



Es fa constar que el present plec ha estat aprovat per decret de l'alcaldia número 2026-0517 de data 03.07.2026.

La secretària de l'ajuntament

**CONTRACTACIÓ DE SERVEI DE MENJADOR MODALITAT
CÀTERING DE LÍNIA CALENTA A L'ESCOLA BRESSOL
MUNICIPAL**

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT





ÍNDEX

Clàusula 1. Definició del servei.....	3
Clàusula 2. Definició del contracte.....	3
Clàusula 3. Durada del contracte i termini d'execució	3
Clàusula 4. Característiques i descripció del servei	3
Clàusula 5. Elaboració i característiques del menú	4
Clàusula 6. Conservació, transport i serveis dels menús	8
Clàusula 7. Control de qualitat.....	9
Clàusula 8. Obligacions de l'empresa adjudicatària	11
Clàusula 9. Normativa.....	11
Clàusula 10. Confidencialitat	11





Clàusula 1. Definició del servei

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les escoles bressol públiques, per poder donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

És voluntat de l'Ajuntament de la Pobla de Segur oferir aquest servei.

Dades del centre objecte de la prestació:
Escola Bressol Municipal de la Pobla de Segur
c/ Dr. Durany 2. 25500 La Pobla de Segur

Clàusula 2. Definició del contracte

L'objectiu bàsic del servei de menjador és cobrir les necessitats nutritives dels infants, en concret de 6 mesos a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador a l'escola bressol municipal, mitjançant el servei de càtering de línia calenta de dinar i berenar de dilluns a divendres d'acord amb el calendari escolar de setembre a juny i el servei de càtering de línia calenta de dinar el mes de juliol amb el "bressol d'estiu".

Haurà d'atendre a les necessitats quant a la preparació de menjars i el seu transport, en condicions òptimes per al consum, al menjador de l'escola bressol.

Clàusula 3. Durada del contracte i termini d'execució

El contracte tindrà una durada d'un curs escolar, de setembre a juny, segons calendari lectiu escolar, i el "bressol d'estiu" el mes de juliol, iniciant el servei a la formalització del contracte.

El contracte es podrà prorrogar anualment fins un màxim d'un curs escolar.

Clàusula 4. Característiques i descripció del servei

El servei consisteix en l'elaboració del menjar de línia calenta a les instal·lacions pròpies del contractista i el transport fins a l'escola bressol municipal de la Pobla de Segur en l'horari convingut, sempre respectant la temperatura de consum dels àpats.

4.1 Objectius principals del servei

- Oferir un servei de restauració/càtering que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar/berenar





- Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Generar la confiança de les famílies en l'alimentació que s'ofereix en els centres.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona.

4.2 El període de prestació del servei

El servei es prestarà:

- Durant el curs escolar, de setembre a juny, d'acord amb el calendari lectiu escolar.
- Durant el mes de juliol coincidint amb el servei de "bressol d'estiu"

Per a cada curs escolar el servei serà de setembre a juny, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos del servei els dies de lliure disposició, els dies d'adaptació a l'inici del curs, els dies de vacances, festius, festes locals, així com qualsevol altre dia que no hi hagi activitat en les escoles bressol, circumstància que es comunicarà a l'adjudicatari del servei amb antelació suficient.

El dinar i berenar es serviran a les 11.30 hores.

Per a garantir el bon funcionament, l'escola bressol municipal de la Pobla de Segur informará diàriament a l'empresa, abans de les 9.15 del matí, dels menús que es requereixen.

El nombre de menús pot patir variacions en funció de la demanda de les famílies. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant. L'Ajuntament únicament pagarà els serveis efectivament executats per l'adjudicatari.

De manera orientativa durant aquest curs escolar 2025-2026 s'estan servint un total de 40 menús diaris.

El contractista també haurà de subministrar, de forma gratuïta, el menú de mostra per l'Escola Bressol municipal.

Clàusula 5. Elaboració i característiques del menú

5.1 Característiques generals

La confecció dels menús es realitzarà d'acord a criteris nutricionals i seran supervisats per un tècnic en nutrició i dietètica (dietista col·legiat/da), a càrrec de l'adjudicatari, i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.

Es seguiran les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya pel que fa a l'alimentació saludable a la primera infància (0 -3 anys) que es pot consultar a la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i el document de consens "L'alimentació saludable i sostenible al primer cicle de l'educació infantil" de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

Caldrà elaborar diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Per tant, el contractista elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i





segons tipus (triturat i/o trossejat). De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, triturat-sòlid, sòlid:

- De 6 a 12 mesos (lactant: triturat)
- D'1 a 2 anys (traspàs; triturat-sòlid)
- De 2 a 3 anys (infantil: sòlid)

Cada menú està compost per l'àpat triturat, quan correspongui per moment evolutiu, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.

Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.

Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants quant a la seva evolució i creixement al llarg del curs. Tenint en compte que per als menús d'1 a 2 anys i de 2 anys en endavant, es doni la possibilitat de repetir el primer plat, si cal, i que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Cal recordar dins un mateix grup hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després atenent el seu grau de maduració canvien al menú següent.

Es tindrà en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin, es revisaran amb la direcció de l'escola bressol amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants.

Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran el més naturals possibles, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les malalties cardiovasculars.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càtering complet i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei.

5.2 Tipologies de menús

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna circumstància especial, malaltia o intolerància alimentària, es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats. Aquests menús estaran identificats i clarament etiquetats per diferenciar-los de la resta dels menús.

Es prepararan àpats de festes populars. Els infants amb menú especial tindran també aquest dinar adaptat.

La direcció de l'escola bressol proporcionarà la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària tinguin coneixement de quin tipus d'aliment pertoca a cada infant (triturat, trossejat, dietes especials, etc.) i supervisarà el correcte desenvolupament del contracte.

En casos d'infants alletats amb llet materna es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple, donar la fruita per dinar).

Classes de menús especials:

- Per indisposicions esporàdiques: menú restringent i astringent (triturat i sòlid)





- Per malaltia o intolerància: celiaquia, intolerància a la lactosa, altres.

5.3 Característiques i elaboració dels menús

L'elaboració dels menús ha de seguir les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i el document de consens "L'alimentació saludable i sostenible al primer cicle de l'educació infantil" de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats específiques.

Caldrà confeccionar un calendari mensual per lliurar al centre amb el detall dels menús (dinar i berenar), de dilluns a divendres, especificant els ingredients principals de cada plat i tipus de cocció. Aquesta planificació haurà de presentar-se a la Direcció del centre amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar les seves recomanacions i proposar canvis raonables. Haurà d'estar dividit per setmanes.

Els productes de proximitat o amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.

Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.

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

En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana de servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, xai, etc.

S'evitarà sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.

Es servirà fruita fresca com a postres els cinc dies de la setmana.

L'empresa adjudicatària vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent. Es guardarà una mostra diària de cada plat en el congelador del centre.

Pel que fa a les dietes especials es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

Les dietes especials caldrà que estiguin dietèticament i nutricionalment adaptades i de similars característiques a les que es serveixen a la resta dels usuaris.





Pel que fa a les indisposicions esporàdiques, l'empresa adjudicatària haurà de preveure menús especials, com també en el cas de que el centre docent organitzi alguna sortida, i sigui necessari preparar algun tipus de carmanyola/pícnic. L'empresa adjudicatària haurà de tenir previstes solucions alternatives en casos excepcionals (inclemències meteorològiques, vagues,...) que no es pugui servir el menú amb normalitat.

Els productes ecològics certificats, de proximitat i de temporada han de ser predominants en tots els menús. I tots els ingredients que conformaran el menú han de garantir la màxima qualitat i categoria.

A la cuina es farà servir per cuinar oli d'oliva. A les amanides i als triturats es farà servir oli d'oliva verge extra.

Les fruites i verdures, hauran de ser temporada.

La verdura es servirà obligatòriament fresca i amb la periodicitat necessària per mantenir les propietats organolèptiques i nutricionals. Excepció de les mongetes verdes i els pèsols que poden ser congelats.

A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús es servirà una porció d'amanida perquè els infants s'acostumin a diferents textures i sabors. Per l'amanida, les varietats d'enciam que s'hauran de donar són: romà, trocadero i meravella (no iceberg), acompanyats de tomàquet i/o pastanaga ratllada.

La fruita ha de ser: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria o maduixa. El més variada possible al llarg de la setmana i del curs, respectant la seva temporada.

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

No es podran servir aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no han de tenir espines, les carns no han de tenir tendons ni ossos petits...).

No es servirà peix fresc per tal d'evitar el risc d'infecció d'anisakis. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar als centres peix congelat de la qualitat més alta possible (ultracongelat en alta mar, sense us de productes químics i additius). El tipus de peix a servir es basarà en lluç, bacallà i rap o peix d'alta qualitat. No es podrà subministrar ni fletan, ni perca, ni panga, ni tilapia o similars.

No es servirà ou, carn de porc, ni embotits.

En quan els iogurts, es serviran sense sucre, i el formatge haurà de ser baix amb sal.

El pa haurà de ser de forn i no s'inclourà sucres afegits, ni pastissos ("bolleria") de cap tipus.

S'afavorirà l'ús d'aliments integrals per sobre dels que utilitzin farines refinades.

No s'utilitzarà sal en el menú triturat.





La utilització de sal en el menú sencer ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut. S'utilitzarà sempre sal iodada.

No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants en els aliments,

No es farà servir cap tipus de lacti o derivats (formatges, crema de llet....) a l'hora de cuinar (salses, purés, guarnicions....).

No s'utilitzarà ou ni aliments que en continguin.

Un dia a la setmana el menú haurà d'estar confeccionat amb proteïna vegetal, evitant la proteïna vegetal processada.

No es cuinarà amb salses fortes, ni picants.

No hi haurà presència de fruits secs en els menús.

S'exclourà tot tipus d'edulcorants artificials, espesseïdors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciador de sabor) i derivats.

Caldrà seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa,... No s'inclouran en els menús els fregits.

Amb cada àpat/menú se servirà un berenar adaptat a les característiques de l'edat i del moment evolutiu de cada infant (triturat de fruita o berenar sòlid).

El berenar principalment estarà format per pa, cereals, llet, i/o iogurt natural sense edulcorant, fruita de temporada, compota de fruita sense sucres afegits, formatge tendre baix en sal, pernil de gall d'indi i les combinacions possibles que s'oferiran alternativament al llarg de les propostes setmanals. Pels alumnes amb al·lèrgia o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.

Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat, un mínim setmanal de 3 productes de proximitat i 2 productes amb certificació ecològica.

L'empresa adjudicatària subministrarà els productes que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli i sal.

Clàusula 6. Conservació, transport i serveis dels menús

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari en línia calenta dels menús (dinar i berenar) a l'escola bressol municipal de la Poble de Segur.

Aquest es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, usant contenidors homologats, preferentment d'acer inoxidable, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.





L'empresa haurà de complir la normativa higienic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins a l'arribada a destí.

S'exigeix disposar dels mitjans adequats per la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los. Els aliments de la línia calenta han d'arribar a una temperatura mínima de 65°C.

L'empresa adjudicatària ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments, el Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i el Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimenticiosos en establiments de comerç minorista.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) que permeti l'activitat de subministrament de menjar preparat, la clau 26 (menjars preparats) o la clau 50 (restauració col·lectiva social, registre amb limitacions per a servir menjars preparats a tercers).

L'empresa adjudicatària ha de tenir implementat i actualitzat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments, i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

L'empresa haurà de garantir que els menús estiguin disponibles al centre educatiu a les 11.30 h del matí.

L'empresa comunicarà amb dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, i l'Escola Bressol Municipal ho comunicarà a les famílies pels canals establerts (agenda, cartellera...), per tal que les famílies tinguin coneixement dels menús dels seus fills.

La comunicació a l'empresa dels menús diaris necessaris es farà per telèfon via Whatsapp a partir de les 2/4 de 9 fins a les 9.15 h. En cas que es faci per correu electrònic, l'empresa establirà una bústia específica per a rebre les comandes i ho haurà de comunicar a l'Ajuntament de La Pobla de Segur en la documentació administrativa.

Clàusula 7. Control de qualitat

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent.





El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al sistema d'autocontrol de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'Ajuntament de la Pobla de Segur i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienic sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a la llar, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne fer anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es considerin necessàries. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis (set dies naturals) i la metodologia aprovada pel Departament de Salut. L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat.

L'Ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden completar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, amb el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades i autoritzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de facilitar a l'Ajuntament i a la direcció del centre els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant als aliments.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

L'incompliment greu de la normativa i/o acumulació d'incidències en la prestació del servei, serà considerat, específicament, com a infracció molt greu que podrà donar lloc a la finalització del contracte.

Altres obligacions:

Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament 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 de la Pobla de Segur a través de la direcció del 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.

Clàusula 8. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la prestació sota la direcció organitzativa de la direcció de l'escola bressol municipal.

A més de les obligacions que hagin estat recollides en aquest plec, les tasques a desenvolupar pel contractista seran les següents:

- Prestar el servei de subministrament amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat.
- Congelar i guardar mostres de tots els menjars servits durant el termini que estableixi la legislació aplicable i, en tot cas, pel termini de set dies naturals.
- L'empresa adjudicatària nomenarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual serà localitzable durant el transcurs del servei per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa de responsabilitat civil amb cobertura mínima de 500.000 euros per cobrir les responsabilitats de tot ordre que puguin derivar-se de les obligacions assumides per accions o omissions a tercers en l'exercici de la seva activitat.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure de manera específica, dins de la clàusula de riscos coberts, els derivats de les activitats que durà a terme el contractista en compliment d'aquesta contractació, i en especial els derivats del risc d'intoxicació.

Clàusula 9. Normativa

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

L'empresa adjudicatària ha de tenir implementat i actualitzat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Clàusula 10. Confidencialitat

Les dues parts s'obliguen a tractar de manera confidencial i a no divulgar a tercers les dades, la documentació i la informació de l'altra part.

