

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 1 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51

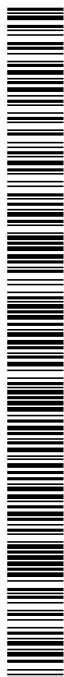


AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Plec de prescripcions tècniques particulars que regiran la contractació del servei de MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS COLORAINES DE FORNELLS DE LA SELVA mitjançant procediment obert simplificat, amb una pluralitat de criteris d'adjudicació

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 2 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de menjador (dinars) en línia calenta de la llar d'infants municipals Coloraines en modalitat de càtering (elaboració i transport.

A data de d'avui, la llar d'infants atén infants d'entre 6 mesos i 3 anys.

El servei es prestarà en compliment de la normativa vigent sobre seguretat alimentària i les disposicions legals que siguin d'aplicació en matèria de salut relacionada amb l'objecte d'aquest contracte les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques. Caldrà tenir en compte les orientacions i directrius de la Generalitat de Catalunya en relació a l'alimentació dels infants de fins a 3 anys d'edat.

La prestació del servei es realitzarà sota la supervisió de la direcció de la llar d'infants i d'acord amb les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.

2. PERÍODE D'EXECUCIÓ

El contracte tindrà una durada de dos anys (de l'1 de setembre de 2026 al 31 d'agost de 2028), amb possibilitat d'una pròrroga d'un any.

La data d'inici de la prestació del servei es fixarà en el contracte d'acord amb l'article 35.1.g) de la Llei de Contractes del Sector Públic.

El servei es prestarà durant tots els dies que les escoles ofereixin atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs. S'estima una mitjana de 205 dies de servei per curs.

3. NOMBRE DE MENÚS

La previsió diària de menús a elaborar es calcula en funció del nombre d'alumnes i la demanda actual del servei, tirant a l'alça, estimant-se 46 alumnes diaris.

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants, per la qual cosa, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior o superior a la previsió inicial.

Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de la llar d'infants informará diàriament a l'empresa, com a molt tard a les 10:00h, del número de menús que es requereixen especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 3 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

L'empresa adjudicatària haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, i en qualsevol cas, sempre abans de les 11:30h, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions informades pel centre.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des de la llar d'infants diàriament.

4. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ

Les condicions especials d'execució tenen caràcter obligatori i vinculen l'adjudicatari durant tota la vigència del contracte. El seu incompliment podrà comportar l'aplicació de les penalitats previstes en el plec administratiu, i en els casos greus o reiterats, la resolució del contracte.

1. Seguretat alimentària i higiene

L'adjudicatari haurà de garantir en tot moment el compliment estricte de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene i manipulació d'aliments, incloent el sistema d'autocontrol basat en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític).

En particular:

- Totes les fases del servei (recepció, emmagatzematge, preparació, elaboració, transport i servei dels aliments) hauran d'estar sotmeses a controls de seguretat alimentària adequats.
- S'hauran de mantenir registres actualitzats de temperatures, neteja, desinfecció i traçabilitat dels aliments.
- El personal haurà d'estar degudament format en manipulació d'aliments i seguretat alimentària, i disposar de la formació actualitzada i acreditada corresponent.
- S'hauran d'aplicar protocols específics de prevenció de contaminació creuada, especialment en relació amb al·lèrgens i dietes especials.
- Els productes alimentaris utilitzats hauran de complir la normativa sanitària vigent i garantir la seva correcta conservació i caducitat.

2. Gestió d'al·lèrgens i dietes especials

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de protocols específics per a la gestió segura d'al·lèrgens, intoleràncies alimentàries i dietes especials, garantint:

- La identificació clara dels aliments i ingredients utilitzats.
- La preparació separada o controlada dels menús especials per evitar contaminacions creuades.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- La formació específica del personal en gestió d'al·lèrgens.
3. Productes alimentaris i qualitat
- Es prioritzarà l'ús de productes frescos, de temporada i de proximitat, sempre que sigui possible.
 - Es limitarà l'ús de productes processats, precuinats o amb additius innecessaris.
 - Els olis utilitzats seran preferentment d'oliva verge o oli d'oliva refinat de qualitat alimentària.
4. Sostenibilitat i medi ambient
- Es fomentarà la reducció del malbaratament alimentari mitjançant una planificació adequada dels menús i les racions.
 - Es prioritzarà l'ús de materials reutilitzables o reciclables en totes les fases del servei.
 - Es promourà la gestió correcta dels residus generats en el servei de menjador.
5. Personal i formació contínua
- Tot el personal adscrit al servei haurà de comptar amb la formació necessària en higiene, seguretat alimentària i manipulació d'aliments.
 - L'adjudicatari haurà de garantir la formació contínua del personal per mantenir actualitzats els coneixements en matèria de seguretat alimentària i bones pràctiques.
6. Control i qualitat del servei
- L'adjudicatari haurà de facilitar el control i la supervisió del servei per part de l'Ajuntament o dels organismes designats.
 - S'hauran de corregir de manera immediata les incidències detectades que afectin la seguretat alimentària o la qualitat del servei.
7. Prevenció del malbaratament alimentari
- Ajustar les racions i la producció diària al nombre real d'usuaris previstos.
 - Prioritzar tècniques d'aprofitament segur dels excedents alimentaris.

5. TIPOLOGIA DE MENÚS

5.1 PRINCIPIS GENERALS DE L'ALIMENTACIÓ INFANTIL (0-3 ANYS)

L'alimentació dels infants de 0 a 3 anys ha de garantir un creixement i desenvolupament òptims, així com l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables des de

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 5 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

les primeres etapes de la vida. Els menús hauran d'estar dissenyats d'acord amb criteris nutricionals equilibrats, adaptats a l'edat dels infants i a les seves necessitats fisiològiques, tot respectant els principis de varietat, qualitat i seguretat alimentària.

5.1.1 Equilibri nutricional

Els àpats hauran de proporcionar una aportació adequada d'energia i nutrients essencials, assegurant l'equilibri entre els diferents grups d'aliments. En aquest sentit:

- Es garantirà la presència de verdures i hortalisses de manera diària.
- Es prioritzarà el consum de fruita fresca com a postres habituals.
- S'inclouran fonts de proteïna de qualitat (carns magres, peix, ous i llegums) amb una freqüència adequada al llarg de la setmana.
- Es fomentarà el consum de cereals, preferentment integrals, com a base energètica.
- Es limitarà l'aportació de sucres afegits, sal i greixos saturats.
- Es prioritzarà l'ús d'oli d'oliva verge per a la preparació dels àpats.

Els menús hauran de ser variats i equilibrats setmanalment, evitant la repetició excessiva d'aliments i tècniques culinàries.

5.1.2 Adaptació per edats

L'alimentació s'haurà d'adaptar a les diferents etapes de desenvolupament dels infants:

- De 0 a 6 mesos: l'alimentació serà exclusivament làctia (llet materna o fórmula adaptada), i el servei de menjador només actuarà com a suport en cas necessari, d'acord amb les indicacions de les famílies.
- De 6 a 12 mesos: s'iniciarà progressivament l'alimentació complementària, introduint nous aliments de forma gradual i seguint les recomanacions pediàtriques.
- De 12 a 36 mesos: es consolidarà una alimentació variada i equilibrada, similar a la de la resta de la família, amb les adaptacions necessàries quant a textures, quantitats i tècniques culinàries.

En tots els casos, es respectaran els ritmes individuals de cada infant i les indicacions específiques de les famílies i dels professionals sanitaris.

5.1.3 Introducció d'aliments i textures

La introducció d'aliments i la progressió de textures es realitzarà de manera gradual, segura i adaptada a la capacitat de masticació i deglució dels infants:

- Es començarà amb textures triturades homogènies, evolucionant progressivament cap a textures més gruixudes.
- S'introduiran aliments tous i fàcilment manipulables per afavorir l'autonomia de l'infant.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 6 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- Es fomentarà la transició cap a una alimentació amb aliments sencers, adequadament tallats o preparats, a mesura que l'infant adquireixi habilitats de masticació.
- Es vetllarà perquè els aliments siguin segurs, evitant aquells que puguin suposar risc d'ennuegament.

Aquesta progressió haurà de coordinar-se amb les famílies i respectar el desenvolupament individual de cada infant, garantint en tot moment la seguretat i el benestar durant els àpats.

5.2 MENÚ TRITURAT

El menú triturat està destinat als infants que es troben en les primeres fases de l'alimentació complementària o que, per motius de desenvolupament, encara no poden consumir aliments en textures sòlides. Aquest tipus de menú haurà de garantir una aportació nutricional completa i equilibrada, adaptada a les necessitats de l'infant, així com una textura adequada que en faciliti la ingesta segura.

5.2.1 Característiques i textura

- Els àpats es presentaran en forma de purés homogenis, amb una textura fina i uniforme, lliure de grumolls o fragments sòlids que puguin dificultar la deglució.
- Es respectarà el sabor natural dels aliments, evitant l'ús de sal afegida, sucres i condiments artificials.
- Els aliments es cuinaran mitjançant tècniques culinàries saludables (bullit, vapor, forn), evitant fregits o elaboracions amb excés de greix.
- Es garantirà la varietat d'aliments al llarg de la setmana, promovent una alimentació equilibrada i diversa.

5.2.2 Composició dels àpats

Els purés hauran d'incloure, de manera combinada, els diferents grups d'aliments:

- Verdures i hortalisses: constituïran la base principal del puré, prioritzant productes frescos i de temporada.
- Fonts de proteïna: s'incorporaran de manera progressiva i equilibrada (pollastre, gall dindi, vedella, peix blanc, ous o llegums), assegurant una adequada rotació setmanal.
- Hidrats de carboni: es podran afegir en forma de patata, arròs o pasta per garantir l'aportació energètica necessària.
- Greixos saludables: s'afegirà preferentment oli d'oliva verge un cop finalitzada la cocció.

Com a postres, s'oferirà habitualment fruita triturada, sense sucres afegits, adaptada a l'edat de l'infant.

AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

5.3 MENÚ TRITURAT AMB SÒLIDS (TRITURAT – SENCER)

El menú triturat amb sòlids està destinat als infants que es troben en una fase intermèdia entre l'alimentació totalment triturada i l'alimentació amb textures normals. Aquesta etapa té com a objectiu facilitar una transició progressiva cap a la mastiació, fomentant l'autonomia de l'infant i el desenvolupament de les seves habilitats orals, tot garantint en tot moment la seguretat durant la ingesta.

5.3.1 Procés de transició

La introducció de sòlids es realitzarà de manera gradual i adaptada al ritme de cada infant:

- Es combinaran preparacions triturades amb petites porcions d'aliments tous en textura sencera o lleugerament aixafada.
- Els aliments sòlids s'oferiran en formats segurs (trossos petits i tous), evitant qualsevol risc d'ennuegament.
- Es prioritzarà la manipulació directa dels aliments per part de l'infant, afavorint l'autonomia i la coordinació mà-ull-boca.
- La progressió de textures es farà de manera individualitzada, en coordinació amb les famílies i d'acord amb l'evolució de cada infant.
- Es respectaran els ritmes d'adaptació, evitant forçar la introducció de noves textures si l'infant no està preparat.

Aquest procés haurà de garantir una experiència positiva durant els àpats, promovent una relació saludable amb el menjar

5.3.2 Composició dels àpats

Els àpats en aquesta modalitat combinaran una part triturada amb una part sòlida, mantenint l'equilibri nutricional:

- Part triturada:
 - Puré de verdures amb incorporació de fonts de proteïna (carn, peix, ou o llegums).
 - Textura progressivament més gruixuda en funció de l'evolució de l'infant.
- Part sòlida:
 - Petites porcions d'aliments tous com verdures cuites, fruita madura, pasta, arròs o trossos de carn o peix molt tendres.
 - Els aliments es presentaran en formats adaptats per facilitar la presa autònoma.
- Postres:
 - Fruita fresca, preferentment sencera i adaptada (tallada o aixafada), o bé triturada segons les necessitats de l'infant.

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 8 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Es garantirà la varietat d'aliments i la rotació setmanal, mantenint els criteris de qualitat nutricional establerts. L'ús de sal, sucres afegits i aliments ultraprocessats quedarà restringit d'acord amb les recomanacions per a aquesta franja d'edat.

5.4 MENÚ NORMAL

El menú normal està destinat als infants que han adquirit la capacitat de masticació i deglució suficient per consumir aliments amb textures adaptades però no triturades. Aquest menú haurà de garantir una alimentació completa, equilibrada i variada, contribuint a la consolidació d'hàbits alimentaris saludables i a l'autonomia durant els àpats.

Els aliments es presentaran en formats adequats a l'edat (trossos petits, tous i fàcilment mastegables), evitant preparacions que puguin comportar risc d'ennuegament, i respectant en tot moment les necessitats individuals dels infants.

5.4.1 Composició dels àpats

Els àpats del menú normal s'estructuraran, amb caràcter general, en:

- Primer plat:
 - Basat principalment en verdures i hortalisses, cereals (arròs, pasta) o llegums.
 - Es prioritzaran preparacions senzilles i saludables (bullits, vapor, forn o guisats suaus).
- Segon plat o plat principal proteic:
 - Font de proteïna que podrà ser d'origen vegetal (preferentment llegums) o animal (carn magra, peix o ou), d'acord amb la planificació setmanal.
 - Es fomentarà la presència de proteïna vegetal com a base habitual del menú.
- Guarnició:
 - Preferentment verdures i hortalisses, complementant el plat principal.
- Postres:
 - Fruita fresca de temporada com a opció habitual.
 - De manera ocasional, es podran oferir altres opcions adequades com iogurt natural sense sucres afegits.
- Pa i aigua:
 - Es podrà oferir pa com a acompanyament, preferentment integral, i aigua com a beguda principal.

Els menús hauran de ser variats i equilibrats al llarg de la setmana, evitant repeticions excessives i assegurant la presència de tots els grups d'aliments, amb especial atenció a la qualitat nutricional i a la simplicitat de les elaboracions.

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 9 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

5.4.2 *Freqüències alimentàries*

La planificació dels menús es referirà exclusivament a l'àpat del migdia en dies lectius i haurà de contribuir de manera equilibrada al conjunt de la dieta diària de l'infant.

Amb caràcter general, les freqüències setmanals hauran d'ajustar-se als criteris següents:

- Verdures i hortalisses: presència diària, com a base del primer plat i/o guarnició.
- Fruita fresca: presència diària com a postres habituals.
- Cereals i derivats (arròs, pasta, pa, patata): presència diària com a font principal d'energia de l'àpat.

Pel que fa a les fonts de proteïna:

- Llegums: entre 2 i 3 cops per setmana.
- Carns magres: 1 cop per setmana.
- Peix: 1 cop per setmana.
- Ous: 0–1 cop per setmana.

Es garantirà que la combinació global de proteïna d'origen animal no superi, amb caràcter general, els 2–3 àpats setmanals, prioritzant la presència de proteïna vegetal (llegums) com a base habitual del menú.

Es limitarà el consum de:

- Aliments fregits o arrebossats (màxim 1 cop per setmana).
- Productes processats o precuinats.
- Preparacions amb excés de greixos, sal o sucres afegits.

5.5 MENÚS ESPECIALS

L'empresa adjudicatària elaborarà menús especials en els següents casos:

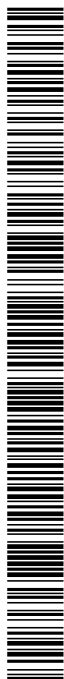
- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte opcions vegetarianes.
- Dietes que tinguin en compte restriccions alimentàries per motius religiosos.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 10 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible. Per exemple, en el cas dels menús per infants cel·lacs, s'utilitzaran farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

En cas de servir menús especial, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que aquests menús s'entreguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta de menús.

En aquests casos, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment.

L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim, problemes de masticació o disfàgies, diabetis, etc. Només es portarà a terme quan la família acrediti aquesta situació mitjançant el certificat mèdic actualitzat.

6. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de tramitar i aconseguir directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable, si s'escau
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris (inclòs, en cas de cuina in situ, el sistema antiincendis, neteja del tub i campana extractora de fums, l'escalfador d'aigua calenta, muntacàrregues, etc.)
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 11 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Pla de control de residus
Control de les temperatures
Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
Prevenció de legionel·la, si s'escau

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar d'acord amb els protocols que estableixi la normativa del Departament de Salut.

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines centrals és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuïts.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossejades o triturades, pernills, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina.

La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits. La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra.

Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària.

L'empresa haurà de proporcionar, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni.

Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 12 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2, 3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador o refrigerador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament, d'acord amb la normativa vigent.

Quant a la formació i capacitat del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en seguretat alimentària per part de l'empresa i disposar de la titulació adient, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut i/o municipal, del Departament d'Educació i/o de l'Ajuntament.

7. RESPONSABILITAT

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, en l'espai municipal on es desenvolupa el servei.

8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de la llar d'infants.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 13 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.
- Disposar d'un pla de reducció de residus: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.
- Presentar anualment una memòria detallada del servei prestat.

9. FACULTATS DE L'AJUNTAMENT

1. L'Ajuntament ostentarà les potestats següents:

- Controlar i informar diàriament del nombre d'infants usuaris del servei.
- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'entitat adjudicatària els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

2. L'Ajuntament, d'altra banda, es compromet a:

- Garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari en els marges de les condicions definides en aquest plec de prescripcions tècniques.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

10. DIFUSIÓ DEL SERVEI, DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE

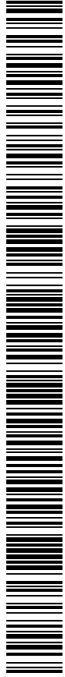
La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, mitjans de comunicació, etc., correspon a l'Ajuntament de Fornells de la Selva. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, amb independència de les responsabilitats que es puguin generar en cas que l'entitat adjudicatària s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

Correspon a l'Ajuntament de Fornells de la Selva la titularitat de la documentació derivada de la relació amb els usuaris/àries, de la prestació del servei o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut que l'adjudicatari elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei i es derivi de la gestió tècnica del contracte.

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat

Codi Segur de Verificació:
68ddf77c-3821-47e1-87eb-7c8fc9bcc11d
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01170736_2026_35817074
Data d'impressió: 15/06/2026 11:42:54
Pàgina 14 de 14

SIGNATURES
1.- Pablo Arrizabalaga Noguera (SIG) (Tècnic/a d'administració general), 12/06/2026 13:51



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

El contractista es compromet a aportar tota la informació i documentació que li sigui requerida per la corporació municipal per tal de garantir el seguiment i avaluació del servei.

11. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació del servei, el contractista que acabi la prestació efectuarà un traspàs dels casos que estigui portant a la nova entitat adjudicatària en el termini dels deu dies previs a l'inici de la nova prestació.