Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE VALLS

I. OBJECTE DEL PLEC

És objecte d'aquest plec la definició del servei de menjador de les escoles bressol municipals de Valls (en endavant EBM), la determinació de les característiques i l'especificació de les prescripcions tècniques que regiran el servei amb criteris de sostenibilitat ambiental i social.

II. OBJECTIU DEL SERVEI

El servei de menjador de les EBM té com a objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives i l'adquisició d'hàbits alimentaris, socials, d'higiene i de salut dels infants dels centres escolars. Aquest servei forma part de l'atenció als infants i te una dimensió educativa, assistencial i de cura.

En aquest sentit, la prestació del servei per part de l'empresa contractista ha de garantir el subministrament del dinar dels infants usuaris de les EBM que ho sol·licitin, amb la finalitat d'obtenir l'atenció alimentària diària necessària, d'acord amb el següent:

- La disponibilitat d'àpats adequats segons cada franja d'edat
- La disponibilitat de l'elaboració del menjar en les instal·lacions de l'empresa contractista

El servei es prestarà als centres següents:

- Escola Bressol Municipal Els Tabalets
- Escola Bressol Municipal Xiquets i Xiquetes

Es preveu la divisió del present servei en dos lots:

Lot 1: Elaboració dels menús diaris

Elaboració, provisió i lliurament dels menús diaris a les instal·lacions de les EBM per tal de poder oferir el servei de dinar als nens i nenes usuàries del servei municipal.

La prestació del servei inclou els requisits següents:

- La confecció de menús
- La gestió de l'adquisició d'aliments, matèries primeres i auxiliars, i el posterior emmagatzematge
- La cuina diària dels menjars segons la programació mensual
- El trasllat dels dinars fins a les EBM
- El control derivat del funcionament del servei
- El compliment de les obligacions derivades de la legislació vigent

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

Lot 2: Suport al servei de menjador

Consistirà a donar suport a l'atenció als infants fet pel personal municipal de les EBM, la distribució del menjar per estances i la posterior recollida i neteja de les estances dels infants. El servei requereix de dues figures professionals, una per a cada EBM.

La prestació del servei inclou els requisits següents:

- L'organització i el servei del menjar a les instal·lacions de les EBM.
- La provisió de dues figures de personal auxiliar de menjador, una per a cada EBM.
- La neteja i recollida diàries dels espais utilitzats per aquest servei dins les EBM.
- La neteja i higienització dels estris, els utensilis i la vaixella.
- El control derivat del funcionament del servei.
- El compliment de les obligacions derivades de la legislació vigent.

III. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DEL LOT 1

1. DEFINICIÓ DEL SERVEI

Es defineix el servei de menjador que es preveu en aquest plec com la provisió dels aliments cuinats, organitzats en menús diaris i servits a les instal·lacions de les EBM per tal de poder oferir el servei de dinar als infants usuaris del servei municipal.

L'empresa ha de designar una única persona com a responsable de la relació de l'empresa contractista amb l'Ajuntament de Valls. Aquesta serà la persona de contacte per a la direcció dels centres educatius.

Per altra banda, aquest servei resta sota la supervisió de la direcció de cada centre educatiu i de la tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Valls.

2. SERVEIS A PRESTAR

2.1. Servei de cuina

El servei de cuina de les EBM consisteix en la provisió dels dinars als infants de les dues EBM de la ciutat de Valls.

2.2. Sistema de cuina

Les EBM no tenen unes instal·lacions de cuina pròpies. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de preparar les elaboracions en una cuina central amb instal·lacions alienes als edificis municipals, on es garanteixi el total compliment de la legislació alimentària vigent. La tipologia de servei requerida és exclusivament la de línia calenta.

Les anomenades instal·lacions han de tenir capacitat suficient per a poder elaborar, com a mínim, 60 menús diaris.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

2.3. Període de prestació del servei

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic aprovi l'Ajuntament de Valls. Les dates d'inici i finalització del curs es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari escolar vigent.

2.4. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de proveir-se del personal apte per a desenvolupar la tasca de cuina dels menús, traslladar-los i servir-los "in situ" a les EBM.

En cap cas aquest personal serà entès com a personal municipal de l'Ajuntament de Valls i no mantindrà cap vincle laboral amb l'Ajuntament.

2.5. Menús a subministrar

S'estima un total de, com a màxim, 60 menús diaris totals, comptant les dues escoles bressol. El nombre de menús és orientatiu i l'empresa contractista haurà d'acceptar globalment la demanda de menús, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui més gran o més petit que la previsió inicial diària d'àpats calculada d'acord amb la demanda actual del servei.

Abans d'iniciar el curs escolar següent, la direcció dels centres facilitarà a l'empresa adjudicatària la previsió d'àpats, d'acord amb la previsió i el nombre total de matriculacions previstes.

2.6. Distribució del menjar

Els àpats se subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar degudament preparats i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre, segons es detalla en aquest plec.

Les EBM, a les seves instal·lacions, compten amb la vaixella i els estris de cuina necessaris per a servir els menús cuinats als alumnes que utilitzen el servei de menjador.

L'hora diària d'entrega dels menús a les EBM serà, com a màxim, les 12 h del migdia.

2.7. Anul·lacions i variacions d'àpats

Les famílies hauran de notificar l'absència de l'infant al centre abans de les 9.30 h del mateix dia per tal de preveure la preparació o anul·lació de l'àpat i indicar la previsió de dies que faltarà l'infant.

La direcció del centre haurà d'informar l'empresa adjudicatària de la variació o anul·lació d'àpats per sortides, excursions i/o festes amb l'antelació d'una setmana. Tanmateix, l'empresa adjudicatària també haurà d'informar a la direcció dels centres de qualsevol canvi que es produeixi en el servei.

Tota la informació relacionada amb la variació o anul·lació d'àpats serà traspassada a la persona designada per l'empresa adjudicatària del servei.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

2.8. Altres serveis alimentaris

L'empresa adjudicatària prestarà qualsevol altre servei que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar la direcció del centre amb motiu de celebracions especials i amb una antelació mínima de 48 hores, tractant-se de menús que s'adaptaran a les característiques de les esmentades celebracions.

3. SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS

3.1. Normativa

L'empresa adjudicatària ha de complir la normativa higienicosanitària vigent quant a l'elaboració, manipulació i trasllats dels aliments. Especialment serà d'aplicació el Reglament 178/2002, sobre seguretat alimentaria i traçabilitat, el Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària i al·lèrgens, així com la resta de normativa estatal i autonòmica que resulti d'aplicació.

L'empresa haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en els principis APPCC, garantir la traçabilitat dels aliments, el control d'al·lèrgens, la formació del personal manipulador i el compliment dels protocols de neteja, desinfecció, control de plagues i seguretat alimentària.

3.2. Subministrament dels aliments

Les fonts d'abastament de l'empresa adjudicatària hauran de ser comprovades pel personal de l'empresa adjudicatària per tal d'assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A tal efecte, l'empresa haurà de disposar d'un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria primera, d'aplicació segons els requisits de la normativa i legislació vigent i els requeriments dels plecs tècnics i dels administratius.

L'empresa adjudicatària garantirà el transport de queviures, tant en l'aspecte sanitari disposant de furgonetes adequades per a tal fi (isotèrmiques o refrigerades), com de cobertura puntual de lliurament, acomplint les condicions de subministrament, transport i lliurament segons la normativa.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de la direcció del centre i serà l'adjudicatari el responsable final de les garanties alimentàries dels productes emprats.

3.3. Nivell de qualitat de les matèries primeres

L'empresa adjudicatària vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries sigui òptima, des del punt de vista nutricional i sanitari.

A aquest efecte farà una descripció de les matèries primeres que utilitza i en certificarà:

- l'origen del producte
- la qualitat
- el tipus d'envasat
- l'arribada dels productes al centre manipulats i/o tallats
- el sistema de conservació emprat en el transport

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

També especificarà aquesta altra informació dels aliments:

- denominació del producte
- categoria
- varietat
- norma de qualitat de cadascun dels aliments
- classe
- pes
- mida
- etc.

Dels productes perdurables, també se n'especificarà:

- el producte
- la qualitat
- l'envàs
- el pes del producte per cada unitat (paquet, llauna, etc.)

3.4. Conservació i emmagatzematge dels aliments

L'empresa adjudicatària portarà en les seves instal·lacions un estricte control de la data de caducitat o consum preferent, així com de la continuïtat en la cadena de fred dels congelats i del grau de maduresa i salubritat de la fruita.

3.5. Autocontrol

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i el bon estat dels aliments que subministra i efectuarà analítica dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos.

També haurà de disposar dels corresponents autocontrols i anàlisi de la qualitat dels productes subministrats.

A tal fi, facilitarà mensualment al seu càrrec, còpia autenticada de les anàlisis bromatològiques dels menús, que hauran de realitzar per una entitat especialitzada externa.

3.6. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

L'empresa adjudicatària disposarà d'un pla d'autocontrol del servei basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i aplicarà els principis de flexibilitat i proporcionalitat, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent. Aquest pla ha d'estar en el centre a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

3.7. Criteris mediambientals

En la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar els criteris següents:

- Optimització del rendiment dels equips i materials.
- Eficiència energètica en l'ús general de l'energia en la cuina.
- Reduir l'impacte dels residus (volum, quantitat de material per reciclar,etc.) entre d'altres.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

3.8. Autoavaluació

L'empresa adjudicatària ha d'establir un sistema d'autoavaluació de la qualitat del servei i comunicar a la direcció dels centres aquells suggeriments que estimi convenients per millorar el seu funcionament. Així mateix, la direcció dels centres també podrà fer propostes de millora a l'empresa adjudicatària amb la finalitat de millorar el servei.

4. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

4.1. Característiques generals

L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús en funció dels requeriments nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys i els presentarà de forma detallada per gramatges, productes, periodicitat i variació estacional.

De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, triturat-sòlid, sòlid. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Es respectaran els canvis d'alimentació que s'hagin de portar a terme a petició de les famílies seguint les directrius del pediatre o pediatra de l'infant.

Atenent a criteris nutricionals i organolèptics, està estrictament prohibit qualsevol canvi de menú o d'ingredients, sense prèvia justificació i valoració i autorització per part de la direcció del centre. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

Les persones adultes usuàries del servei triaran una opció d'entre la tipologia de menús que s'ofereixen als infants.

4.2. Tipus de menú

El servei de cuina i menjador de l'escola bressol elaborarà les següents tipologies de menú:

- **T -**Triturats
- **T/S -** Triturat-sòlid (mig menú triturat i mig menú sòlid)
- **S -** Sòlid
- **H -** Halal
- **V -** Vegà o vegetarià

4.2.1 Menús especials

L'empresa adjudicatària, a l'hora d'elaborar els menús, tindrà en compte les situacions dels infants i les persones adultes amb necessitats nutritives especials (celiaquia, astringència, intoleràncies, al·lèrgies, malaltia crònica, etc.) i que requereixin una dieta específica. Aquestes dietes específiques s'atendran sempre sota prescripció i orientació mèdica.

4.3. Composició dels menús

Els menús subministrats constaran de:

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

- primer plat
- segon plat: a base de peix, carn o ou amb guarnició vegetal crua o cuita (o el seu equivalent nutricional)
- postres: productes làctics naturals sense edulcorants
- pa
- aigua embotellada
- Complements per amanir els aliments (oli, vinagre i/o sal)

La quantitat de menjar subministrada haurà de ser suficient per garantir que els infants puguin repetir algun dels plats, especialment en el cas d'amanides, verdures i primers plats.
Els menús es planificaran seguint l'estructura i les freqüències establertes pel Reial Decret vigent en matèria de menjadors escolars, en consonància amb les recomanacions nutricionals del Departament de la Generalitat de Catalunya i el programa PREME, assegurant una oferta variada, equilibrada i adequada a les necessitats nutricionals dels infants.

En aquest sentit, la planificació dels menús haurà de respectar les següents freqüències setmanals:

a) Primers plats

- Hortalisses: d'una a dues racions per setmana
- Llegums: d'una a dues racions per setmana
- Arròs: una ració per setmana
- Pasta: una ració per setmana

b) Segons plats

- Peixos: d'una a tres racions per setmana
- Ous: d'una a dues racions per setmana
- Carns: Màxim tres racions per setmana. Màxim una ració de carn vermella per setmana. Màxim dues racions de carn processada al mes
- Plats la base dels quals siguin aliments que aportin proteïna d'origen vegetal: d'una a cinc racions per setmana. En l'oferta de menú vegetarià, els cinc segons plats setmanals estaran basats exclusivament en aliments que aportin proteïna d'origen vegetal.

c) Guarnicions

- Amanides variades: de tres a quatre racions per setmana
- Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, etc.): d'una a dues racions per setmana

d) Postres

- Fruita fresca: de quatre a cinc racions per setmana
- Altres postres, preferentment iogurt natural, quallada o formatge fresc sense sucre afegit: màxim una vegada per setmana

Els menús estaran supervisats per un/a nutricionista i seran qualitativament i quantitativament equilibrats, adaptats a l'edat dels infants i alineats amb les recomanacions nutricionals vigents.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una persona amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica, responsable de la programació i supervisió de la idoneïtat dels menús. A tal efecte, s'haurà de presentar la documentació acreditativa de la titulació corresponent.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

Així mateix, l'empresa adjudicatària posarà a disposició de la direcció dels centres les fitxes tècniques de cadascun dels plats que formin part del menú, amb indicació dels ingredients, composició nutricional, al·lèrgens i sistema d'elaboració.

4.4. Continguts dels menjars

L'Ajuntament te interès a fomentar una alimentació saludable, sostenible i respectuosa amb el medi ambient, promovent especialment l'ús de productes procedents de la producció ecològica, de temporada i de proximitat. Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària haurà de garantir, amb caràcter obligatori, el subministrament d'aliments frescos, majoritàriament de temporada i provinents de canals curts de distribució.

L'empresa adjudicatària haurà d'ajustar-se a les recomanacions nutricionals establertes a la guia *L'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)* editada per la Generalitat de Catalunya, així com les següents:

- Ús exclusiu d'oli d'oliva verge o verge extra per amanir, i preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic per cuinar i fregir.
- Ús de sal iodada com a única sal emprada en l'elaboració dels plats, amb una reducció progressiva de la quantitat afegida, fomentant l'ús d'espècies i herbes aromàtiques com a alternativa.
- Oferta variada i equilibrada de fruites i verdures fresques, prioritàriament de proximitat i de temporada.
- Oferta de carns adequades al grup d'edat (pollastre, gall dindi, conill o porc), sense tendrums ni ossos petits.
- Oferta de peix blanc adequat al grup d'edat, degudament desespinat, preferentment dues vegades per setmana.
- Oferta de productes làctics naturals, sense edulcorants afegits.
- L'ou no se servirà mai cru en cap preparació.
- Els menús no inclouran fruita seca.
- Es limitarà a un màxim de dues racions mensuals l'oferta de carn processada. Es limitarà l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del sabor i, en el cas d'usar-se, s'utilitzaran les opcions existents al mercat amb un 25% reduït en sal. Exclusió d'edulcorants artificials, espessidors, conservants i potenciadors del sabor, incloent-hi l'additiu glutamat mono-sòdic i derivats.
- Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats
- Exclusió d'aliments precuinats o ultraprocessats
- En cas d'utilitzar envasos mono-dosi de sal, sucre, oli d'oliva verge, vinagre i altres salses, aquests han de contenir com a màxim les quantitats següents: 3 grams per al sucre, 0,8 grams per a la sal, 10 ml per a l'oli d'oliva verge, 8 ml per al vinagre i 10 grams per a altres salses.

L'oferta d'aliments i begudes en centres educatius estarà composta fonamentalment, per aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució com: hortalisses, llegums, cereals preferiblement integrals, fruites, fruita seca i oli d'oliva, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal com a peix, au i conill.

Almenys el 45% de les racions de fruites i hortalisses que s'ofereixin seran de temporada.

Alternativament, com a mínim 2 plats principals de menjar al mes serà de producte ecològic

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

4.5. Preparació dels menjars

Les tècniques culinàries emprades per a la preparació dels menús seran les més respectuoses per garantir la conservació del valor nutricional de l'aliment i les més adequades a l'edat. En aquest sentit, es tindran en compte els criteris següents:

- Les preparacions dels menús triturats es cuinaran sense sal.
- Les tècniques i preparacions culinàries dels menús no triturats han de ser diversificades: bullit, a la planxa, guisat, estofat, vapor, rostit, forn, fregit, etc. I es cuinaran amb molt poca sal, d'acord amb les recomanacions anteriors.
- S'ha de garantir el triturat i/o trossejat del menjar en els grups i/o infants que ho requereixin.
- Els estris que s'utilitzen per a la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per a ser traslladat.

Es donarà prioritat a utilitzar tècniques culinàries més saludables com forn, vapor, bullit, planxa, sofregits i salses de tomàquet, davant d'altres com fregits, arrebossats, i preparacions amb altres salses,

4.6. Testimoni del menú

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla on es descrigui com es guardarà diàriament el menú testimoni en les seves instal·lacions, aquest menú ha de representar els diferents plats preparats per a les EBM. Les mostres del menú testimoni han de contenir una quantitat suficient de cada plat (una ració individual o, com a mínim, 100 grams) que permeti efectuar estudis epidemiològics davant la sospita d'una toxiinfecció alimentària o d'un problema de minva en la qualitat del menjar. Les mostres han d'estar degudament conservades i identificades amb el nom del plat, el dia que s'han elaborat i el dia que s'han servit. S'han de conservar a temperatura de congelació (<-18ºC) durant un mínim de 7 dies.

4.7. Informació a la direcció dels centres

L'empresa adjudicatària proporcionarà, una setmana abans del final de cada mes, la programació mensual de menús que subministrarà. Aquesta programació ha d'informar de l'ingredient principal del plat, la tècnica culinària, si el nom del plat no permet conèixer-la, i l'acompanyament (si n'hi ha). A més, en la descripció dels menús també hi han de figurar els comptadors de quilocalories de cada àpat.

Així mateix, també es proporcionarà, juntament amb la programació unes orientacions adequades per tal que el sopar sigui complementari amb el menú del dinar.

5. NETEJA I MANTENIMENT

5.1. Neteja i manteniment de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de la neteja, la desinfecció i el manteniment dels espais, mobiliari i equipament del les seves pròpies instal·lacions on s'elaborin els menús amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higienicosanitàries.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

5.2. Gestió dels residus

L'empresa adjudicatària ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei de cuina dels aliments en les seves instal·lacions i el servei dels aliments en els centres, d'acord amb el pla de gestió i de minimització de residus que elabori.

Aquesta gestió s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

6. MAQUINÀRIA, ESTRIS, EINES I INFRAESTRUCTURES

L'empresa adjudicatària serà la responsable d'estar en possessió de tota aquella maquinària, estris, eines i infraestructures necessàries per a prestar el servei d'acord amb les indicacions que es recullen en aquest plec.

7. RECURSOS HUMANS DEL SERVEI

7.1. Requeriments del personal

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei amb personal propi amb la titulació requerida per la legislació vigent i amb un perfil adient a aquest tipus de feina. Aquest personal haurà d'estar en possessió de la titulació que s'especifica en la descripció del personal necessari per a prestar el servei.

El personal de l'empresa adjudicatària que es destini a la realització del servei previst en aquest plec no mantindrà en cap cas una relació contractual amb l'Ajuntament de Valls.

Aquest personal no prestarà el servei directament als centres educatius.

7.2. Funcions del personal

Les funcions generals del personal en la preparació dels menús diaris son:

- La provisió dels aliments i matèries primeres, així com la seva conservació i emmagatzematge.
- La planificació dels menús diaris.
- L'elaboració diària dels àpats de dinars destinats als infants usuaris del servei, segons la programació mensual i les necessitats específiques, així com els destinats al personal docent del centre.
- La distribució dels àpats, que inclou el trasllat i la recollida als centres.

7.3. Horari

L'horari de treball serà el que determini l'empresa adjudicatària per a un bon funcionament del servei.

7.4. Formació

L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el personal que cobreixi el servei estigui adequadament format i amb el perfil adient per assumir les funcions encarregades.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que haurà de disposar d'un pla de formació dels seus treballadors/es, així com els documents acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca.

7.5. Retribucions

El personal del servei haurà de tenir un contracte de treball amb l'empresa adjudicatària i, com a mínim, haurà de percebre la remuneració que li correspongui segons el conveni del sector.

7.6. Seguretat i higiene

L'empresa adjudicatària facilitarà al personal del servei la roba i el calçat adients per tal de garantir les condicions d'higiene personal segons estigui establert en el conveni col·lectiu.

7.7. Garantia de cobertures del servei

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del personal de forma immediata. A tal fi, disposarà d'un pla de substitució d'absències i baixes del personal des de l'inici de la prestació. En cas de vaga o força major, l'empresa es compromet a substituir la prestació per un servei de càtering adient. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, en cap cas el servei de càtering pot perllongar-se més de set dies lectius.

L'empresa ha de vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat de la plantilla.

7.8. Coordinació dels diferents serveis

L'empresa adjudicatària garantirà la disponibilitat per reunir-se amb la direcció dels centres.

L'empresa adjudicatària haurà de designar una única persona responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament, i tindrà al seu càrrec la supervisió i control del servei. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió de serveis de menjador escolar i serà l'única persona a través de la qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

8. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

8.1. Documentació

L'empresa adjudicatària ha d'establir un pla anual de gestió del servei, incloent el del personal adscrit, i presentar-lo a la direcció de les EBM, com a mínim, un mes abans de l'inici del servei i ha de ser coherent amb el pla de funcionament de menjador de les escoles bressol.

L'empresa adjudicatària també ha de tenir desenvolupat i aplicar el pla d'autocontrol basat en els principis APPCC del servei. Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) ha d'estar a disposició de la direcció i/o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti. Com a mínim, la documentació ha de constar de:

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

- Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor
- Pla d'anàlisis microbiològiques: avaluació de la qualitat sanitària dels plats elaborats
- Pla de control de proveïdors: registre de proveïdors homologats per l'empresa, especificacions de compra, albarans de lliurament, registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de la temperatura)
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació del personal i capacitació, amb l'acreditació de les activitats formatives en que ha participat
- Pla de control de l'aigua: registre diari de comprovació de la cloració de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments propis
- Pla de controls de plagues i altres animals indesitjables: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que duu a terme el centre
- Pla de control d'al·lèrgens

8.2. Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari

L'empresa adjudicatària informarà immediatament la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La direcció del centre registrarà la incidència i la traspassarà al responsable municipal del centre.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament de Valls per mitjà de la direcció dels centres. L'organisme competent o l'Ajuntament, com a inspecció facultativa, es reserva el dret de revisar l'actuació de l'empresa i aquesta estarà obligada a facilitar tantes dades com calguin sobre la prestació del servei. D'aquestes inspeccions sempre resultarà un informe escrit del qual s'haurà de lliurar còpia al/la responsable municipal de l'àrea d'educació.

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra instància externa si així ho considera convenient.

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat nutritiva i sanitària dels menús no és l'adequada, la quantitat del menjar resulta insuficient o qualsevol altra conclusió que representi l'incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document, es prendran les mesures que a tal efecte detalla el plec de clàusules administratives del contracte.

9. AVALUACIÓ DEL SERVEI

9.1. Sistema d'avaluació

El servei contractat estarà sotmès a la vigilància i l'avaluació per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, s'establirà un pla de seguiment de la prestació del servei que inclourà:

1. Mensualment:

El lliurament dels menús mensuals, seguint els criteris establerts en aquest plec.

El seguiment del funcionament, mitjançant un qüestionari de control, per part de les direccions de les EBM i que inclourà els següents ítems:

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

- Si es respecta l'horari establert
- Si es respecta el menú establert
- Si es respecta la relació gramatge/alumne
- Si la presentació del menjar preparat és correcta
- Si l'etiquetatge i documentació d'acompanyament són correctes
- Si es resolen satisfactòriament les possibles incidències
- Relació de les queixes i reclamacions de les famílies usuàries.
- La direcció del centre enregistrarà les incidències diàries que puguin produir-se durant el servei. El registre de les incidències serà lliurat, mensualment, al/la responsable municipal.

2. A l'inici del contracte i/o sempre que es produeixi algun canvi:
    - Còpia del Pla APPCC i els seus requisits.
    - Còpia de les fitxes tècniques dels plats preparats que formin part dels menús

L'Ajuntament, si ho considera oportú, també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra empresa.

9.2. Comissió de seguiment

Es crearà una comissió de seguiment del servei de menjador de les escoles bressol, en la qual participaran l'empresa adjudicatària, la direcció dels centres i l'Ajuntament. Aquesta comissió es reunirà semestralment, de forma ordinària, i sempre que l'Ajuntament ho consideri necessari. La comissió realitzarà el seguiment del funcionament del servei i aportarà suggeriments i propostes de millora.

La comissió de seguiment estarà formada per:
- El regidor o la regidora d'Educació
- La direcció dels centres
- El personal tècnic de la Regidoria d'Educació
- Un/a representant de l'empresa adjudicatària

En les trobades d'aquesta comissió podrà ser requerida, si escau, la següent documentació:
- Resultats d'anàlisis microbiològiques realitzades seguint el pla presentat d'anàlisi microbiològica.
- Les etiquetes dels productes susceptibles de contenir (OMG).

9.3. Memòria final

En finalitzar cada curs, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i presentar una memòria final del servei al personal municipal responsable de l'àrea d'educació.

9.4. Informe d'avaluació de la prestació del servei

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, les direccions de les EBM emetran un informe d'avaluació del servei de cuina basat en el pla de seguiment, les actes de les reunions de coordinació i les actes de la comissió de seguiment.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

IV. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEI DEL LOT 2

1. DEFINICIÓ DEL SERVEI

Es defineix en aquest plec el suport al servei de menjador que consistirà en recolzar l'atenció als infants fet per el personal municipal de les EBM, la distribució del menjar per estances i la posterior recollida i neteja de les estances dels infants. El servei requereix de dues professionals, una per a cada EBM.

2. SERVEIS A PRESTAR

2.1. Període de prestació del servei

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic aprovi l'Ajuntament de Valls. Les dates d'inici i finalització del curs es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari escolar vigent. Aquest servei haurà d'anar coordinat amb el servei de menjador.

2.2. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de proveir-se del personal apte per a desenvolupar la tasca de suport al menjador escolar "in situ" a les EBM.

En cap cas aquest personal serà entès com a personal municipal de l'Ajuntament de Valls i no mantindrà cap vincle laboral amb l'Ajuntament.

3. NETEJA I MANTENIMENT

3.1. Neteja i manteniment de les instal·lacions

La neteja i el manteniment de les instal·lacions pròpies de les EBM on es manipulen i es serveixen els menús diaris serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, per tal de mantenir les condicions higienicosanitàries adequades.

3.2. Gestió dels residus

L'empresa adjudicatària no ha d'assumir la gestió dels residus generats a les instal·lacions de les EBM durant la prestació del servei.

4. MAQUINÀRIA, ESTRIS, EINES I INFRAESTRUCTURES

Les EBM compten amb els estris de cuina necessaris per a servir els menús cuinats a les seves instal·lacions. Així mateix, també compten amb la maquinària necessària per a la neteja dels anomenats estris.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

5. RECURSOS HUMANS DEL SERVEI

5.1. Requeriments del personal

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei amb personal propi amb la titulació requerida per la legislació vigent i amb un perfil adient a aquest tipus de feina. Aquest personal haurà d'estar en possessió de la titulació que s'especifica en la descripció del personal necessari per a prestar el servei.

El personal de l'empresa adjudicatària que es destini a la realització del servei previst en aquest plec no mantindrà en cap cas una relació contractual amb l'Ajuntament de Valls.

El personal destinat per l'empresa adjudicatària a la provisió del servei de menjador ha d'estar compost per dos/dues auxiliars de menjador, que hauran d'estar en possessió, com a mínim, del títol de manipulador/a d'aliments i del títol de monitor/a de menjador.

Aquest personal prestarà el servei directament als centres educatius.

Aquest personal haurà d'expressar-se en català perquè es la llengua vehicular dels centres educatius.

2.2. Funcions del personal

Les funcions especifiques del personal auxiliar de menjador, a desenvolupar en les instal·lacions dels centres, son:

- Preparació i distribució dels menús per estances.
- Recollida de la vaixella i els estris en les diferents estances.
- Neteja i higienització de la vaixella i dels estris propis dels centres.

3.3. Horari

L'horari de presencia als centres de les dues figures de personal auxiliar de menjador serà de les 12 h fins a les 15 h per a cada treballador/a i centre.

3.4. Formació

L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el personal que cobreixi el servei estigui adequadament format i amb el perfil adient per assumir les funcions encarregades. Aquest personal haurà de tenir formació específica en manipulació d'aliments i experiència de dos anys en l'àmbit escolar.

La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que haurà de disposar d'un pla de formació dels seus treballadors/es, així com els documents acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca.

3.5. Retribucions

El personal del servei haurà de tenir un contracte de treball amb l'empresa adjudicatària i, com a mínim, haurà de percebre la remuneració que li correspongui segons el conveni del sector.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

3.6. Seguretat i higiene

L'empresa adjudicatària facilitarà al personal del servei la roba i el calçat adients per tal de garantir les condicions d'higiene personal segons estigui establert en el conveni col·lectiu.

3.7. Garantia de cobertures del servei

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del personal de forma immediata. A tal fi, disposarà d'un pla de substitució d'absències i baixes del personal des de l'inici de la prestació.

L'empresa ha de vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat de la plantilla.

3.8. Coordinació dels diferents serveis

L'empresa adjudicatària garantirà la disponibilitat per reunir-se amb la direcció dels centres.

L'empresa adjudicatària haurà de designar una única persona responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament, i tindrà al seu càrrec la supervisió i control del servei. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió de serveis de menjador escolar i serà l'única persona a través de la qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

6. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

6.1. Documentació

L'empresa adjudicatària ha d'establir un pla anual de gestió del servei, incloent el del personal adscrit, i presentar-lo a la direcció de les EBM, com a mínim, un mes abans de l'inici del servei i ha de ser coherent amb el pla de funcionament de menjador de les escoles bressol.

6.2. Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari

L'empresa adjudicatària informarà immediatament la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La direcció del centre registrarà la incidència i la traspassarà al responsable municipal del centre.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament de Valls per mitjà de la direcció dels centres. L'organisme competent o l'Ajuntament, com a inspecció facultativa, es reserva el dret de revisar l'actuació de l'empresa i aquesta estarà obligada a facilitar tantes dades com calguin sobre la prestació del servei. D'aquestes inspeccions sempre resultarà un informe escrit del qual s'haurà de lliurar còpia al/la responsable municipal de l'àrea d'educació.

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra instància externa si així ho considera convenient.

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat de l'atenció als infants a l'hora del menjador per part del personal d'aquest servei és deficient o qualsevol altra conclusió que representi l'incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document, es prendran les mesures que a tal efecte detalla el plec de clàusules administratives del contracte.

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**

Regidoria d'Educació
C/ Major,12
43800 Valls
T. 977 636024
ensenyament@valls.cat
www.valls.cat

7. AVALUACIÓ DEL SERVEI

7.1. Sistema d'avaluació

El servei contractat estarà sotmès a la vigilància i l'avaluació per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, s'establirà un pla de seguiment de la prestació del servei que inclourà:

Mensualment el seguiment del funcionament, a través d'un qüestionari de control, per part de les direccions de les EBM i que inclourà els següents ítems:

- Si es respecta l'horari establert
- Si la presentació del menjar preparat és correcta
- Si es resolen satisfactòriament les possibles incidències
- Relació de les queixes i reclamacions de les famílies usuàries.
- La direcció el centre enregistrarà les incidències diàries que puguin produir-se durant el servei i el registre d'aquestes serà lliurat mensualment al/la responsable municipal.

L'Ajuntament, si ho considera oportú, també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra empresa.

7.2. Comissió de seguiment

Es crearà una comissió de seguiment del servei de suport al menjador de les escoles bressol, en la qual participaran l'empresa adjudicatària, la direcció dels centres i l'Ajuntament. Aquesta comissió es reunirà semestralment, de forma ordinària, i sempre que l'Ajuntament ho consideri necessari. La comissió realitzarà el seguiment del funcionament del servei de suport i aportarà suggeriments i propostes de millora.

La comissió de seguiment estarà formada per:

- El regidor o la regidora d'Educació
- La direcció dels centres
- El personal tècnic de la Regidoria d'Educació
- Un/a representant de l'empresa adjudicatària

En les trobades d'aquesta comissió podrà ser requerida, si escau, la següent documentació:

- Contractes de treball del personal que presta el servei

7.3. Informe d'avaluació de la prestació del servei

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, les direccions de les EBM emetran un informe d'avaluació del servei de suport del menjador basat en el pla de seguiment, les actes de les reunions de coordinació i les actes de la comissió de seguiment.

Valls, a data de la signatura electrònica

Document signat amb segell electrònic (Valls) / Documento firmado con el sello electrónico (Valls)

Codi de verificació (CSV): **ea5fd3212d5955c123f0bb2222110a1d28b8454b**
Nº referencia: **FD-202600003756**
http://tramits.valls.cat/impulsa/csvValidation.do

Doc. orginal signat per:	En data:
Marta Garreta Giner (Cap d'Ensenyament)	**05/10/2026 12:59:20**