

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

CONTRACTE DE SERVEIS DEL CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL DE BANYERES DEL PENEDEÀ

Objecte	Servei de càtering de l'escola bressol municipal de Banyeres del Penedès
Expedient	1123/2026
Tramitació	Ordinària
Procediment	Obert simplificat sumari
Tipus	Serveis
Òrgan de contractació	Alcaldia

Diligència de secretaria:

Per fer constar que el present exemplar de plec de prescripcions tècniques particulars ha estat aprovat per la Junta de Govern Local en sessió de data 23 de juliol de 2026.

Immaculada Rocío Santos Cuellas
Secretària interventora accidental

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT





Índex

CLÀUSULA PRIMERA. Antecedents.....	3
CLÀUSULA SEGONA. Objecte.....	3
CLÀUSULA TERCERA. Característiques i descripció del servei.....	3
CLÀUSULA QUARTA. Personal.....	6
CLÀUSULA CINQUENA. Normativa.....	6
CLÀUSULA SISENA . Confidencialitat.....	6



CLÀUSULA PRIMERA. Antecedents

L'Escola Bressol Municipal Marta Mata ofereix, com a servei complementari al servei educatiu, el servei de menjador.

Aquest servei contribueix a la conciliació de la vida familiar i laboral de les famílies i constitueix, alhora, un espai educatiu destinat a fomentar hàbits alimentaris, d'higiene i d'autonomia dels infants.

Atès que l'Ajuntament no disposa dels mitjans materials, personals i organitzatius necessaris per prestar directament aquest servei, resulta necessari acudir a la contractació externa.

CLÀUSULA SEGONA. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de càterring a l'escola bressol municipal Marta Mata, d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

CLÀUSULA TERCERA. Característiques i descripció del servei

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

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis 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 se servirà aproximadament a les 11.45 hores, o en l'horari que determini la Direcció del centre.

Per a garantir el bon funcionament, l'escola bressol municipal Marta Mata informará diàriament a l'empresa, abans de les 10 del matí, dels menús que es requereixen.

Es fa una estimació de 195 dies de servei cada curs escolar, amb una previsió de 10 menús diaris.

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 no resta obligat a exhaurir l'esmentat import i únicament pagarà els serveis efectivament executats per l'adjudicatari.

Objectius principals del servei:

- Oferir un servei de restauració/càterring que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar.
- 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.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants enfront l'alimentació, introduint adequadament els aliments.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona.





- Fomentar la identificació, la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments i plats, educant els infants en el paler de menjar amb moderació.
- Promoure l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, així com també els aspectes socials i de convivència.

Planificació i elaboració dels menús:

- 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 amb el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar, per lliurar als centres. Es publicarà el menú mensual.
- També s'especificarà el tipus de preparació i explicar tots i cada un dels ingredients que componen cada plat.
- Aquesta planificació haurà de presentar-se a la Direcció del centre amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar les seves suggeriments i proposar canvis raonables. Hauran d'estar dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.
- 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.
- Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- La incorporació d'aliments s'haurà de basar segons el calendari orientatiu que segueix la mateixa guia.
- S'haurà de tenir en compte les particularitats de l'edat, així com també el gramatge habitual i les mesures recomanades de carn, peix i ou que estableix la mateixa guia.
- Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia:
 - Lactants fins a 6 mesos
 - Lactants de 6 a 12 mesos
 - Infants d'1 a 3 anys
 - Dieta astringent
 - Dietes per al·lèrgies i intoleràncies
 - Dietes per motius culturals o religiosos
- Totes les tipologies de menús hauran d'estar elaborades d'acord amb les pautes pediàtriques d'introducció d'aliments i les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, recollides en els documents "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)" i la "Guia d'Alimentació saludable".
- Seguint doncs les recomanacions d'aquestes guies indiquem:
 - Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.
 - Com a mínim s'hauran d'incorporar setmanalment tres productes de proximitat i dos productes ecològics certificats.
 - Els productes de proximitat i amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.
 - Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, el vapor, forn, planxa, ... evitant al màxim els fregits.
 - S'evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
 - No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants en els aliments.
 - S'utilitzarà oli d'oliva i s'evitarà la sal en la preparació dels àpats.
 - S'evitarà sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
 - Es prioritzarà el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en





format de filet.

- Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.
- Es prioritzarà l'ús de fruita i verdura de temporada.

Conservació, transport i serveis dels menús:

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments fins al centre de destinació, mitjançant els mitjans adequats per garantir-ne la qualitat i la seguretat alimentària. Els menús s'hauran de lliurar dins l'horari acordat i amb el temps suficient per al seu correcte servei.
- El transport s'haurà de realitzar en un vehicle refrigerat o isoterm degudament autoritzat, garantint en tot moment el manteniment de la cadena de fred o, si escau, de la cadena de calor, així com el compliment de les temperatures de conservació exigides per la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia fresca com en línia calenta. 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 60°C, mantenint la cadena de fred o de calor durant tot el transport.
- S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i haurà d'estar inscrita en el RS/PAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.
- 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.
- L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys causats a persones i béns, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.
- L'empresa haurà de realitzar els autocontrols i analítiques que exigeixi la normativa sanitària vigent i, com a mínim, una anàlisi microbiològica trimestral d'un àpat complet.

Altres obligacions

- 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 de Banyeres del Penedès a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.
- L'empresa haurà de garantir la completa traçabilitat dels aliments des de la seva recepció fins al consum.

L'Ajuntament, mitjançant la Direcció de l'Escola Bressol o la persona responsable de contracte, podrà efectuar en qualsevol moment les comprovacions que consideri oportunes sobre la qualitat dels aliments, el compliment dels menús, les condicions de transport, la temperatura dels aliments, la documentació sanitària, els registres APPCC i qualsevol altre aspecte relacionat amb l'execució del contracte. L'empresa adjudicatària facilitarà tota la documentació i la informació que li sigui requerida.

CLÀUSULA QUARTA. Personal

L'adjudicatari assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les





relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- 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 infants i equip de mestres.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament 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.

CLÀUSULA CINQUENA. 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.

Les empreses que llicitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal; etc. I posar-lo a disposició de l'Ajuntament quan sigui requerida.

CLÀUSULA SISENA . 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.

