresa ha d'efectuar una previsió basada en la seva experiència de servei, procurant sempre de donar el millor servei possible en aquesta circumstància.

Clàusula 14. Preu i facturació del servei

14.1 El preu del menú ha d'incloure els costos següents:

- Aliments i primeres matèries, incloent el transport al centre.
- Elaboració dels menús.
- Personal (salari, Seguretat Social, vestuari, formació, etc.).
- Neteja i desinfecció de la cuina, del parament de taula i de tot tipus d'estrils propis del servei.
- Controls microbiològics dels aliments.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Altres despeses generals diferents de les ja enunciades que resultin de les obligacions establertes normativament o contractualment.
- Benefici.
- Tributs de qualsevol tipus que es meritin amb motiu de la prestació del servei.

14.2 L'Ajuntament fa efectiu el pagament a l'empresa contractista dels menús servits als alumnes usuaris, sense que aquesta empresa pugui exigir cap import o percentatge als pares, mares, tutors o representants legals.

14.3 Per poder abonar al contractista els serveis prestats mensualment aquest ha de presentar prèviament la factura electrònica corresponent, la qual ha d'indicar:



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 12 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

- a) El nom del centre a què fa referència (EBM Colors).
- b) La quantitat d'àpats servits a alumnes durant el període mensual facturat.
- c) El preu unitari de cada àpat.

14.4 Juntament amb la factura cal aportar un quadre en el qual consti el control diari del nombre de menús efectivament servits. Per poder pagar la factura cal que la direcció del centre validi aquest quadre.

14.5 Els usuaris de caràcter opcional (personal docent i no docent autoritzat a dinar al centre) han d'abonar directament el cost del servei a l'empresa contractista, la qual ha de portar el seu propi llistat de control, sense que l'Ajuntament tingui cap responsabilitat en aquesta gestió. El preu del menú per a aquests usuaris ha de ser el mateix que el resulti de l'adjudicació considerant el nombre d'alumnes indicat a la clàusula 12.1 del present plec.

14.6 En els casos de vaga o altres incidències que impedeixin la prestació del servei aquest no es pot facturar, sempre que l'impediment s'hagi pogut preveure amb l'antelació suficient. Tampoc no es pot facturar si durant un període de jornada intensiva el centre decideix no oferir servei de menjador a l'alumnat.

14.7 Quan per un motiu imputable a l'empresa aquesta no realitzi totes les prestacions previstes en el contracte per a un dia lectiu normal, s'ha d'aplicar una reducció proporcional a la part del servei deixat de prestar, sense perjudici de les sancions que siguin procedents.

14.8 Els dies no lectius el servei no es presta i, per tant, no es pot facturar.

Clàusula 15. Ordre i neteja

15.1 L'empresa ha de mantenir ordenat, net i en perfecte estat d'ús el local, les instal·lacions i els objectes adscrits, a fi que el servei es presti de manera adient i amb les màximes garanties de tipus laboral, higiènic i sanitari. Això inclou la neteja (diàriament i sempre que sigui necessari, en acabar la prestació del servei) de la cuina, el estris i el parament de taula, feta amb els mitjans adequats i segons la normativa vigent.

15.2 La dotació i la reposició del material higiènic i de neteja de la cuina (productes de neteja, dosificador de sabó, rotlle eixugamans, etc.) va a càrrec de l'Ajuntament, sense cost per a l'empresa.

15.3 La neteja a fons de les instal·lacions de la cuina (llums, finestres, etc.), la desinfecció general, la desinsectació i la desratització són independents de la neteja que correspon al contractista, i són assumides per l'Ajuntament. Això no obstant, l'empresa ha de col·laborar activament en aquestes tasques a fi d'assegurar-ne la màxima efectivitat.

15.4 Els requeriments mínims de la neteja de la cuina escolar són els següents:



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 13 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

a) Cuina:

- Diàriament: escombrar, buidar cubells de residus, fregar i desinfectar superfícies de treball, terres, piques, maquinària, fogons...
- Una vegada per setmana: fregar i desinfectar rajoles, portes, cubells de residus, armaris i campana extractora.

b) Magatzem:

- Diàriament: escombrar.
- Dues vegades per setmana: fregar i desinfectar el terra.
- Una vegada per setmana: fregar i desinfectar prestatges i portes.

c) Parament de taula i estris de cuina i menjador (plats, vasos, coberts, olles, cassoles, paelles, recipients...):

- Diàriament (el mateix dia de l'ús): en la manera que millor correspongui.

d) Frigorífic, filtre de la campana extractora i sostres:

- Una vegada cada quinze dies: fregar i desinfectar.

e) Interior del rentaplats:

- Una vegada cada quinze dies: rentar amb un producte específic.

15.5 El servei ha de disposar d'un pla de neteja individualitzat, que ha d'estar exposat en un lloc visible per tal de ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Clàusula 16. Gestió de residus

16.1 L'empresa adjudicatària queda obligada a separar en origen els residus que generi durant la seva activitat amb l'objectiu de possibilitar-ne la recollida selectiva posterior. A aquest efecte a la cuina de l'escola hi ha un cubell per a la fracció multiproducte (paper i cartró, plàstics, brics i llaunes) i un de reixat per a les restes de menjar (fracció orgànica).

16.2 La separació de residus s'ha de fer seguint les indicacions sobre el funcionament de la recollida porta a porta vigents en cada moment i que es troben disponibles a la web municipal (www.manlleu.cat/residus). Per a dubtes i/o incidències sobre la recollida de residus es pot consultar l'Oficina del Porta a Porta (carrer Torelló, núm. 41; telèfon 630 026 159; correu electrònic portaporta@manlleu.cat).

16.3 Els envasos de vidre sense taps s'han de dipositar el mateix dia que es generin a qualsevol dels contenidors expressos per aquesta fracció que hi ha distribuïts a la via pública. S'han de dipositar a granel i sense cap tipus de bossa. Els taps s'han de



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 14 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

dipositar al cubell de la fracció que correspongui: a l'orgànica si són de suro o altre material compostable o al multiproducte per a la resta de materials (taps metàl·lics o de plàstic).

16.4 És responsabilitat de l'empresa adjudicatària aportar les bosses compostables que siguin necessàries per a la separació dels residus orgànics.

16.5 Un cop els cubells de la cuina estiguin plens cal dipositar-ne el contingut als bujols de cada fracció que hi ha al pati exterior del centre.

16.6 L'incompliment d'aquestes obligacions pot representar una infracció i ser sancionable d'acord amb el reglament regulador del servei de recollida dels residus municipals de Manlleu mitjançant el sistema porta a porta.

16.7 La gestió dels residus posterior al dipòsit correspon a l'empresa contractada per l'Ajuntament per a la neteja general del centre.

Clàusula 17. Instal·lacions i manteniment

17.1 La cuina del centre i el seu magatzem apareixen grafats al plànol unit a aquest plec com a annex 1, i estan dotats de l'equipament i el material que consta a l'inventari unit com a annex 2. El material inventariat que existeix actualment per a la prestació del servei és propietat de l'Ajuntament, que mitjançant el present contracte en cedeix l'ús a l'empresa, mentre el contracte roman vigent.

17.2 El centre disposa ja del mobiliari necessari per als usuaris del servei de menjador (taules i cadires).

17.3 L'Ajuntament es fa responsable del manteniment i la reposició amb caràcter immediat de tot el material de la cuina i del menjador de l'escola i del manteniment i adequació dels equipaments i inversions que resultin indispensables per a la prestació correcta del servei durant tota la vigència del contracte. En aquest sentit, l'Ajuntament es fa càrrec igualment d'atendre qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut per a l'adequació de la infraestructura o les instal·lacions de la cuina, durant tota la vigència del contracte.

17.4 L'Ajuntament també ha de reposar o substituir la maquinària que hagi esdevingut inservible o insuficient, i assumir a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries, així com qualsevol inversió que calgui efectuar.

17.5 Les despeses de llum, aigua i gas van a càrrec de l'Ajuntament. El personal de cuina ha de fer un ús responsable d'aquests serveis.

17.6 No obstant l'anterior:

- a) L'empresa no pot exigir cap millora o inversió per a la prestació del servei.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 15 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

- b) En cas de culpa o negligència que li siguin imputables i que tinguin com a conseqüència danys que inutilitzin els béns cedits, ja sigui per al servei o per al destí propi de la seva naturalesa, l'empresa n'ha d'assumir la reparació o, quan no sigui possible la reparació, la reposició o la indemnització de l'import equivalent al valor dels mateixos béns en el moment de la seva pèrdua, en tot cas amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts.
- c) Quan el material del servei estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa ha d'utilitzar material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions o minves en les prestacions programades.
- d) Si el material de la cuina que consta a l'inventari de l'annex 2 resulta insuficient per a la prestació correcta del servei l'empresa ha de proporcionar la maquinària auxiliar o els estris que siguin necessaris, tot el qual roman- drà propietat de l'empresa.

17.7 Es garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa contrac- tista del servei.

17.8 A fi que l'espai i les seves instal·lacions estiguin en condicions òptimes per a la prestació del servei, l'empresa començarà a treballar-hi un dia abans de l'inici del curs, i un dia després que aquest s'hagi acabat. La direcció del centre ha de facilitar aquest accés.

17.9 La data de posada a disposició de la cuina del centre està supeditada a la vigèn- cia del contracte. La cessió d'ús de les instal·lacions i l'equipament del centre es limita al que sigui necessari per a la realització del servei de menjador contractat, i la seva activitat està sotmesa a les normes establertes pel centre i subjecta al calendari i horari escolars. La utilització de la cuina es limita estrictament als dies lectius de cada curs escolar.

17.10 Cada curs escolar l'empresa ha de realitzar un inventari del material i equipament de la cuina del centre en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei. Aquest inventari ha de ser preferentment amb fotografies.

17.11 Quan l'empresa deixa de prestar el servei, ja sigui per descans setmanal, per vacances o per finalització del seu contracte, ha de deixar el material i els estris de les instal·lacions, i les instal·lacions mateixes, en perfecte estat de neteja, conservació i funcionament, d'acord amb la direcció del centre.

17.12 Un cop finalitzada la relació objecte del contracte l'empresa ha de lliurar a la direcció del centre la cuina equipada d'acord amb l'inventari actualitzat, per bé que té dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hi hagi incorporat després de l'inici de la prestació del servei; amb tot, no pot retirar els elements que han quedat incorporats o permanentment subjectes a l'edifici, els quals passen a ser titularitat del centre sense dret a cap tipus d'indemnització.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 16 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

17.13 L'empresa ha de vetllar perquè les vies d'evacuació d'emergència estiguin sempre lliures d'obstacles.

Clàusula 18. Documents amb incidència en el servei

18.1 L'empresa ha de conèixer i actuar d'acord amb el reglament de les escoles bressol municipals de Manlleu i el projecte educatiu aprovat pel consell escolar del centre, així com tots els altres documents que estableixin normes de funcionament i condicions que tinguin incidència directa o indirecta en el servei, elaborats o aprovats per l'escola o per l'Ajuntament i que li siguin oportunament comunicats. S'adjunta com a annex 5 el projecte educatiu del curs 2025/2026, a efectes il·lustratius.

18.2 L'empresa també ha de col·laborar amb la direcció de l'escola en la redacció del pla de funcionament del servei de menjador, per tal d'ajustar la seva planificació pròpia al projecte educatiu del centre.

Clàusula 19. Comunicació

19.1 Tot centre educatiu disposa d'uns canals d'informació i comunicació que fan possible la relació amb les famílies, de manera que puguin compartir la responsabilitat educativa i millorar el funcionament dels serveis, i per tant també del servei de menjador. Aquests canals han de tenir un caràcter bidireccional per tal de facilitar la comunicació directa entre l'escola i les famílies.

19.2 La importància del servei de menjador escolar tant per a les famílies com per als alumnes implica establir una adequada informació i comunicació entre els professionals d'aquest servei i les famílies. En aquest sentit, l'empresa contractista té les obligacions següents:

- Participar en una sessió de presentació del servei a la direcció del centre, per tal que aquesta pugui conèixer l'empresa contractista, la seva metodologia de treball, els seus valors, etc., abans de l'inici de l'execució del contracte.
- Participar en les sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi.
- Participar en jornades de portes obertes o similars que hagin de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador.

Per a aquests casos, l'empresa ha de designar una persona representant com a interlocutora que, conjuntament amb la direcció del centre, assisteixi a aquests actes per presentar el servei escolar de menjador, l'organització, el programa educatiu, els menús, els preus, etc.



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 17 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

19.3 El/la mateix/a representant de l'empresa s'ha de reunir amb la direcció del centre sempre que aquesta ho consideri necessari, per fer un seguiment del servei de menjador i portar un control de les possibles incidències que s'hagin produït. També sempre que es consideri necessari ha d'assistir a reunions amb l'equip docent del centre i amb l'Ajuntament, i posteriorment, si escau, traslladar la informació al consell escolar.

19.4 El full de menús i la resta de documentació que es generi en la gestió del servei destinada a les famílies s'ha d'elaborar d'acord amb les directrius tècniques d'imatge corporativa de l'EBM Colors, i en llengua catalana.

Clàusula 20. Recursos humans

20.1 A l'annex 3 del present plec consta el personal actual del servei amb dret a la subrogació.

20.2 El/la cuiner/a és la persona responsable de la cuina. S'encarrega, sota les directrius de l'empresa i amb ple coneixement de la direcció del centre, d'emmagatzemar, custodiar, conservar, controlar, preparar, cuinar i manipular els aliments que s'hi serveixen, i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que corresponen als infants que s'hi escolaritzen. També pot dur a terme les tasques de neteja que segons aquest plec corresponen a l'empresa, sense perjudici que l'empresa contractista designi altres persones per a aquestes tasques.

El/la cuiner/a haurà de disposar de formació acreditada en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb el Reglament (CE) 852/2004, que es podrà acreditar mitjançant el corresponent certificat de manipulador/a d'aliments o equivalent. L'empresa adjudicatària haurà de garantir i poder acreditar aquesta formació en qualsevol moment.

Clàusula 21.

21.1 L'adquisició dels aliments i la relació amb els proveïdors corre a càrrec del personal propi de l'empresa.

21.2 Tot el personal necessari per garantir el bon funcionament del servei de menjador tal com es descriu en aquest plec és contractat per l'empresa i depèn exclusivament d'ella, de manera que no té cap mena de vinculació actual o futura amb l'Ajuntament, sense perjudici, en relació a això últim, del que pugui disposar el conveni col·lectiu aplicable o la legislació vigent.

21.3 L'empresa és responsable de la netedat, el decòrum, la uniformitat i la idoneïtat en la manera de vestir i del tractament correcte del seu personal envers el personal del centre, els alumnes i les seves famílies, els inspectors, etc.

21.4 L'empresa també és responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pel seu personal durant la prestació del servei, i està obligada a reparar els perjudicis



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 18 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026

SIGNAT PER

Aprovat per JGL
17/6/2026

causats, així com tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

21.5 Així mateix, l'empresa està obligada a substituir de manera immediata el personal que no actuï adequadament, si així li ho requereix l'Ajuntament.

21.6 L'empresa ha de comptar amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat els llocs de treball que quedin vacants o absents per malaltia, vacances, sancions, baixes, permisos o altres causes anàlogues, i resta obligada a comunicar a la direcció del centre, de forma immediata, qualsevol substitució del personal que pugui produir-se.

21.7 En cas que sigui necessari substituir el personal de cuina, l'empresa és la responsable d'organitzar el traspàs de tota la informació referida al lloc de treball.

21.8 El personal de cuina ha de romandre a l'escola el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies. Es prohibeix que el personal mengi durant l'horari de treball als espais de cuina i menjador.

21.9 L'empresa ha de lliurar a l'Ajuntament, abans de l'inici del curs escolar, una relació que identifiqui el personal adscrit al servei i indiqui el seu horari laboral. Igualment ha de lliurar a l'Ajuntament una còpia del contracte de treball d'aquest personal.

21.10 L'empresa ha de preveure la realització de cursos de formació durant la vigència del contracte adreçats al seu personal, i informar l'Ajuntament del tipus de formació, la durada i el calendari previst. Amb aquesta finalitat ha de presentar a l'Ajuntament, a l'inici del contracte, un pla anual de formació continuada on es concretin els cursos, tallers i altres activitats que pretengui dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la capacitació del personal adscrit al servei. És obligació del contractista garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

Aquest pla ha de tenir el vistiplau de l'Ajuntament, el qual hi pot introduir, de comú acord amb el contractista, les millores que consideri adients.

Clàusula 22. Inspecció i vigilància del servei

22.1 L'Ajuntament vetlla pel funcionament correcte del servei; amb aquesta finalitat pot requerir de l'empresa la informació que cregui adient i realitzar les inspeccions que estimi necessàries (grau de compliment del contracte, qualitat dels productes, compliment de la legislació higiènica i sanitària, etc.). En aquest sentit, l'Ajuntament exerceix les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte directament o a través de tercers degudament acreditats, i el contractista ha de posar a la seva disposició, sense dilacions, els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 19 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026

22.2 L'empresa ha de trametre a la direcció del centre, de forma immediata, una còpia de les actes de les inspeccions efectuades per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària, juntament amb el seu compromís de fer front a les possibles mancances i deficiències que les actes d'inspecció hagin posat de manifest. Si escau, l'empresa ha d'esmenar les deficiències detectades amb la màxima celeritat, i tenir la direcció del centre informada en tot moment.

22.3 L'empresa també ha de comunicar a la direcció del centre, de forma immediata, qualsevol avís, mesura cautelar o sanció que puguin imposar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

22.4 L'empresa contractista ha de facilitar diligentment als inspectors municipals i, en general, de la resta d'administracions que tinguin competència, la informació necessària perquè aquests puguin dur a terme la seva feina.

22.5 Cal que l'empresa identifiqui degudament i faciliti les dades relatives a la correcció en l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració i la presentació dels aliments, i també com les garanties i els processos de qualitat aplicats, sempre que l'Administració li ho requereixi.

Clàusula 23. Comissió de menjador

23.1 Si l'Ajuntament o la direcció del centre ho consideren necessari s'ha de constituir una comissió de menjador, amb l'objectiu de realitzar el control i el seguiment del servei en els seus diferents aspectes.

23.2 Aquesta comissió ha d'estar integrada per un o més representants de:

- a) L'Ajuntament de Manlleu (tècnic/a municipal).
- b) L'empresa adjudicatària (coordinador/a).
- c) L'EBM Colors (director/a, en qualitat de responsable del contracte).
- d) L'AMPA del centre.

23.3 Aquesta comissió s'ha de reunir les vegades que ho sol·liciti qualsevol de les parts.

23.4 La comissió resta facultada per formular propostes de millores que afectin el servei i propostes de correcció de les mancances que observi, per actuar com a òrgan de mediació quan hi hagi desacord entre les parts, per emetre informes sobre el funcionament defectuós del servei i per fer una valoració final de com ha funcionat el servei durant el curs escolar.



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 20 de 21



SIGNAT PER

Directora de l'Escola Bressol Municipal Colors
29/5/2026



Ajuntament
de Manlleu

NIF: P0811100G

SERVEI DE CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA

Expedient 199212J

RELACIÓ D'ANNEXOS

ANNEX 1: Plànol

ANNEX 2: Inventari

ANNEX 3: Personal amb dret a la subrogació

ANNEX 4: Recomanacions

ANNEX 5: Projecte educatiu del centre



SIGNAT PER

Inclòs en ordre del dia JGL
11/6/2026



SIGNAT PER

Aprobat per JGL
17/6/2026



AJUNTAMENT DE MANLLEU

Codi Segur de Verificació: HDCA AUD4 YZ3U TUY2 Y27K

PPT SERVEI DE MENJADOR ESCOLA BRESSOL - SEFYCU 230482

La comprovació de l'autenticitat d'aquest document i resta de la informació està disponible a <https://tramits.manlleu.cat/>

Pàg. 21 de 21