



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL SENTMENUTS

Expedient núm: 3821/2026

1. Objecte del contracte

Constitueix l'objecte del present plec determinar les prescripcions tècniques que han de regir la prestació del servei de menjador escolar i d'atenció alimentària a l'escola bressol municipal Sentmenuts, amb les característiques de menjador saludable i sostenible amb criteris de sostenibilitat social i ambiental que inclou, a part del menú.

Per tal de garantir la prestació amb garanties de qualitat, i donar compliment a la Resolució EMT/1710/2022 de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, com per exemple, els menjadors escolars, els contractes públics en els seus plecs han d'incloure clàusules que:

- a) Garanteixin una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
- b) Fomentin l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- c) Promoguin l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- d) Afavoreixin l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- e) Garanteixin que les empreses donen compliment a les obligacions establertes a la Llei 1/2025, de 1 de abril i Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Codi CPV:

El codi corresponent a l'objecte del contracte és:

55523100-3 Serveis d'àpats per escoles.

El nombre d'usuaris previstos en aquest plec és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant cada curs escolar, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

2. Lloc de prestació del servei.



La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'escola bressol municipal Sentmenuts, ubicada al carrer Miguel de Cervantes 1 del municipi de Sentmenat.

3. Període d'execució del servei

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publicui el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

La durada d'execució del contracte es de dos anys coincidint amb els cursos escolars 2026/2027 i 2027/2028, prorrogables a dos cursos més.

El servei es prestarà durant tot el curs escolar segons calendari lectiu oficial del centre, de setembre a juliol, llevat de les vacances de Nadal i Setmana Santa, es a dir 11 mesos l'any.

Durant la setmana abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar. Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins la setmana següent a la finalització del curs escolar.

Les anteriors condicions seran objecte d'adaptació i aplicació durant el curs a partir de la data en que es formalitzi el contracte.

4. Tipus de servei a prestar

El servei comprèn les prestacions següents:

- a) L'elaboració dels menús diaris (dinar i berenar) saludable, equilibrat i adequat als grups d'edat a qui va dirigit, a les instal·lacions de la cuina del centre per part del personal especialitzat de l'adjudicatari. i servir-lo de forma individualitzada a cada alumne.
- b) L'adquisició dels productes d'alimentació de qualitat i en cru (queda prohibida la utilització de precuinats), així com els productes necessaris per la neteja de la cuina i estris propis del servei.
- c) La neteja i condicionament de la cuina i dels espais utilitzats per menjador.
- d) La gestió dels residus, olis i greixos.
- f) Servei nutricionista/dietista en coordinació amb el centre.

Tasques del personal present a l'escola:

-Cuiner/a:

- Recepció de les matèries primes i productes.
- Elaboració dels àpats.
- Neteja habitual dels estris i espais (cuina i espai menjador).
- Registres de qualitat demandats per l'Ajuntament.
- Altres tasques relacionades amb el bon funcionament del servei.

-Nutricionista:

- Disseny dels menús d'acord amb els requisits demanats en aquest Plec.





Disseny dels menús especials per a intoleràncies, al·lèrgies i altres situacions no habituals.

Proposta de menús complementaris per als sopars.

5. Horaris

- Cuiner/a 7.5 hores diàries, 37.5 hores setmanals, en horari de 8.30 hores fins les 16 hores. Dintre d'aquest horari s'inclou la neteja habitual dels estris i espais.

Franges horàries dels àpats:

-Dinar: El dinar és a partir de les 11.30 h. del migdia.

Els infants més petits de la classe de lactants se'ls respectarà el seu ritme individual d'horaris d'alimentació.

-Berenar: ha de quedar preparat abans de finalitzar la jornada i serà lliurat per les educadores del centre.

En cas de sortides, el personal de cuina restarà al centre per donar servei als infants que quedin al centre.

6. Matèries primeres

1. Els productes del gènere carn de porc, vedella, peix, fruita, verdura seran frescos i de primera qualitat i l'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar les dades següents:

- Origen
- Varietat
- Qualitat
- Proximitat
- Ecològics

Els aliments hauran de constar en el menú pels seus veritables noms i no s'admetran variacions al respecte, exemple: fer constar rap en el menú i servir mussola (cazón), o mero i servir filet de perca.

La producció d'aliments frescos requereix menys recursos i genera menys residus (embalatges, ampolles, llaunes, etc.), en comparació amb els productes ultra processats.

Escollir aliments de producció local també suposa una menor petjada ecològica, perquè es redueix l'impacte del transport. A més, els aliments locals han de complir la normativa mediambiental europea, que és més respectuosa amb el medi ambient, comparada amb la d'altres continents.

Tant la producció local com la venda de proximitat també generen un impacte social positiu al nostre voltant.

Les **matèries primeres** hauran de ser de qualitat. Es tindrà especial atenció als olis, s'utilitzarà sempre oli d'oliva, no s'utilitzaran productes que portin greixos animals o vegetals a excepció de l'oli de gira-sol, així com la qualitat de la carn, peix, verdures i fruita. La direcció del centre en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

Cal seguir les recomanacions en quant a productes a utilitzar i freqüència de la Guia: "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys) editat per la Direcció de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/>.



Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada i/o ecològica.

Verdures i hortalisses: Variada, fresca i de temporada i/o ecològica.

El 100 % de la fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada. S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

La proposta que faci l'empresa licitadora determinarà el percentatge de producte ecològic.

Proteïna d'origen vegetal: es recomana prioritzar la proteïna d'origen vegetal:

- Escollir més sovint llegums i derivats com a font de proteïna en els àpats principals.
- Considerar les alternatives vegetals sense sucre per reduir l'excés de lactis.
- Incloure fruites seques i llavors per a refrigeris (mig matí, berenar, per picar, etc.).

Carns: S'optarà per la carn fresca (pollastre vedella i porc), que d'acord amb la proposta que faci l'empresa licitadora determinarà el percentatge de producte ecològic.

Peixos: Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).

Ous: Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva

Oli: Ús d'oli d'oliva verge (no de pinyolada) per cuinar i amanir

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosodi, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.

Aliments precuinats: No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.

Làctics: naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

En el menú de cada dia s'haurà de garantir la presència d'hortalisses o verdures fresques de forma diària. Les verdures, fruites i hortalisses s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i es potenciaran les de producció local i de proximitat.

La temporalitat de la verdura i la fruita es guiarà per les taules següents:

CALENDARI DE FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA A CATALUNYA





	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Albergínia negra												
Alls												
Pastanaga												
Mongeta												
Rave												
Carxofa												
Ceba												
Api												
Bleda												
Bròquil												
Cabdells												
Calçots												
Canonge												
Col												
Patata												
Enciam												
Remolatxa												
Xirivia												
Escarola												
Endívia												
Espinac												
Naps												
Tomàquets												
Fonoll												
Porro												
Radiccio												
Ruca												
Pebrots												
Espàrrecs												
Carbassó												
Cogombre												
Bolets												

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Àl·lvocat												
Aranja												
Cireres												
Coco												
Codony												
Pera												
Physalis												
Pinya												
Plàtan												
Poma												
Pruna												
Raim												
Llima												
Llimona												
Fruites tropicals												
Papaya												
Rambutan												
Magostan												
Mango Aviò												
Maduixes												
Mango												
Mandarines												
Melons												
Kiwi												
Taronja												

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor/s.

La matèria primera que s'haurà de fer servir en l'elaboració dels menús haurà de ser, en tot moment, l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin usar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

En el moment de fer ús dels aliments s'haurà de tenir en compte l'estat de l'embolcall per tal d'assegurar que el producte s'ha mantingut en condicions òptimes de conservació i que cap resta d'aquest s'hagi pogut mesclar entre l'aliment.



El contractista efectuarà analítica dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment a la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de la direcció del centre, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènics-alimentàries dels productes emprats.

S'haurà de tendir a la introducció d'aliments de producció integrada o ecològics en les programacions dels menús escolars.

Es defineix com a aliment de *producció integrada* aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals, asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002) pels quals es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

Es defineix com a *producte ecològic* aquell aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableixen el Reglament (CE) 2018/848, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents.



7. Àpats a subministrar i determinació del preu

El nombre d'usuaris es va incrementant a mida que avança el curs i aquest nombre varia segons les necessitats de les famílies. El nombre de places màxim del centre és de 102.

Volum de menús servits durant el curs 25-26 (de setembre a abril) és el següent i serveix com a referència estimada per al càlcul total de menús que es poden servir al curs, tenint en compte que aquesta és una aproximació ja que les demandes d'aquest servei poden variar segons les necessitats de les famílies:





	menús servits (fixes i esporàdics)
setembre (15 dies)	566
octubre	956
novembre	814
desembre	546
gener	878
febrer	969
març	1094
abril	993
Total	6.816
Mitjana de menús per mes	852
Total menús curs complet	9.372

L'import del servei (preu menú) es conforma amb el cost del personal (cuinera), cost dels menús (aliments, disseny i transformació) i benefici industrial.

-Cost cuinera segons dades de la subrogació de l'empresa actual:

Cuinera 37.5h	Brut anual	Cost SS empresa 32%	Cost empresa
	21.437€	6.859,85€	28.296,35€

Cost mensual (11 mensualitats): 2.572,39€/mitjana de menús mensuals (852): 3,01€

-cost dels menús (aliments, disseny i transformació): 4 €

Prenent com a referència la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2026-2027 de gener del 2026 on s'especifiquen els costos del servei segons diferents conceptes i tenint en compte els costos de matèries primeres alimentàries, altres subministraments, estructura, vestuari i riscos segons les especificacions d'aquest Plec de Clàusules, es fixa el cost del menú que inclou els aliments, el disseny i la transformació, en 4€ per menú.

Així el cost estimat del menú, tenint com a referència els menús servits el curs 25-26 (setembre-abril) és el següent:

Costos cuinera: 3.01€

Costos menús: 4€ (arrodonit)

Benefici industrial 6%: 0.38€

Total: 7.39€ (sense IVA), 8.13€ (IVA inclòs 10%) preu menú fixe (inclou dinar i berenar).

Preu del menú per usuaris esporàdics es pot augmentar màxim un 10 %.

	Menús estimats	Cost preus 26- 27(iva inclòs)	Cost preus 26- 27(iva exclòs)
Total curs 11 mesos	9.372	76.194,36 €	69.259,08 €



Cost Mitjà/mes	852	6.926,76 €	6.296,28 €
----------------	-----	------------	------------

Pressupost base de la licitació IVA inclòs:

1r curs/any	2026	setembre- desembre	27.707,04 €	76.194,36 €
	2027	gener-juliol	48.487,32 €	
2n curs/any	2027	setembre- desembre	27.707,04 €	76.194,36 €
	2028	gener-juliol	48.487,32 €	

PBL: Import total durada del contracte 2 cursos escolars (11 mesos/any): **152.388,72 € (iva inclòs).**

El pressupost màxim de despesa és indicatiu, i està calculat en funció de les despeses reals efectuades durant el curs anterior, amb les previsions d'actualització corresponents tant de preus com de usuaris del servei, de forma que el volum de despesa vindrà determinat per les necessitats d'àpats que efectivament siguin requerits i subministrats seguint el protocol establert en el PPT, sense que en cap cas l'adjudicatari pugui demanar indemnització o compensació per aquest motiu.

El pressupost base de licitació es el màxim de despesa (iva inclòs) que en virtut d'aquest contracte pot comprometre l'ajuntament, i constitueix el preu màxim que poden oferir les empreses que concorrin a la licitació. El volum real de despesa vindrà determinat per les necessitats d'àpats que efectivament siguin requerits i subministrats seguint el protocol establert en el plec.

D'acord amb el paràgraf segon de l'article 309.1 de la LCSP la variació que durant la correcta execució de la prestació es produeixi en el nombre d'unitats realment executades sobre les previstes en el contracte, podran ser recollides en la liquidació, sense que siguin considerades modificacions, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte, per exemple increment del nombre d'usuaris del menjador.

Valor estimat

El valor estimat, sense incloure IVA però sí les quantitats relatives a les eventuais pròrrogues d'aquesta contractació és de 332.443,58€.

2 cursos escolars: **138.518,16 €**
 1 PRORROGA: 69.259,08€
 1 PRORROGA: 69.259,08€
 MODIFICACIO 20%: 55.407,26€

El valor estimat de la licitació sense IVA és:

			sense IVA	total sense IVA
1r any	2026	setembre-desembre	25.185,12 €	69.259,08 €
	2027	gener-juliol	44.073,96 €	





2n any	2027	setembre-desembre	25.185,12 €	69.259,08 €
	2028	gener-juliol	44.073,96 €	
1a pròrroga	2028	setembre-desembre	25.185,12 €	69.259,08 €
	2029	gener-juliol	44.073,96 €	
2a pròrroga	2029	setembre-desembre	25.185,12 €	69.259,08 €
	2030	gener-juliol	25.185,12 €	
Modificacions previstes 20 %				55.407,26€

8. Característiques i elaboració dels menús inherents al servei de menjador.

1.Els menús de les escoles bressol i de les escoles en general seran dissenyats i supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, seran acordes amb les recomanacions del Departament de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya i han de seguir els criteris d'una dieta mediterrània, sana, variada i equilibrada, contemplant, quan a quantitats, composició i tipus de cocció, les edats i característiques dels comensals: infants de 4 mesos a 3 anys.

2.Els licitadors presentaran proposta de menús mensual que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. Igualment oferirà una proposta de menús per al vespre per les famílies, complementària a la de l'escola.

Es presentaran dos menús-tipus degudament confeccionats referents a les següents varietats:

BERENARS: alternar setmanalment:

- **Lactants:** purés de fruita i iogurts, adaptats a l'edat dels infants.
- **General:** pa o torrades integrals, flocs de civada, amb pernil dolç, formatge tendre, gall d'indi. Suc (**sense sucres afegits**), llet, iogurts i fruita fresca.

DINAR

- **Menú lactants:** triturats depenent de les franges d'edat.
- **Menú 1-2:** Triturats: puré de patata, ceba, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó amb pollastre/vedella/peix.
- **Menú Mixte:** Opció d'un primer plat triturat amb un segon plat de menjar sòlid (carn, peix o ou), durant el temps de traspàs del menú triturat a completament sòlid.
- **Menú 2-3 anys** en endavant: Primers plats: arròs, pasta, puré de verdures, crema de llegums i sopes. Segons plats: ous, peix planxa o carns (pollastre/vedella/porc/gall d'indi) acompanyats sempre d'amanida o verdures.

Malgrat les particularitats en la incorporació de nous aliments en l'etapa dels 6 mesos-1 any, els menús de les escoles bressol poden seguir les recomanacions del capítol 3, "Dinar a l'escola", de la guia L'alimentació saludable en l'etapa escolar.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar_plecs.pdf

En aquest sentit, a mesura que les criatures van menjant de forma més estructurada, les "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys) editat per la Direcció de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.(
<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/>.)



proposa seguir les freqüències d'aliments següents, i on també es poden trobar exemples de menús adaptats per edats:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegums ²	1-2
Arròs ³	1
Pasta ³	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca)</i>	5
Carns ⁴	1-2
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos ⁵	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	1-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	0-1

Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres sense ensucrar (iogurt natural, formatge fresc, mató, etc.)	0-1
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsixes de tofu...)	≤ 2/mes
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva verge, d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	
Aigua de fàcil accés	

* Cuinats sense carn, ni peix, ni ous.

¹ No inclou les patates.

² Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic (o es poden acompanyar d'una amanida o crema d'hortalisses, per exemple).

³ Cal potenciar la utilització de varietats integrals de cereals; per aquest motiu, o bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals i, de mica en mica, anar augmentant la seva presència.

⁴ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (inclou pernil, salsixes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

⁵ És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i preferentment de pesca local i sostenible. Pel seu contingut elevat en mercuri, cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluc de riu o luci en els menús per a la mainada menor de 10 anys.





Com a norma, tant el producte com l'elaboració serà el més natural possible, tenint en compte la preferència per aliments de temporada i proximitat. Els menús hauran d'indicar la composició, el valor nutricional i l'execució dels diferents plats.

La planificació dels menús s'haurà d'ajustar als criteris de foment d'una alimentació saludable i sostenible establerts a l'article 4 del Reial decret 315/2025. Específicament:

- Freqüències: Es garantirà la presència diària d'hortalisses i de fruites fresques de temporada. Els llegums s'oferiran un mínim de 2 cops per setmana.
- Tècniques culinàries: Es prioritzaran les cocccions al vapor, forn o planxa, limitant els fregits a un màxim d'1 cop per setmana.
- Restriccions: Queda prohibida l'oferta d'aliments amb alt contingut en àcids grassos "trans", cafeïna o sucres afegits. La sal utilitzada haurà de ser obligatòriament iodada i la quantitat no superarà els nivells màxims recomanats per l'ASPCAT.
- Aigua: L'aigua d'aixeta serà la beguda de referència, subministrada de forma gratuïta i accessible mitjançant gerres o fonts.

S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni óssos petits, carns fibroses i seques al ser cuinades ...), així com els arrebossats, productes processats en excés (ex. frankfurts, patates fregides industrials, sopes instantànies, brous concentrats), aliments que puguin provocar ennuegaments (ex. pells dels cigrons, fruits secs...), les salses fortes i/o picants així com els greixos, sucres i sal i espècies en excés. El peix s'oferirà mínim una vegada per setmana.

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau òptim de maduresa de la fruita. Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.

En l'àmbit de l'escola bressol, partint de la base que els menús que s'ofereixen són equilibrats i saludables, cal oferir unes quantitats ajustades a la sensació de gana i sacietat que manifesta la criatura. En el cas de les fruites, verdures, hortalisses, llegums, pasta, arròs, pa, etc., es pot deixar que repeteixin si tenen més gana. En canvi, pel que fa als aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats a les necessitats nutricionals dels infants, ja que en el nostre entorn se'n consumeixen en excés, i això s'associa a un major risc de desenvolupar obesitat infantil.

3. Les empreses adjudicatàries, es comprometen a presentar, amb quinze dies d'antelació a l'inici del següent mes, a la Direcció del centre, la **programació mensual** amb un mínim de 4 setmanes, organitzada per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat, per tal de que pugui ser revisat. Els menús es formularan conjuntament amb la direcció de l'Escola i el nutricionista/dietista especialitzat de l'empresa i qualsevol canvi en aquest serà supervisat per la direcció.

La programació de menús mensual han de constar d'un mínim de menús per a 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir. Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu

S'hi han d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les



preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

4. L'empresa adjudicatària ha de subministrar, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol de seguretat alimentari i nutrició, **menús especials** adaptats a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiàquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre **trastorns** gastrointestinals lleus (menú astringent) i només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments. Aquests menús han de ser el més semblants possible a la proposta general.

Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic. Es respectaran les variants alimentàries dels infants amb malaltia crònica que afecti el seu sistema digestiu, endocrí o metabòlic i exigeixi una dieta complexa que condicioni de manera determinant el seu estat de salut. Aquests menús hauran de ser elaborats seguint les pautes mèdiques oficials pertinents.

Es tindran en compte també els menús especials per els infants que per **creences religioses** o motius ètics, no puguin menjar certs aliments. Les empreses han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador i les cuines pròpies dels centres educatius han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei.

5. Atesa l'edat de matriculació al centre i consegüentment a l'evolució d'edats, els menús sofriran canvis, sempre consensuats amb la direcció del centre, fins a arribar al moment evolutiu de cada infant en que reben els menús genèrics.

S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document [Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020.](#)

6. Les **sortides i excursions** del alumnes fora del centre, i previ requeriment de 9 dies, es cobriran amb menús adequats (pícnics), i el menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants i seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

7. Les **tècniques culinàries** i formes de cocció emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc. Així mateix, es procurarà incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. El contractista haurà de facilitar a l'escola l'alimentació/ menú pròpia de les festes populars que celebrin: Castanyada, Nadal, Carnestoltes, Sant Jordi, Sant Joan, ...





8. Els **estris** que s'utilitzen per la preparació dels carros (plats, gots i coberts) així com el menjar emplatat haurà de quedar agrupat per servir-lo als diferents grups d'infants així com protegit degudament per salvaguardar els aliments i acondicionat per al trasllat de la cuina als espais on es mengi.

9. Condicions generals d'execució del contracte

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

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

L'empresa adjudicatària comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats de personal d'aquest servei en cas de baixes, absències o similar.

Son **obligacions contractuals essencials** del contracte les següents:

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

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, i en especial:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº 160 de 06/07/2011).
- Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel que s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, pel foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius. (BOE» núm. 92, de 16 d'abril de 2025)
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº 5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE nº 126 de 27/05/2006).
- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE



12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).

- Real Decreto 109/2010 de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.
- Llei estatal 1/2025, de 1 d' abril, de *prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario* i la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (catalana), en tot allò que no la contradigui.

També es tindrà en consideració les "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys) editat per la Direcció de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/> i Guia [L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020](#), de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

2. L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

3. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
4. Tenen dret a la utilització del servei de menjador els alumnes de l'escola bressol municipal Sentmenuts. El personal docent i equip directiu de l'escola poden convenir directament amb l'empresa contractista la prestació del servei d'àpats al menjador de l'escola.
5. Vetllar pel correcte funcionament del menjador.





6. Dur a terme el control i manteniment de la cuina i la resta d'espais necessaris per a la prestació del servei pertanyents al centre escolar.
7. L'Ajuntament posa a disposició del contractista part dels estris i aparells relacionats amb el servei segons l'informe tècnic que obra a l'expedient i que es detalla com **Annex I**. La resta d'aparells i estris necessaris per poder oferir de manera correcta el servei aniran a càrrec de l'adjudicatari que també es farà càrrec del manteniment i reposició dels mateixos.
8. Assumir les millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre així com les millores que es proposin des del Consell Comarcal.
9. Sol·licitar a la direcció del centre, abans de l'inici del curs escolar, el calendari escolar per tal d'adaptar-lo al servei.
10. Adaptar el servei de menjador a l'horari de menjador que determini el centre escolar.
11. Garantir que els àpats tinguin la proporció adequada als diferents grups d'edat.
12. Designar una persona amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica que programi i supervisi la idoneïtat dels menús. Els menús seran dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània.
13. Enviar com a mínim, amb quinze dies d'antelació a l'inici del següent mes a la direcció del centre la programació del menú corresponent al mes següent per tal que pugui ser revisat.
14. Comunicar les variacions puntuals que es produeixen en la programació del menú mensual a la direcció del centre escolar i a les famílies.
15. Sol·licitar informació als tutors o representants legals dels usuaris/àries del servei de menjador escolar de les possibles al·lèrgies i/o intoleràncies així com del corresponent certificat mèdic.
16. Les empreses adjudicatàries han de fer arribar a les famílies o tutors legals i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos.
17. Netejar i desinfectar degudament les instal·lacions i el mobiliari on es dugui a terme el servei així com la cuina on es preparin els àpats i les seves dependències (rebosts, magatzems, zones per canviar-se, etc).
18. Fer una neteja a fons un cop per trimestre (abans de Nadal, abans de Setmana Santa i al finalitzar el curs) i a l'inici de cada curs. La neteja a fons comprèn rajoles, estanteries, campana extractora, fogons, armaris per dins i fora, fregidora, forn, nevera i tots els aparells, estris i espais de la cuina.



19. Disposar i fer ús d'un pla d'emergència que asseguri la preparació i lliurament dels menús en cas que es produeixin incidències com el tancament de la cuina, talls de subministrament d'aigua, llum, gas o telecomunicacions entre d'altres.
20. Disposar i fer ús d'un protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments, d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT.
21. Disposar i fer ús d'un protocol específic en el cas d'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
22. Comunicar a la direcció del centre el registre d'incidències així com les actuacions realitzades per a la resolució de les mateixes a través del mitjà que s'estableixi.
23. Gestionar les altes i les baixes de les persones usuàries del servei de menjador escolar.
24. Facilitar setmanalment a la direcció del centre el nombre de menús servits, desglossats per nom i cognoms de l'alumne/a usuari/ària i nivell educatiu.
25. Cal disposar d'un Pla de reducció del malbaratament alimentari, conforme a la Llei 1/2025 i la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, (excepte que tingui la condició legal de microempresa de acord amb l'art. 6.4 de la Llei 1/2025). La Llei 3/2020 requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

Aquest Pla ha d'aplicar estrictament la jerarquia de prioritats:

- Prevenció d'excedents mitjançant l'ajust de racions i comandes.
- Donació d'aliments no consumits i aptes per a consum humà a entitats sense ànim de lucre o bancs d'aliments mitjançant la subscripció d'un conveni de col·laboració.
- Transformació d'aliments (si escau).
- Alimentació animal i subproductes.
- Reciclat material i obtenció de compost o biogàs.

L'incompliment de la jerarquia de prioritats o la manca de subscripció del conveni de donació serà considerat infracció greu a efectes de penalitats.

Encara que una microempresa estigui exempta del Pla (el document formal), no està exempta de complir amb la Jerarquia de Prioritats (art. 5 Llei 1/2025) ni amb l'obligació de facilitar la donació d'aliments si se sol·licita així (art. 8 Llei 1/2025).

26. Informar en el detall del menú mensual dels aliments de producció ecològica, els de proximitat, així com dels productes frescos i de temporada i la varietat dels mateixos si són criteris oferts pel contractista i acceptats per l'òrgan de contractació.
27. Les empreses adjudicatàries han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores. L'adjudicatària disposarà d'un Protocol de Gestió d'Al·lèrgens d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 que garantirà la identificació





clara i la traçabilitat total de cada plat especial des de la cuina fins a la taula, evitant la contaminació creuada mitjançant l'ús d'estris i espais diferenciats.

28. En relació al personal de cuina i menjador la empresa adjudicatària té les obligacions següents:

a) La empresa adjudicatària garantirà que tot el personal adscrit al servei disposi de formació acreditada i actualitzada en:

- Manipulació de aliments e Higiene Alimentaria, d'acord amb el RD 109/2010 i Reglament (CE) 852/2004.
- Gestió de Al·lèrgens i intoleràncies, d'acord amb al Reglament (UE) 1169/2011, identificació, prevenció de contaminació creuada i protocols de actuació davant reaccions al·lèrgiques, amb especial èmfasi en la etapa 0-3 anys (introducció de aliments i textures)."

b) Disposar d'un Pla de Formació Permanent per al personal de cuina que s'haurà d'acreditar mitjançant la presentació del programa formatiu (temàtica, hores i entitat o persona que ha impartit el curs) les factures, si escau, i els comprovants d'assistència del personal de cada servei i el nombre d'hores de formació, a disposició de l'ajuntament en cas que sigui requerit.

c) Vetllar perquè aquesta formació, així com també la supervisió dels manipuladors d'aliments, tingui relació amb la tasca que fan i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària.

d) Disposar en tot moment de la documentació acreditativa dels tipus de programes de formació impartits al seu personal, la periodicitat amb que es realitza, si escau, i la supervisió de les pràctiques de manipulació. Hi podeu trobar més informació en aquesta pàgina: https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/formacio/index.html.

e) Excloure de treballar en zones de manipulació d'aliments les persones respecte a les quals se sàpiga o es tinguin indicis raonables que pateixin malalties o patologies similars que puguin contaminar directa o indirectament els aliments amb microorganismes patògens.

f) Exigir i disposar del certificat negatiu d'antecedents penals del personal de cuina.

g) Garantir la substitució immediata del personal, cuiner/a, en cas de baixa o qualsevol altre incidència, si s'escau, per tal de que el servei funcioni ininterrompudament, i preferiblement amb una borsa de treball que ja conegui el centre.

h) Aportar el vestuari del personal de cuina i vetllar perquè estigui sempre en bon estat.

29. Col·laborar amb el personal inspector del Departament de Salut, o del departament de la Generalitat de Catalunya que correspongui, en les seves tasques de control sanitari de l'activitat d'elaboració i servei de menjars preparats als centres i amb el personal del l'Ajuntament en les seves funcions d'inspecció i supervisió de les activitats desenvolupades per l'empresa contractista, complint en tot moment la legalitat vigent.



30. Comunicar a la direcció del centre qualsevol canvi en relació amb el personal que executi el contracte i que consta en aquest Plec.
31. Disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per cobrir les possibles responsabilitats que se'n puguin derivar de la realització dels serveis que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, per un import mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

32. L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa vigent de prevenció de riscos laborals, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.
33. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa SERVEI D'APATS S.L. i que es detalla en l' **Annex II** d'aquest plec.
34. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als usuaris/es.
35. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.
36. Gestionar la recollida de deixalles tal i com s'indica segons el sistema Porta a Porta instaurat al municipi.
37. Cal disposar d'un pla de reducció de residus: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres.

10. Instal·lacions i béns a disposició de l'adjudicatari

1. L'Ajuntament posa a disposició del contractista les instal·lacions, maquinària, estris i parament de cuina que consten a l'**Annex I** durant el temps corresponent a la durada de la prestació del servei.





2. El contractista ha d'aportar la resta dels estris, aparells i maquinària necessaris per l'elaboració dels aliments i servei dels menús i el material de neteja i higiènic.
3. Seran a càrrec de l'Ajuntament les despeses de consums d'aigua, gas i electricitat.
4. Seran a càrrec de l'empresa adjudicatària les avaries de la maquinària i aparells.

11. Formació del personal

L'adjudicatari ha de contractar el personal necessari, el qual haurà de disposar de l'especialització, experiència i formació adequades. Un cop adjudicat definitivament el contracte abans de formalitzar-lo s'haurà d'identificar el personal i aportar la documentació requerida per l'òrgan de contractació i els plecs. Els canvis de personal seran comunicats a la direcció de l'escola amb aportació de currículum i referències del nou personal contractat (incloses les substitucions).

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de disposar de les certificacions de formació en higiene alimentària, degudament actualitzades, i complir les normes d'higiene establertes conforme a la normativa vigent en la matèria.

El **cuiner/a** disposarà de formació en el seu àmbit per un mínim de 300 hores i una experiència en un lloc similar de mínim 2 anys.

L'empresa contractista haurà de designar una persona amb formació acreditada i específica en **nutrició humana i dietètica** que programi i dissenyi els menús i supervisi la seva adequació. El nutricionista necessàriament ha de tenir la titulació en Grau en Nutrició Humana i Dietètica o equivalent.

Tot el personal que treballi directament amb els infants haurà de tenir el certificat negatiu actualitzat de delictes de naturalesa sexual.

El contractista designarà un **responsable i coordinador del servei** amb capacitat de resolució de les incidències que es produeixin i del seguiment del servei, serà l'interlocutor amb la direcció del centre educatiu.

El personal dependrà exclusivament dels contractista sense que s'estableixi cap tipus de relació funcional ni laboral amb l'Ajuntament.

12. Pagament al contractista.

El pagament al contractista s'efectuarà d'acord amb el total d'àpats servits efectivament cada mes contra factura.

L'empresa licitadora cobrarà els menús servits a l'Ajuntament. Mensualment, presentarà els comptes amb la relació de menús d'alumne/a servits i detallat per dies/mes. La facturació de l'empresa adjudicatària es realitzarà d'acord amb el nombre de menús d'alumne/a efectuats.

L'Ajuntament abonarà cada menú d'alumne/a de dinar servit a raó de l'import unitari del menú alumne/a de dinar i berenar que s'estableixi en el contracte de licitació.

Cada menú consta de dinar i berenar, indiferentment de si l'usuari consumeix el berenar o no.

S'entendrà per menú alumne/a servit indistintament del menú que s'hagi servit durant l'àpat del dinar, amb berenar o sense i indistintament de la tipologia (triturat, dieta especial, etc).



13. Participació en el projecte educatiu

El contractista participarà en el projecte de centre en la vessant d'educació per a la salut col·laborant en les activitats per infants relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants, d'acord amb la direcció del centre.

14. Inspecció sanitària

A través del personal municipal de l'Ajuntament es podrà inspeccionar sense avís previ:

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

L'empresa està obligada a facilitar la informació i documentació que li sigui requerida per l'escola o per l'Ajuntament.

15. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

a) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.

b) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

c) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia i per escrit de l'ajuntament de Sentmenat.

d) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.

e) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

f) L'empresa prestadora del servei i el seu personal hauran respectaran les prescripcions del Reglament General de Protecció de Dades de la Unió Europea i de la legislació estatal i autonòmica en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

- Comunicar de forma immediata a l'empresa qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.





El responsable del contracte podrà en tot moment verificar el compliment de les anteriors obligacions.

16. Criteris ambientals

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

Aigua

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

Energia

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

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Paper d'empresa

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

Estris de cuina

Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).

En cas de no disposar d'estrils reutilitzables, emprar estrils biodegradables o fins i tot compostables.

Envasos i embalatges

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

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

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

Residus

1. Minimització de residus i malbaratament, donant compliment a les prescripcions i requisits de la Llei 17/2011 de 5 de juliol, i el Reial Decret 315/2025 de 15 d'abril.

2. Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les



bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

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

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

5. Recollida segregada.

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

7. Lliurar els residus en la manera establerta per l'Ajuntament qui facilitarà els elements de contenció diferenciats per colors, dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador, i separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.

Productes de neteja

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

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





ANNEX I EQUIPAMENT CUINA

Segons informa tècnic que consta a l'expedient, la cuina de l'escola bressol Sentmenuts està dotada dels següents equips i s'especifica l'estat en el que es troben actualment:

Ut	Element	Característiques
1	Marmita de gas	Capacitat 80 litres. Tapa abatible. Cremador amb vàlvula de seguretat. Aixeta de reomplert. Aixeta de buidat. Potència aprox. 15.500Kcal/h. Dimensions 800x750x850. Material principal acer inoxidable AISI 304.
1	Planxa de gas	Placa llisa de crom dur. Cremador d'acer inoxidable. Vàlvula termostàtica de regulació (100-285°C). Termòstat de seguretat. Calaix per recollir greixos. Dimensions 800x750x850mm. Material principal acer inoxidable AISI 304.
1	Cuina + forn	4 punts de cocció + forn. Combustible gas. Pilots d'encès. Vàlvules de seguretat. Safates extraïbles per recollir greixos. Graelles i cremadors d'acer de fosa. Potència 31.500Kcal/h. Dimensions 800x750x850mm. Material principal acer inoxidable AISI-304.
1	Fregidora	Combustible gas. Capacitat 15 litres. Regulació termostàtica de temperatura de 110-190°C. Vàlvula de seguretat. Aixeta de buidat. Potència 10.300 Kcal/h. Dimensions 400x750x850mm. Material principal acer inoxidable AISI-304.
1	Taula calenta mural	Elèctrica. Potència 2500 W. Tensió d'alimentació monofàsica 230V. Temperatura de treball 0-90°C. Portes corredisses. Termòstat digital. Peto posterior. Material principal acer inoxidable AISI-304.
1	Taula refrigerada	Motor incorporat. Potència 650W. Tensió d'alimentació monofàsica 230V. Dimensions 245x600x850mm
1	Armari de congelació	Elèctrica. Capacitat 480 litres. Potència 250W. Tensió d'alimentació monofàsica 230V. Temperatura de treball fins -25 °C. Porta amb pany i clau. Acabat epòxid blanc. Dimensions 770x720x1702mm.
12	Cistelles d'armari de congelació	Mides 515x315x180mm
1	Cistella d'armari de congelació	Mides 600x400x180mm
1	Armari de refrigeració	Capacitat 1110 litres. Potència 820W. Tensió d'alimentació 230V. Doble porta. Control digital de la temperatura. Dimensions 1400x700x2030mm
1	Peladora de patates	Potència 370W. Tensió d'alimentació trifàsica 400V. Temporitzador de 0-6 minuts. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 411x700x945mm. Inclou suports.
1	Talladora d'hortalisses	Potència 550W. Tensió d'alimentació monofàsica 230V. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 290x560x520mm. Discos de tall (FC1, FC3, FC10, FC14, FM10, FM20, FF10)
1	Pica industrial	Una sina de dimensions 500x500x300mm. Material acer inoxidable AISI-304. Dimensions totals 700x600mm
1	Bastidor de pica	Amb faldó davanter i prestatge inferior. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 700x600x850mm
1	Aixeta industrial	Comandament amb colze gerontològic per aigua freda i calenta. Material principal llautó cromat.
1	Pica industrial	Una sina de dimensions 500x400x250mm. Material principals acer inoxidable AISI-304. Dimensions totals 600x600mm.
1	Bastidor de pica	Amb faldó davanter i prestatge inferior. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 600x600x850mm.
1	Aixeta orientable	Orientable. Per aigua freda i calenta. Material principal llautó cromat.



1	Polsador de pedal	Vàlvula d'aigua freda i calenta, amb accionament de pedal
1	Taula de treball mural	Amb peto posterior i marca de reforç. Material principal acer inoxidable AISI-304. Calaix de gran capacitat amb guies telescòpiques. Dimensions 600x600x850mm.
1	Taula de treball mural	Amb peto posterior, prestatge inferior i calaix de gran capacitat amb guies telescòpiques. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1800x600x850mm.
1	Taula de treball mural	Amb peto posterior, prestatge inferior i calaix de gran capacitat amb guies telescòpiques. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1500x600x850mm.
1	Pica industrial	Una sina de dimensions 800x500x380mm amb escorredor. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions totals 1600x700mm.
1	Bastidor de pica	Amb faldó davanter. Material principal acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1600x700x850mm.
1	Aixeta	Aigua freda i calenta. Material llautó cromat.
1	Rentavaixelles	Industrial tipus cúpula. Doble bomba de rentat. Potència de cuba 4kW. Potència de calderí 9kW. Tensió d'alimentació trifàsica 400V. Selector de programes de rentat. Material principal, acer inoxidable AISI-304.
1	Taula mural d'entrada a rentavaixelles	Una sina de 500x400x250mm. Endossada a màquina rentavaixelles amb perfils protectors d'aigua. Guies per cistelles, de dimensions 500x500cm i prestatge inferior. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 2100x750x850mm.
1	Taula mural de sortida de rentavaixelles	Endossada a màquina rentavaixelles amb perfil protectors d'aigua. Guies per cistelles, de dimensions 500x500mm i prestatge inferior. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 700x750x850mm.
1	Armari tancat	Portes batents. Tres prestatges interiors. Material principals, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1000x600x1900mm.
1	Armari tancat de paret	Portes batents. Prestatges interiors i entremig. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1600x400x600mm.
1	Prestatgeria lineal	De peu amb 4 nivells i safates de polipropilè d'ús alimentari. Material de la prestatgeria, alumini anoditzat en color plata mat. Dimensions 1898x370x1700mm.
1	Prestatgeria lineal	De peu amb 4 nivells i safates de polipropilè d'ús alimentari. Material de la prestatgeria, alumini anoditzat en color plata mat. Dimensions 1373x470x1700mm.
2	Prestatge de paret	Ancorat a paret de superfícies llises. Material principal, acer inoxidable AISI-304.
1	Moble neutre de treball mural	Tancat amb portes corredisses amb peto a la part posterior. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1800x700x850mm.
1	Moble neutre de treball	Amb peto a la part posterior. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 400x750x850mm
1	Carro de transport de vaixelles	Tres prestatges i rodes giratòries de diàmetre 125mm amb paracops. Peto a la part posterior. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 995x595x950mm.
1	Campana d'extracció de fums	Tipus central. Formada per caixa d'extracció. Equipada amb regulador de velocitat a través de variador de freqüència i sistema d'extinció d'incendis. Material principal del conjunt, acer inoxidable AISI-304.
1	Rentadora de roba	Alta velocitat. Capacitat de càrrega 5,5kg. Velocitat de centrifugat 1300rpm. Potència 3,2kW. Programador digital. Velocitat regulada amb variador de freqüència. Material exterior, acer lacat. Material interior, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 595x585x850mm
1	Assecadora de roba	Tipus rotatiu. Capacitat de càrrega 5,5kg. Potència 2,5kW. Controlador digital i inversor de gir. Material exterior, acer lacat. Material interior, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 595x585x850mm.
1	Armari tancat	Portes batents amb pany i clau. Quatre nivells interiors. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1000x600x1900mm





Ajuntament de Sentmenat

1	Armari de neteja	Portes batents amb pany i clau. Disseny interior adaptat als productes de neteja, amb prestatge i espai per escombres. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 1000x450x1900mm.
1	Abocador	Una sina de dimensions 500x400x250mm. Reixa per descansar cubells. Material principal, acer inoxidable AISI-304. Dimensions 600x600x500mm.
1	Aixeta industrial	De paret. Regulació d'aigua calenta i freda. Material principal, llautó cromat.



ANNEX II SUBROGACIÓ

INFORMACIÓ SOBRE LES CONDICIONS DE SUBROGACIÓ EN CONTRACTES DE TREBALL EN COMPLIMENT DEL QUE PREVEU L'ART. 130 DE LA LCSP

Informació proporcionada per l'empresa que actualment presta el servei objecte del contracte, SERVEI D'APATS, S.L.

EMPLEADO/A	SEXO	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	HORAS SEMANA	% JORNADA	CONVENIO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	Mujer	COCINERO/A	08/09/2017	300	27,50	68,75	C.C. ESTATAL RESTAURACIÓN COLECTIVA	15.720,48 €

