



Ajuntament de
Figueres

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PEL CONTRACTE DEL SERVEI DE
MENJADOR A TRAVÉS DE CÀTERING A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS ELS
PINS I BON PASTOR**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
2. CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ	2
3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	3
4. REQUISITS DEL SERVEI DE CÀTERING I MATÈRIES PRIMERES.	3
5. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES	5
6. CALENDARI LECTIU I HORARIS	6
7. DESCRIPCIÓ I VOLUM DEL SERVEI / ÀPATS A SUBMINISTRAR	7
8. TIPOLOGIA DE MENÚS.	8
9. PERSONAL AUXILIAR. TASQUES A REALITZAR	10
10. INSTAL·LACIONS, BÉNS I MATERIAL	11
11. PARTICIPACIÓ EN EL PROJECTE EDUCATIU	12
12. AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI	12
13. INSPECCIÓ SANITÀRIA	12
14. NORMATIVA	13



Ajuntament de
Figueres

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador escolar mitjançant el sistema de càtering a les llars d'infants municipals de gestió directa de l'Ajuntament de Figueres, concretament de la Llar d'infants municipal Els Pins, Pujada del Castell, s/n., i la Llar d'infants municipal Bon Pastor, carrer Doctor Barraquer, 2.

El servei inclou el subministrament diari dels àpats en dies lectius (de dilluns a divendres), tant pel que fa al dinar com al berenar, i comprèn tant la preparació, transport i distribució dels àpats com el manteniment dels aliments en òptimes condicions de conservació i higiene, assegurant-ne l'adequació nutricional i la seguretat alimentària per a infants de 4 mesos a 3 anys.

El contracte inclou les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, així com la seva correcta conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i planificació dels menús (dinars i berenars).
- La proposta de menús adaptats per a infants amb intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres necessitats dietètiques específiques.
- La preparació, el trasllat i la distribució diària dels àpats a les escoles bressol, tant en línia calenta com en línia freda, segons convingui.
- L'aplicació d'un sistema d'autocontrol basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), o alternativament, una guia de pràctiques correctes d'higiene reconeguda per l'autoritat sanitària competent.
- La incorporació del personal auxiliar de cuina i menjador necessari per a cada centre, que desenvoluparà les tasques pròpies del servei de menjador, descrites a la clàusula 9 d'aquest plec.

2. CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ

L'emplaçament i el nombre d'infants màxim per cada grup d'edat de les Llar d'infants Municipals objecte d'aquest contracte és el següent:

Llar d'Infants Bon Pastor

Ubicació: C/ Dr. Barraquer, 2 (Total places: 47)

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places	Total places
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	17	34

Llar d'Infants Els Pins

Ubicació: C/ Pujada del Castell, s/n (Total places: 107)





Ajuntament de
Figueres

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places	Total places
0 a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	3	13	39
2 a 3 anys	3	20	60

3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica del servei i de totes les prestacions incloses al contracte, així com de les conseqüències que se'n puguin derivar per a l'Administració o per a tercers com a resultat d'errors, omissions, mètodes inadequats o qualsevol altra actuació incorrecta en l'execució del servei.

El servei s'haurà de prestar amb independència tècnica i autonomia organitzativa i metodològica, sense que pugui considerar-se en cap cas que el personal de l'empresa adjudicatària depèn jeràrquicament de l'Ajuntament de Figueres. No obstant això, l'Ajuntament es reserva les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància per verificar el correcte desenvolupament del servei d'acord amb el plec de clàusules administratives particulars i el plec de prescripcions tècniques.

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa aplicable en matèria higiènic-sanitària, especialment pel que fa a l'elaboració, manipulació, conservació, transport i distribució dels aliments. A aquest efecte:

- Haurà de disposar de la corresponent **autorització sanitària de funcionament i estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).**
- El transport, la descàrrega i l'emmagatzematge dels aliments hauran de dur-se a terme amb mitjans propis o subcontractats que garanteixin el compliment estricte de la normativa sanitària vigent.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús necessaris durant el període d'execució del contracte per cobrir el servei de menjador en tot moment, garantint l'adequat funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària aportarà els mitjans organitzatius i recursos humans necessaris per a la correcta execució del contracte.

L'empresa haurà d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar, el Pla de Qualitat del Servei, d'acord amb el contingut mínim establert a l'Annex 1 "Pla de Qualitat del Servei" d'aquest plec, i tenint en compte el previst a la clàusula 12 d'aquest plec.

4. REQUISITS DEL SERVEI DE CÀTERING I MATÈRIES PRIMERES.

El servei de càtering haurà de complir els principis d'alimentació saludable, sostenible i segura, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i la

AJUNTAMENT DE FIGUERES
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Verificable a www.figueres.cat/validador

AJUNTAMENT DE FIGUERES
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Verificable a www.figueres.cat/validador

3

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 4 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 4 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

normativa europea i catalana aplicable. Especialment, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "*L'alimentació saludable a la primera infància (0 a 3 anys)*" (<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vidasaludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/index.html>.)

La piràmide alimentària revisada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (2012), destaca la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència pels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals. Els percentatges correctes que caldrà garantir segons la piràmide són del 50 % verdures, hortalisses i fruites, 15 % proteïnes i 35% carbohidrats.

Els menús s'hauran d'ajustar als criteris següents:

4.1 Menjar nutritiu i variat

Caldrà oferir varietat de verdures i llegums, en les amanides i en els plats cuinats. D'aquesta manera s'evita el rebuig sistemàtic i es potencia el major coneixement de sabors i textures naturals (evitant l'ús d'espècies), amb el consegüent benefici nutricional. Així mateix, serà necessari oferir varietat en les fruites que es subministren.

Per aquest motiu s'exigeix com a mínim el següent:

- El consum diari de verdures i/o hortalisses fresques, amb una varietat de mínim 5 verdures i/o hortalisses diferents al mes.
- El consum diari de fruita fresca, amb una varietat de mínim 5 fruites fresques diferents al mes.
- L'ús de cereals i llegums (p.ex: arròs, espelta petita, llentia pardina/verda, cigrò petit, mill, blat sarraí, etc) com a font de fibra i nutrients, amb una varietat de mínim 4 llegums i/o cereals diferents al mes.

4.2 Productes de temporada

Es farà ús preferent de verdures, hortalisses i fruites fresques i de temporada, de manera que almenys el **75 % de les racions mensuals de fruita i verdura** siguin de temporada, segons el calendari oficial publicat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

Utilitzar hortalisses i fruites fresques de temporada, tant cuites com a crues, comporta aprofitar la major concentració de sabors i nutrients. Evitant els efectes negatius sobre el medi ambient derivats del consum fora de temporada.

4.3 Productes ecològics

S'afavorirà l'ús d'aliments ecològics certificats d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell.

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 5 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 5 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

S'haurà de garantir un consum mínim d'1 producte ecològic mensualment, a més dels iogurts, que hauran de ser necessàriament ecològics 100 % i sense sucre afegit.

L'adjudicatari haurà de justificar trimestralment el compliment d'aquests requisit mitjançant la presentació de certificats de producció ecològica, etiquetes oficials o altres mitjans adequats, incloent-hi estàndards equivalents reconeguts, com els establerts per la IFOAM.

Els productes ecològics aniran marcats de forma diferenciada al menú que es faci arribar al centre i a les famílies.

4.4 Productes de proximitat

Es prioritzarà l'ús d'aliments de proximitat, en la composició dels menús, entenent com a tals els productes frescos o elaborats que hagin estat produïts, transformats o comercialitzats amb un màxim d'un intermediari i provinents d'explotacions situades a una distància màxima de 100 km del lloc de consum.

En tot cas, l'oferta haurà de garantir, com a mínim, el número de productes de proximitat que l'empresa adjudicatària hagi compromès, que **no podrà ser inferior a tres productes frescos de proximitat a la setmana**.

Es reconeixen com a productes de proximitat tant els que compleixin la definició territorial anterior com aquells que disposin del distintiu oficial de venda de proximitat, emès pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

L'origen i la condició de proximitat dels productes s'haurà d'acreditar trimestralment mitjançant factures, certificacions dels proveïdors i/o declaració responsable indicant la ubicació de les explotacions o centres de producció.

4.5 Altres requisits de les matèries primeres

- Carns: carn fresca conservada a una temperatura igual o inferior a 4°C, garantint la cadena de fred durant el transport, emmagatzematge i servei.
- Peix: no es permetrà l'ús de perca, halibut ni panga.
- Oli: l'oli utilitzat en l'elaboració dels àpats haurà de ser exclusivament d'oliva, preferiblement verge extra per a les amanides i plats en fred. No es permetrà l'ús d'altres greixos vegetals (com oli de gira-sol, palma, coco o greixos hidrogenats).
- Llegums: almenys un dia a la setmana es combinaran llegums amb cereals per aportar proteïna vegetal completa.
- Iogurts: només es permetrà l'ús de iogurts ecològics 100 % i sense sucre afegit.
- No es permetrà l'ús d'aliments precuinats. Tampoc el pa.

5. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

5.1. L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat, seguretat i bon estat dels aliments subministrats, i haurà de garantir que el servei es fa en les condicions alimentàries i sanitàries legalment establertes des del procés d'elaboració fins al moment de consum. Aquest control haurà d'incloure les matèries primeres, la seva transformació, transport, conservació i servei.

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 6 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 6 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

5.2. L'empresa haurà de comprovar les fonts d'abastament i assegurar que les matèries primeres compleixen els requisits de qualitat, higiene i traçabilitat establerts. Així mateix, haurà de disposar dels mitjans tècnics adequats per garantir la conservació dels aliments a les temperatures exigides, i assegurar-ne la seguretat fins al moment de ser servits.

5.3. L'empresa haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol higiènic-sanitari, basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) o en una guia de pràctiques correctes d'higiene reconeguda per l'autoritat sanitària, que inclogui:

- Protocols per a la recepció i control de qualitat de les matèries primeres (verificació d'estat, etiquetatge, temperatura, traçabilitat).
- Sistemes de registre de no conformitats i accions correctores.
- Controls documentats durant l'elaboració, el transport i el servei.

5.4. El contractista haurà de lliurar a l'Ajuntament de Figueres els resultats de les anàlisis de laboratori dels plats elaborats, segons estableixi la normativa vigent, en un termini màxim de 10 dies hàbils del mes següent a la finalització de cada trimestre.

5.5. Amb la finalitat de facilitar eventuais estudis epidemiològics, l'empresa haurà de conservar diàriament dues mostres testimoni dels aliments elaborats, degudament identificades, datades i amb una quantitat mínima equivalent a una ració, en refrigeració durant un mínim de 72 hores.

5.6. Els documents que acreditin l'origen i la traçabilitat dels productes hauran d'estar a disposició de l'Ajuntament de Figueres en tot moment, sense que això impliqui cap responsabilitat municipal sobre els productes emprats.

5.7. L'Ajuntament podrà sol·licitar en qualsevol moment a l'empresa adjudicatària informació documentada sobre:

- Origen i nom del proveïdor.
- Denominació del producte, categoria i varietat.
- Norma de qualitat aplicable.
- Tipus d'envàs i sistema de conservació emprat durant el transport.
- Si els aliments arriben tallats, pelats o manipulats prèviament.

5.8. Qualsevol modificació de menús, receptes o ingredients haurà de comptar amb l'autorització prèvia i expressa de l'Ajuntament de Figueres. No s'admetran canvis unilaterals sense validació prèvia.

5.9. S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG)

5.10. El servei restarà sotmès a la inspecció i control dels serveis tècnics municipals, tant pel que fa a la qualitat dels aliments com als aspectes dietètics, higièncs i sanitaris, independentment dels controls que corresponguin a altres administracions competents.

6. CALENDARI LECTIU I HORARIS

El servei es prestarà segons el calendari lectiu oficial aplicable a les llars municipals per a



Ajuntament de
Figueres

cada curs escolar.

Els dies lectius per curs escolar oscil·la entre 200-218 dies, en base al calendari escolar anual, que amb caràcter general s'estableix de setembre a juliol.

Els àpats –dinar i berenar- se serviran diàriament de dilluns a divendres i hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts, sempre perquè els infants dinin entre les 11,30 i les 12,00 hores i berenin a les 16 hores.

L'Ajuntament podrà modificar els horaris d'entrega dels menús per necessitats organitzatives, sense que això comporti conseqüències econòmiques en el preu del contracte.

Per garantir el bon funcionament, la direcció de cada escola bressol informará diàriament a l'empresa abans de les 9.30 h del matí, dels menús que es requereixen des de cada Llar d'infants.

7. DESCRIPCIÓ I VOLUM DEL SERVEI / ÀPATS A SUBMINISTRAR

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola que sol·licitin servei.

Durant el curs escolar 2023-2024 hi va haver una demanda de:

CURS 2023 -24	Serveis Menjador		Serveis Menjador
Mes	Els Pins Dinars	Els Pins Berenars	Bon Pastor Dinars
setembre-23	634	137	116
octubre-23	1014	269	171
novembre-23	1000	258	165
desembre-23	553	139	103
gener-24	981	246	167
febrero-24	1.075	225	222
març-24	863	209	204
abril-24	1.251	305	305
maig-24	1.214	346	313
juny-24	1.113	290	270
juliol-24	789	0	104
Total	10.487	2.424	2.140

Taula. 1

	Totals	Dies lectius Aprox	Mitjana diària
Dinars	12.627	213	59,28
Berenars	2.424	213	11,38

AJUNTAMENT DE FIGUERES
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Verificable a www.figueres.cat/validador

AJUNTAMENT DE FIGUERES
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Verificable a www.figueres.cat/validador

7

AJUNTAMENT DE FIGUERES
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Verificable a www.figueres.cat/validador



Ajuntament de
Figueres

El curs 24-25 s'ha incrementat lleugerament la demanda.
El curs 25-26 es preveu un increment per això es fa un càlcul estimat d'una mitjana de 80 dinars i 20 berenars diaris.
Segons calendari escolar amb un total de 213 lectius aproximat fa una estimació d'un total de 17.040 dinars i 4.260 berenars.

Taula. 2

	Totals	Dies lectius Aprox.	Mitjana
Dinars	80	213	17.040
Berenars	20	213	4.260

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius per període indicats, nombre d'aules de cada curs escolar, infants malalts, eventuals, etc.

El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

La informació que es mostra a la taula 2 és una estimació màxima que no té caràcter vinculant i que s'ha fet tenint en compte el nombre màxim d'alumnat de cada centre per 213 dies lectius anuals.

8. TIPOLOGIA DE MENÚS.

8.1. L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment el detall dels menús. Aquest document s'haurà de lliurar com a màxim el dia 15 del mes anterior.

8.2. Els menús hauran de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/da, que acrediti que els menús compleixen els requisits nutricionals establerts en aquest plec i que són adequats a l'edat i a les necessitats alimentàries dels infants.

El responsable del contracte podrà requerir la presència o consultes puntuals amb la persona professional designada, amb l'objectiu de resoldre dubtes, aclariments o millores relacionades amb els menús o l'adequació nutricional del servei.

8.3. Els menús que elabori l'adjudicatària hauran de fer-se tenint en compte les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada. Així mateix, els menús no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.

8.4. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a cada escola bressol la fitxa tècnica de cada plat. En cas de canvis, caldrà que es comuniquin a la major brevetat possible, essent necessària la validació prèvia de la direcció de cada llar d'infants.

8.5. L'empresa adjudicatària haurà de garantir diferents menús en funció de:

- o Menús per edat i moment del dia

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 9 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 9 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

Dinar

- Fins a 1 any: menú amb opció combinada entre triturat i sòlid segons evolució.
- A partir d'1 any: menú amb opció de triturat o aliments sencers o tallats en trossos petits i manejables, aptes per a infants que ja realitzen masticació eficient. Inclou primer plat, segon plat amb acompanyament i postres -2 dies a la setmana làctics i 3 dies fruita-. Correspon habitualment a partir dels 12 mesos, sempre adaptat al ritme de cada infant.

Berenar

- Infants lactants: purés de fruita, iogurts naturals no ensucrats, bastons de pa o cereals suaus.
- General: pa amb tomàquet amb pernil dolç o formatge, bastons de pa, fruita fresca, iogurts naturals (2 dies a la setmana làctics, 3 dies fruita), cuquetes (d'arròs, de blat i d'altres cereals).

- o Menús especials per a indisposicions esporàdiques.
- o Menús adaptats a altres hàbits culturals o religiosos (com per exemple: sense porc i/o de confessió musulmana, vegetària, ovolacteovegeterària o vegà).
- o Menús adaptats per a infants amb necessitats dietètiques específiques per motius mèdics, al·lèrgies, intoleràncies o trastorns digestius, sempre amb dictamen mèdic previ i conforme a la Normativa Organitzativa i de Funcionament del Centre (<https://www.figueres.cat/tramits/normativa/reglaments/regl-lars-infants>)

8.6. Altres condicions dels menús i el servei

- L'aigua per a la preparació dels biberons serà proporcionada per l'empresa adjudicatària.
- L'empresa facilitarà una caixa de fruita extra a la setmana i bastonets de pa addicionals quan la llar ho sol·liciti.
- En cada àpat es lliurarà a cada infant un tovalló compostable o de paper reciclat.
- Es faran servir tècniques de cocció saludables: al vapor, bullit, forn o planxa.
- La mida de les racions haurà de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.
- La direcció del centre podrà supervisar en qualsevol moment els aliments utilitzats i la seva conservació.
- Durant el període d'adaptació dels infants de nova incorporació al servei (que es considera, amb caràcter general, les primeres dues setmanes naturals des de l'inici de la seva assistència al menjador), l'empresa adjudicatària haurà d'atendre de manera individualitzada les necessitats alimentàries i d'horaris de cada infant, d'acord amb les indicacions de les famílies i el personal educador de la llar d'infants. Aquesta atenció individualitzada inclou adaptacions d'horari, ritme, tipus d'aliment, textura, quantitat i ajuda directa durant l'àpat, respectant sempre les indicacions del centre educatiu i garantint el benestar de l'infant. La prestació d'aquesta atenció personalitzada durant el període d'adaptació forma part de les obligacions inherents al servei contractat, sense que suposi un increment del cost del servei. L'empresa haurà d'organitzar els seus mitjans i personal per garantir aquest suport inicial de manera adequada.
- En cas de sortides o excursions, l'empresa facilitarà menús adaptats (pícnics), d'acord amb l'edat i les característiques dels infants complint els mateixos requisits nutricionals, de qualitat i d'higiene establerts al present plec per la resta de menús. La planificació i el contingut d'aquests menús pícnics s'hauran de coordinar prèviament amb el responsable

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 10 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 10 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

del contracte i el personal educador de la llar d'infants, qui validarà la proposta presentada per l'empresa.

- En ocasió de festes populars o celebracions escolars puntuals, com ara la Castanyada, Nadal, Carnaval altres d'anàlogues definides pel centre educatiu, el contractista haurà de subministrar l'alimentació pròpia de cada celebració (per exemple: castanyes, coca, etc..) i adaptar els menús quan sigui requerit, sense cost addicional per a l'Ajuntament o per a les famílies. Aquestes adaptacions es limiten a un màxim de quatre (4) celebracions anuals per centre, d'acord amb el calendari escolar, i es consideren incloses dins del preu del contracte.

9. PERSONAL AUXILIAR. TASQUES A REALITZAR

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al contracte el personal auxiliar de cuina-menjador necessari per garantir el correcte funcionament del servei de menjador a cada centre (Els Pins/Bon Pastor), així com cobrir les eventuais absències de personal per malaltia, sancions, o altres causes anàlogues justificades.

Els centres disposen de personal propi per al servei a taula i l'atenció directa als infants, tasques que són realitzades per les pròpies educadores del centre. Per aquest motiu, el personal del servei de menjador assumirà exclusivament les tasques de cuina i suport logístic, pròpies d'un auxiliar de cuina-menjador.

Així mateix, en el cas de la Llar d'Infants Els Pins, també existeix personal municipal que dona suport a la cuina, de manera que les tasques del personal de l'empresa s'hauran d'organitzar i coordinar amb la persona auxiliar municipal existent a l'efecte d'evitar solapaments i garantir l'eficiència del servei.

a) Tasques a realitzar pel personal auxiliar de cuina-menjador:

- Preparació i presentació dels plats.
- Distribució del menjar i dels estris segons la quantitat que necessiti cada grup.
- Recollida de taules un cop finalitzat l'àpat.
- Neteja i emmagatzematge de plats, vaixela i altres estris de cuina.
- Neteja dels espais destinats a la preparació i manipulació del menjar, així com dels espais on mengen els infants.
- Ompliment dels registres propis de la seva feina (temperatura, neteges, control de racions, etc.).
- Organització del material de cuina i dels aliments.
- Altres anàlogues i pròpies del seu lloc de treball.

En el cas de la Llar d'Infants Els Pins, el personal de l'empresa actuarà en coordinació amb la persona auxiliar municipal, assumint aquelles tasques que no pugui assumir aquesta o complementant-les quan el volum de feina ho requereixi.

La direcció del centre, en coordinació amb el responsable del contracte, resoldrà les qüestions organitzatives en cas de dubte.

b) Dedicació mínima

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 11 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 11 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

L'empresa haurà de garantir com a mínim, la presència diària d'una persona per centre per realitzar les tasques d'auxiliar de cuina-menjador als centres següents:

- 3,5 hores diàries a la Llar d'Infants Els Pins, en coordinació amb el personal municipal existent.
- 2,5 hores diàries a la Llar d'Infants Bon Pastor.

Adicionalment, l'empresa haurà de disposar d'una borsa de 45 hores anuals, per atendre necessitats puntuals de reforç que es puguin generar a petició de les direccions dels centres (celebracions, activitats especials, dies amb més càrrega de feina, etc.). Aquestes hores s'activaran sota petició escrita o acord verbal justificat.

c) Gestió, formació i coordinació del personal

L'empresa designarà un/a representant amb capacitat operativa per canalitzar totes les relacions amb l'Ajuntament i amb els centres. Aquest/a responsable haurà de realitzar visites periòdiques, estar localitzable durant el servei, i donar resposta immediata a qualsevol incidència o situació que requereixi intervenció.

Tots els treballadors aniran uniformats, amb un aspecte correcte d'higiene personal, i hauran de disposar de formació adequada en matèria d'higiene alimentària i prevenció de riscos laborals. Concretament, el personal haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments en vigor i hauran de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual. L'empresa serà responsable de garantir-ne la formació, substitució i seguiment.

d) Subrogació de personal

En el present contracte procedeix la subrogació del personal, d'acord amb el que estableix la normativa laboral i en base a la relació detallada que consta a *l'Annex 3 "Relació de personal a subrogar"*.

10. INSTAL·LACIONS, BÉNS I MATERIAL

L'Ajuntament de Figueres posa a disposició del contractista les instal·lacions (cuina, office, rebost i les aules utilitzades com a menjador), maquinària, estris i parament de cuina que consten a *l'Annex 2 "Inventari cuines Els Pins i Bon Pastor"*. La resta d'estris i elements que, en el seu cas, fossin necessaris per a prestar el servei i no hagin estat posats a disposició per l'Ajuntament aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Durant la vigència del contracte, l'Ajuntament podrà requerir la verificació de l'estat i la disponibilitat de la maquinària i estris cedits per l'Ajuntament, en qualsevol moment i, com a mínim, en finalitzar el contracte. En cas de pèrdua o deteriorament dels mateixos, imputable a l'adjudicatari, aquest haurà de reposar-los o reparar-los sense cost per a l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició i utilitzar els aparells que siguin necessaris per garantir el manteniment de la temperatura adequada dels aliments, així com els materials, eines i estris complementaris que consideri oportuns per desenvolupar

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 12 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 12 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

correctament les seves funcions durant l'execució del servei. Concretament, els contenidors per al transport dels menús hauran de ser homologats de material sostenible, reutilitzable i lliure de tòxics, preferentment d'acer inoxidable. En cas d'haver d'utilitzar materials i recipients d'un sol ús, aquests hauran de ser reciclables.

L'empresa serà responsable de realitzar el manteniment ordinari, les petites reparacions i, si escau, la reposició de la maquinària, eines i elements de parament que l'Ajuntament li hagi cedit per a l'execució del servei, tal com es detalla a l'*Annex 2 "Inventari cuines Els Pins i Bon Pastor"*. Qualsevol dany o deteriorament causat per un ús indegut serà responsabilitat de l'adjudicatari. El material de substitució ha de ser equivalent i de la mateixa qualitat que l'original i s'ha de reposar en un termini màxim de 30 dies.

L'Ajuntament de Figueres assumirà les despeses dels subministraments bàsics necessaris per al funcionament del servei (aigua, gas i electricitat) corresponents a les instal·lacions municipals posades a disposició de l'empresa adjudicatària, sempre que es faci un ús raonable i ajustat a les necessitats del servei.

Qualsevol consum excessiu, indegut o per a finalitats alienes al servei serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, que haurà de corregir-lo immediatament i assumir el cost corresponent, si escau.

11. 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 relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants. Concretament es podrà realitzar una xerrada per curs lectiu a cada escola bressol, que versí sobre nutrició i alimentació saludable a l'etapa de 0-3 anys, dirigida als tutors/es, mares, pares de l'alumnat, per part d'un/a dietista, si s'ha compromès el contractista a fer-ho en la seva oferta.

12. AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de presentar, en el termini d'un mes a comptar de la formalització del contracte, el Pla de Qualitat del Servei, d'acord amb el contingut mínim establert a l'*Annex 1 "Pla de Qualitat del Servei"*. Aquest pla inclou els indicadors, freqüència i procediments d'autoavaluació per comprovar el compliment de les obligacions tècniques i qualitatives establertes al present plec.

El Pla haurà de ser validat pel responsable del contracte en un termini màxim de 10 dies hàbils des de la seva recepció. En cas que no s'ajusti als requisits, el responsable del contracte podrà requerir les modificacions escaients, que hauran de ser aportades en el termini que s'estableixi.

El pla servirà de base per a les avaluacions periòdiques del servei, que es duren a terme per part de l'Ajuntament, amb una periodicitat mínima trimestral, mitjançant reunions amb el representant designat per l'empresa. En aquestes avaluacions es revisarà el compliment del servei, els registres i indicadors establerts al pla i es podran acordar mesures correctores si escau.

13. INSPECCIÓ SANITÀRIA

DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: cf67ee7c-ca28-4dbe-9c33-d2efd1e86cd2 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5122988 Data d'impressió: 05/02/2026 11:22:12 Pàgina 13 de 14		SIGNATURES 1.- ALICIA VILA TORRENTS (SIG), 05/02/2026 10:44



DOCUMENT Document annexat	ÒRGAN Serveis Econòmics i Generals	REFERÈNCIA CONC2026000004
Codi Segur de Verificació: 5c8f20c9-d748-4bac-9bc3-b9cb70517d9b Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102492 Data d'impressió: 05/02/2026 08:09:22 Pàgina 13 de 13		SIGNATURES 1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



Ajuntament de
Figueres

A través del personal municipal de l'Ajuntament de Figueres es podrà inspeccionar:

- Les condicions higiènic-sanitàries i de manipulació dels aliments, 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.

14. NORMATIVA

La prestació del servei haurà de complir tota la normativa aplicable en matèria de seguretat alimentària, higiene, transport d'aliments i sostenibilitat alimentària, tant europea, estatal com autonòmica. S'indiquen a continuació les disposicions més rellevants:

14.1 Normativa general en matèria higiènic-sanitària de la cadena alimentària

- Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.
- Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 2017/625, del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, sobre controls oficials per verificar el compliment de la legislació alimentària.
- Reglament (UE) núm. 2018/848, del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya.

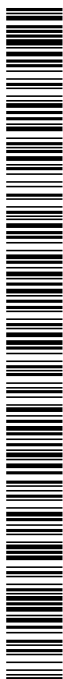
14.2 Normativa higiènic-sanitària específica sobre elaboració, manipulació i trasllat d'aliments

- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen les condicions bàsiques per a la formació dels manipuladors d'aliments.
- Guia de pràctiques correctes d'higiene per a menjadors escolars, reconeguda per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, o sistema d'autocontrol basat en els principis d'APPCC.

14.3. Normativa de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari : Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, així com la Llei 1/2025, de 1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

14.4. Altres

Qualsevol altra norma d'àmbit europeu, estatal o autonòmic que sigui d'aplicació durant la vigència del contracte.



Ajuntament de
Figueres

DILIGÈNCIA

Per fer constar que aquest document signat per mi, és el Plec de Prescripcions Tècniques del contracte del *Servei de menjador a través de càtering a les Llars d'Infants municipals Els Pins i el Bon Pastor*, que ha estat aprovat mitjançant acord de Junta de Govern Local en data 4 de febrer de 2026.

Dono fe.

La secretària municipal