

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 1 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783
Codi: C121 E U
Ref.: IVC

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DEL MENJADOR ESCOLAR EN LA MODALITAT DE CÀTERING DE LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS (Llar d'infants El Franquet i Llar d'infants el Cavallet de Mar).

Període 2027 i 2028. Prorrogable 2029-2030

0. INTRODUCCIÓ

Les Llars d'Infants municipals «El Franquet» i el «Cavallet de Mar» són centres de caràcter públic que depenen de l'Ajuntament de Roses i tenen el suport del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Són centres d'educació no obligatòria que imparteixen el primer cicle d'Educació Infantil, adreçat a infants de quatre mesos a tres anys. El curs escolar es desenvolupa de setembre a juny, segons el calendari que cada any aprova la Generalitat de Catalunya. I durant els mesos de juliol i agost s'ofereix el curs d'estiu.

La finalitat de l'educació infantil és contribuir al desenvolupament emocional i afectiu, físic i motor, social i cognitiu dels infants, proporcionant-los un clima i entorn de confiança on se sentin aollits i amb expectatives d'aprenentatge. Per tal que el procés educatiu sigui coherent i eficaç, hem de treballar, la llar i la família, amb objectius comuns.

L'Ajuntament de Roses ofereix, des de l'obertura de les llars, diversos serveis complementaris. Entre ells, el servei de menjador escolar, que es presta durant el curs escolar i durant el curs d'estiu que s'organitza anualment els mesos de juliol i d'agost.

El servei de menjador es presta en la modalitat de càtering i va adreçat als alumnes matriculats al curs escolar i al curs d'estiu de la Llar d'Infants el Franquet i la Llar d'Infants el Cavallet de Mar, així com també al personal educador necessari per donar cobertura als serveis.

El menjador de la llar d'infants té caràcter de servei complementari i necessari per al bon desenvolupament de l'activitat educativa al centre. A més de complir una funció bàsica d'alimentació i nutrició, desenvolupa una destacada funció social i educativa, de manera que el menjador està integrat en la vida i organització del centre, i permet donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, necessiten la prestació del servei de menjador escolar en la franja del migdia.

Aquesta competència ve descrita en el paràgraf de l'article 84.2 g) de la Llei 6/2006 de 19 de juliol, per la qual es regula l'Estatut d'Autonomia de Catalunya, si bé no té caràcter obligatori, d'acord amb allò que disposa l'article 26,1 de la Llei 7/85, de 7 d'abril reguladora de les bases de Règim Local.

1. OBJECTE I PRINCIPIS GENERALS

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador escolar en la modalitat de càtering a les dues Llars d'Infants municipals de l'Ajuntament de Roses (Llar d'Infants el Franquet i Llar d'Infants el Cavallet), tots els dies lectius durant el curs escolar ordinari (de setembre a juny), i també durant el curs d'estiu (juliol i agost).

El servei inclou el subministrament diari de l'àpat del dinar de dilluns a divendres, i comprèn la confecció i elaboració del menjar, el transport fins al centre escolar i el subministrament del total de menús diaris que se li hagin encarregat, el subministrament de l'utilatge, i el servei d'auxiliar-

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 2 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

emplatador/a, assegurant-ne l'adequació nutricional i la seguretat alimentària, per a infants de 6 mesos a 3 anys, així com per les educadores que atenen els infants durant el servei.

1.1. El servei inclou les següents prestacions:

1. L'adquisició dels aliments i matèries primeres, així com la seva correcta conservació i emmagatzematge.
2. La planificació, confecció, elaboració i subministrament dels menús diaris (dinars) per als alumnes usuaris del servei, i les educadores que els atenguin, durant els dies lectius del curs escolar de setembre a juny i durant els dies lectius del curs d'estiu (juliol i agost).
3. La proposta de menús adaptats per a infants amb intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres necessitats dietètiques específiques, i la proposta de menús especials, per motius culturals, ètics o religiosos.
4. Transport dels àpats a les dues llars d'infants.
5. Compliment de la normativa higiènicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments, i establiment del pla d'higiene basat en el sistema APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crític), o alternativament, una guia de pràctiques correctes d'higiene reconeguda per l'autoritat sanitària competent.
6. Prestació, a les dues llars d'infants, del servei d'auxiliar-emplatador/a, en horari comprès entre les 11.00 i les 12.30 h amb les funcions detallades a l'apartat 10 del present plec.
7. Subministrament de l'utilatge necessari per al desenvolupament integral del servei, segons el detallat a l'apartat 9 del present plec.

1.2. El servei queda emmarcat en els següents principis generals:

1. La promoció de l'alimentació saludable i sostenible, mitjançant una dieta mediterrània.
2. La programació dels menús amb l'ús de productes frescos, de temporada, de proximitat i ecològics.
3. La reducció dels residus no reutilitzables, i la promoció de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
4. El dret de les famílies a la informació i participació.

2. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

2.1. El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

2.2. L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica del servei i de totes les prestacions incloses en el 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.

2.3. 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

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 3 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

adjudicatària depèn jeràrquicament de l'Ajuntament de Roses. 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.

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

- L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de gestionar directament l'empresa adjudicatària, disposant de l'autorització sanitària corresponent per a poder prestar el servei, concedida per l'autoritat sanitària competent, amb la inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

- Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les que marca la normativa, i entre d'altres, les següents:

- Per part de l'adjudicatari:

Pla de control de l'aigua potable.

Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris.

Pla de control de neteja i desinfecció.

Pla de formació i capacitació del personal.

Pla de control de proveïdors.

Pla de traçabilitats.

Pla de control d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intoleràncies alimentàries.

Pla de control de residus.

Control de temperatures.

Mostres testimoni del menjar.

Pla de control de plagues i altres animals indesejables

Pla de control de la legionel·losi

En cas d'al·lèrgies al làtex per part d'algun comensal, s'haurà d'evitar el seu ús i substituir-los, per guants d'altre material autoritzat.

El control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària, que garantirà 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. 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 es portaran a terme a les cuines centrals, és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït a les llars.

Aquests plans, i altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar sistemàticament.

- Correspon a l'Ajuntament:

Pla de control de plagues i altres animals indesejables (a les llars d'infants)

Pla de prevenció de la legionel·losi (a les llars d'infants)

2.5. L'empresa adjudicatària aportarà els mitjans organitzatius i recursos humans necessaris per a

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 4 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**
la correcta execució del contracte.

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

2.7. L'empresa adjudicatària haurà de presentar **a l'inici 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 es presentarà a l'Ajuntament de Roses per registre d'entrada, en el termini màxim de quinze dies des de la formalització del contracte.

2.8. L'empresa adjudicatària haurà de presentar **a l'inici del contracte** un **Pla de Menús** segons s'estableix en el punt 7 del present plec. Aquest pla es presentarà a l'Ajuntament de Roses per registre d'entrada, i haurà de ser validat per les responsables del contracte.

3. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI. CALENDARI I HORARIS.

El període d'execució comprèn els anys 2027 i 2028, amb possibilitat de pròrroga per als anys 2029 i 2030.

El servei es prestarà de setembre a juny, segons el calendari lectiu aplicable a les llars d'infants municipals per a cada curs escolar seguint el calendari escolar que per a cada curs acadèmic aprovi el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, i també els dies lectius que determini anualment l'Ajuntament de Roses pel curs d'estiu (juliol i agost).

Computant ambdós períodes (l'escolar i el d'estiu), s'estableix un màxim de 226 dies de servei de gener a desembre.

No es prestarà el servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tinguin el caràcter de festes locals del municipi o bé aquells que el mateix centre declari festius en exercici de les seves facultats.

Els àpats del dinar se serviran de dilluns a divendres i hauran d'estar degudament preparats i en condicions de ser servits amb puntualitat a les 11.30 h.

L'Ajuntament podrà modificar els horaris d'entrega dels menús per necessitats organitzatives, sense que això comporti conseqüències econòmiques en el preu del contracte. Es comunicarà a l'adjudicatari amb un mínim de 24 hores d'antelació.

Per a garantir el bon funcionament del servei, la direcció de cada Llar d'Infants informará diàriament l'empresa adjudicatària, abans de les 10.00 h del matí, del total de menús (especificats per tipologia) que es requereixen a cada llar. L'adjudicatari haurà d'ajustar diàriament el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies segons les indicacions donades per les direccions de les llars d'Infants.

L'empresa adjudicatària designarà, per a cada una de les llars, una persona que serà l'interlocutor amb l'Ajuntament i que resoldrà les incidències que es produeixin.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat



Exp.: 2026/000783

4. CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ

L'emplaçament i el nombre d'infants per nivells de les llars d'infants municipals és el que es detalla a continuació:

- Servei a la **Llar d'Infants el Franquet** (C/ de Ponent, núm. 31). Les dades d'ocupació corresponents al mes de març són les següents:

LLAR INFANTS EL FRANQUET			
Nivell	Nombre d'aules	Total de places ofertades curs escolar 2025 2026	Total de places ocupades a març de 2026
I0	1	8	8
I1	1	13	9
1 aula flexible I1-I2	1	I1:7 I2:6	I1: 3 I2: 4
I2	2	40	32
TOTALS	5	74	56

- Servei a la **Llar d'Infant el Cavallet de Mar** (C/ dels Pescadors, núm. 56). Les dades d'ocupació corresponents al mes de març són les següents:

LLAR INFANTS EL CAVALLET DE MAR			
Nivell	Nombre d'aules	Total de places ofertades curs escolar 2025 2026	Total de places ocupades a març de 2026
I0	2	16	16
I1	1	13	13
I2	1	20	20
TOTALS	4	49	49



Exp.: 2026/000783

Si així ho acordés l'Ajuntament, amb l'objectiu d'optimitzar recursos humans i materials, el curs d'estiu es podria prestar exclusivament en una de les dues llars d'infants, adreçat a tots els alumnes de les llars matriculats al curs d'estiu. Si aquest fet es produeix, s'informarà l'adjudicatari del centre on caldrà prestar el servei durant els mesos de juliol i agost.

5. DESCRIPCIÓ I VOLUM DEL SERVEI.

Els usuaris de menjador són els alumnes de les llars d'infants que necessitin fer-ne ús, així com el personal educador de la llar d'infants que esdevingui necessari per atendre l'alumnat usuari del servei.

El nombre diari de dinars a subministrar serà el corresponent al nombre d'infants assistents a l'escola que hagin sol·licitat el servei, així com al nombre diari d'educadores que determini la direcció del centre, fins a un màxim de 4 educadores diàries.

5.1. Dades corresponents al període 2023 a 2025:

A títol informatiu, a continuació es detalla el nombre total de menús que s'han servit durant el període 2023 a 2025, a cada llar d'infants:

Llar d'Infants El Franquet						
	Total menús infantils	Total menús educadores	Total menús servits	Total dies prestació del servei	Mitjana de menús diaris infantils	Menús diaris educadores
2023	5786	868	6654	217	26,67	4
2024	6679	880	7559	220	30,35	4
2025	5076	872	5948	218	23,28	4

Llar d'Infants El Cavallet de Mar						
	Total menús infantils	Total menús educadores	Total menús servits	Total dies prestació del servei	Mitjana de menús diaris infantils	Menús diaris educadores
2023	4307	868	5175	217	19,84	4
2024	4953	880	5833	220	22,51	4
2025	4517	872	5389	218	20,72	4

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 7 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

5.2. Previsió de menús a partir de l'any 2027:

La previsió diària de menús per a la present licitació s'ha calculat a l'alça, partint del supòsit que com a màxim un 65-67% aproximadament dels alumnes de cada llar previstos dins l'ocupació màxima pel curs 2026 2027 fessin ús del servei.

- **Llar d'Infants El Franquet** (Ocupació màxima prevista a la Llar curs 2026-2027= 74 infants)

Previsió màxima ús del servei: 50 alumnes/dia i 4 mestres/dia. Per un nombre màxim de 226 dies lectius de gener a desembre.

- **Llar d'Infants El Cavallet de Mar** (Ocupació màxima prevista a la Llar curs 2026-2027= 54 infants)

Previsió màxima ús del servei: 35 alumnes/dia i 4 mestres/dia. Per un nombre màxim de 226 dies lectius de gener a desembre.

El que representa una estimació (màxima) del nombre de menús per aquests períodes:

LLAR INFANTS EL FRANQUET		
PERÍODE	NOMBRE ESTIMAT DE MENÚS ALUMNES	NOMBRE ESTIMAT DE MENÚS MESTRES
2027	11.300	904
2028	11.300	904
2029 (pròrroga)	11.300	904
2030 (pròrroga)	11.300	904

LLAR D'INFANT EL CAVALLET DE MAR		
PERÍODE	NOMBRE ESTIMAT DE MENÚS ALUMNES	NOMBRE ESTIMAT DE MENÚS MESTRES
2027	7.910	904
2028	7.910	904
2029 (pròrroga)	7.910	904
2030 (pròrroga)	7.910	904

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat



Exp.: 2026/000783

PREVISIÓ MÀXIMA MENÚS PER LES DUES LLARS D'INFANTS		
	MENÚS INFANTILS	MENÚS EDUCADORES
Contracte		
2027	19.210	1.808
2028	19.210	1.808
TOTALS	38.420	3.616
Pròrrogues		
2029	19.210	1.808
2030	19.210	1.808
TOTALS	38.420	3.616

La informació que es mostra a les taules és una estimació màxima que no té caràcter vinculant. Per tant, **no es garanteix que s'arribi al nombre de menús màxims estimats**, que s'han calculat a l'alça.

No obstant això, l'Ajuntament de Roses garanteix a l'adjudicatari una facturació mínima anual (de gener a desembre, incloent-hi les dues llars d'infants) de 5.000 menús.

La quantitat de menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius dels períodes indicats, nombre d'aules de cada curs escolar, nombre d'alumnes matriculats a la llar, nombre d'usuaris del servei de menjador eventuais, etc.

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

L'empresa adjudicatària lliurarà mensualment a les directores de les Llars d'Infants de l'Ajuntament de Roses una relació amb el nombre de menús servits a cada llar d'infants (menús infantils i menús per les educadores). Aquesta relació de menús servits mensualment ha de ser validada per les directores de cada llar, abans de registrar, a més vençut, la corresponent factura.

6. REQUISITS I CRITERIS GENERALS DEL SERVEI DE CÀTERING. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES.

6.1. Requisits Generals

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

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 9 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

«L'alimentació saludable a la primera infància (0 a 3 anys)», els «Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió dels menjadors dels centres educatius», elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/index.html>

<https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/12563/criteris-alimentaris-contractacio-gestio-menjador-centres-educatius-2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Els menús s'han de dissenyar d'acord amb el calendari d'incorporació d'aliments, les freqüències recomanades de consum i un patró alimentari saludable i sostenible, a partir de productes locals i de temporada.

En línies generals, per la confecció dels plats, l'adjudicatari tindrà en compte que les matèries primeres utilitzades compleixin els requisits següents:

- Frescor.
- Elaboració pròpia en substitució de precuinats industrials (tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, llibrets, etc.).
- Venda de proximitat.
- Economia social.
- Producció integrada i producció agrària ecològica.

Es prioritzarà la compra d'aliments en la producció dels quals s'hagin respectat les normes de producció integrada, d'acord amb l'article 2.a) del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles i la dels productes alimentosos marins i de l'aqüicultura més respectuosos amb el medi ambient, d'acord amb certificacions o distintius de sostenibilitat i traçabilitat, com l'estàndard *MSC, la certificació *ASC (aquicultura sostenible) o altres similars.

S'introduiran elements orientats a la reducció al mínim de la generació de residus i el desaprofitaliment alimentari, així com a la seva recollida separada per al seu posterior reciclatge, i al menor impacte ambiental al llarg del cicle de vida del producte o servei, de conformitat amb el que es preveu en la Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

Es reduirà l'ús d'envasos monodosi, de conformitat amb el mandat previst en l'article 55 de la Llei 7/2022, de 8 d'abril.

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

- **Menjar nutritiu i variat.**

Caldrà oferir varietat de verdures/hortalisses, fruites i llegums/cereals, en les amanides i en els plats cuinats. D'aquesta manera s'evita el rebuig sistemàtic i es potencia el coneixement de sabors i textures, amb el consegüent benefici nutricional. Així mateix, s'oferirà varietat en el conjunt de fruites que se subministrin.

Per aquests motius s'exigeix com a mínim el següent:

a) **Verdures i hortalisses:** el consum diari de verdures i/o hortalisses, amb una varietat de mínim 5 verdures i/o hortalisses al mes. En combinacions del tipus «verdura amb patata», el % de verdura servida ha de ser superior al % de patata.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 10 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

b) **Fruita:** el consum un mínim de 4 dies a la setmana de fruita, amb una varietat de mínim 5 fruites fresques diferents al mes. Tot i que a la programació del menú demanem que hi hagi producte làctic sense sucres afegits de postres un dia a la setmana, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar fruita fresca els 5 dies per setmana ho pugui fer.

c) **Producte làctic de postres:** s'oferirà un dia a la setmana producte làctic natural sense sucres afegits i 100% ecològic de postres.

d) **Cereals i llegums:** l'ús de cereals i llegums (per exemple: arròs, espelta petita, llentia pardina/verda, cigró petit, quinoa, cus-cus, blat sarraí, etc.) com a font de fibra i nutrients, amb una varietat de mínim 4 llegums i/o cereals diferents al mes. En combinacions del tipus «llegum amb patata», el % de llegum servida ha de ser superior al % de patata. La pasta i l'arròs s'haurà de servir també en la seva varietat integral.

Es podran combinar llegums amb cereals per aportar proteïna vegetal completa, acordant la periodicitat mensual amb les directores de les llars, seguint la normativa i recomanacions que li siguin d'aplicació. La seva composició haurà de ser atractiva per als comensals.

El Llegum es comprarà sec o fresc i es cuinarà a la cuina adscrita al servei.

L'adjudicatari indicarà específicament i de manera obligatòria, en el pla de menús presentat a l'inici del contracte, així com també a cada menú mensual que entregui a la direcció (tant el basal, com el triturat o en altres variants):

- a) El nombre total de verdures/hortalisses variades.
- b) El nombre total de fruites variades.
- c) El nombre total de cereals/llegums variats.

Respectant sempre el mínim establert en aquest plec. La tècnica de cocció no es contempla com a variant en el producte. En el supòsit que l'adjudicatari hagi millorat el mínim establert en aquest punt mitjançant les millors presentades, aquest nombre haurà de ser com a mínim igual al de la millora presentada.

Si els menús presentats no contemplen totes aquestes dades degudament detallades, o no respecten els mínims detallats en aquest punt, o no compleixen amb les millors presentades en el supòsit que aquestes s'hagin presentat, la direcció del centre no validarà el menú i caldrà presentar una nova proposta.

- **Productes de temporada.**

Els aliments de temporada s'entenen com aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic.

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

- a) **Fruites:** el 100% de les fruites servides a cada menú mensual han de ser de temporada, segons el calendari publicat per la Generalitat de Catalunya.
- b) **Verdures i hortalisses:** un mínim del 75% de verdures i hortalisses servides a cada menú mensual han de ser de temporada.

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 11 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

Per determinar els aliments per temporades, calendari publicat per la Generalitat de Catalunya:

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada/index.html>

L'adjudicatari indicarà específicament i de manera obligatòria, en el pla de menús presentat a l'inici del contracte, així com també a cada menú mensual que entregui a la direcció (tant el basal com el triturat o en altres variants):

a) % de fruites de temporada (en qualsevol dels casos, per validar el menú, aquest % ha de ser sempre d'un 100%).

b) % de verdures/hortalisses de temporada ofertades per mes (que ha de ser d'un mínim del 75%). En el supòsit que l'adjudicatari hagi millorat el mínim establert en aquest punt mitjançant les millors presentades, aquest % haurà de ser del 100%.

Si els menús presentats no detallen específicament totes aquestes dades, o no respecten els mínims detallats en aquest punt, o no compleixen amb la millora presentada en el supòsit que aquesta s'hagi presentat, la direcció del centre no validarà el menú i caldrà presentar una nova proposta.

- **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/o altra normativa que li sigui aplicable.

S'haurà de garantir un consum mínim de 2 plats principals de **producte ecològic mensualment**, a més dels iogurts, que hauran de ser necessàriament ecològics 100%, naturals i sense sucres afegits.

L'adjudicatari acreditarà a l'Ajuntament trimestralment el compliment d'aquest requisit, per a cadascun dels aliments presentats com a ecològics dins la seva programació de menús, mitjançant la presentació de certificats de producció ecològica, etiquetes oficials, declaració de responsable o altres mitjans adequats, incloent-hi estàndards equivalents reconeguts, com els establerts per la IFOAM. Aquesta presentació ha de ser clara i concisa, indicant l'aliment i relacionant-lo clarament amb el certificat que correspongui.

Els productes ecològics **aniran marcats de forma diferenciada al pla de menús presentat a l'inici del contracte, i al menú mensual** que es faci arribar al centre i a les famílies.

L'adjudicatari indicarà específicament i de manera obligatòria, en el pla de menús presentat a l'inici del contracte, així com també a cada menú mensual que entregui a la direcció (tant el basal com el triturat o en altres variants):

- El nombre total de productes ecològics presentats mensualment, a més dels iogurts.

Si el menú no respecta els mínims detallats en aquest punt, o no compleix amb la millora presentada en el supòsit que aquesta s'hagi presentat, la direcció del centre no validarà el menú i caldrà presentar una nova proposta.

- **Productes de proximitat.**

L'acreditació de la venda de proximitat dels productes agroalimentaris i agraris està regulada pel decret 24/2013 de 8 de gener: venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza en favor del

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 12 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

Als efectes del present plec, la concretarem com el conjunt de productes (fruita, verdura, llegums, carn, peix, ous, etc.) provinents de producció de proximitat: 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, o bé que disposin del distintiu oficial de venda de proximitat, emès pel departament d'Acció Climàtica, alimentació i Agenda Rural.

L'oferta de l'adjudicatari haurà de garantir, com a mínim, que el nombre de productes de proximitat sigui d'un mínim de **12 productes de proximitat mensualment**.

L'adjudicatari acreditarà a l'Ajuntament trimestralment el compliment d'aquest requisit, per a cadascun dels aliments presentats com a productes de proximitat dins la seva programació de menús, mitjançant factures, certificacions dels proveïdors i/o declaracions de responsable, indicant la ubicació de les explotacions o centres de producció. Aquesta presentació ha de ser clara i concisa, indicant l'aliment i relacionant-lo clarament amb el certificat que correspongui.

Els productes de proximitat **aniran marcats de forma diferenciada al pla de menús presentat a l'inici del contracte, i al menú mensual** que es faci arribar al centre i a les famílies.

L'adjudicatari indicarà específicament i de manera obligatòria, en el pla de menús presentat a l'inici del contracte, així com també a cada menú mensual que entregui a la direcció (tant el basal com el triturat o en altres variants):

- El nombre total de productes de proximitat presentats mensualment. En el supòsit que l'adjudicatari hagi millorat el mínim establert en aquest punt mitjançant les millores presentades, aquest total mensual haurà de ser com a mínim igual de la millora presentada.

Si el menú no respecta els mínims detallats en aquest punt, o no compleix amb la millora presentada en el supòsit que aquesta s'hagi presentat, la direcció del centre no validarà el menú i caldrà presentar una nova proposta.

- **Altres requisits de les matèries primeres.**

- **Cams:** la carn i els productes carnis en general (aus, vedella, porc, etc.) se serviran de manera diversificada, i han de ser sempre **producte fresc**.

El menú basal en cap cas quedarà condicionat a l'oferta del menú *no porc* o del menú halal, en el sentit, per exemple, que el proveïdor ha d'oferir en el menú basal carn de porc amb la regularitat que determini el Departament de Salut i les recomanacions alimentàries corresponents de l'etapa que ens ocupa.

El 100% del producte carni serà no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadores o potenciadors de sabors).

- **Peix:** és convenient diversificar el peix i que aquest sigui fresc i de temporada, i valorar que sigui de proximitat, d'acord amb els criteris de l'Agència de salut pública de Catalunya. El peix s'haurà de presentar sense espines.

Cal garantir un consum mínim de 2 plats al mes de peix fresc com a ingredient primari del plat. A banda de la millora que pugui ofertar l'adjudicatari a l'apartat corresponent.

Es considera peix fresc aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 13 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat pur o mesclat amb sal, o que hagi estat conservat a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.

L'adjudicatari acreditarà a l'Ajuntament trimestralment el compliment d'aquest requisit, per a cadascun dels aliments presentats com peix fresc dins la seva programació de menús, mitjançant la presentació del sistema d'etiquetatge i traçabilitat regulat per normativa europea i catalana, especialment el Reglament (UE) 1379/2013 i la regulació catalana sobre comercialització i llotges pesqueres, o altres mitjans que ho puguin acreditar. Aquesta presentació ha de ser clara i concisa, indicant l'aliment i relacionant-lo clarament amb el certificat que correspongui.

L'adjudicatari indicarà específicament i de manera obligatòria, en el pla de menús presentat a l'inici del contracte, així com també a cada menú mensual que entregui a la direcció (tant el basal com el triturat o en altres variants):

- El nombre total de peix fresc presentat mensualment.
- Indicarà també el peix provinent de la llotja de Roses, en el supòsit que ho hagi ofertat com a millora.

Si el menú no respecta els mínims detallats en aquest punt, o no compleix amb les millores presentades en el supòsit que aquestes s'hagin presentat, la direcció del centre no validarà el menú i caldrà presentar una nova proposta.

És fonamental tenir en compte quins peixos no són adequats per a incloure en la dieta dels infants de les llars, i evitar en qualsevol cas que continguin espines.

No es permet en cap cas l'ús de perca, halibut, tilàpia i panga, així com altres espècies exòtiques i de la part alta de la cadena alimentària. S'evitaran els peixos de gran grandària, amb concentracions altes en mercuri o altres substàncies nocives (per exemple: peix espasa, tonyina vermella, tauró, lluç de riu o luci). I tots aquells que determini el departament de salut.

- **Oli:** haurà de ser exclusivament d'oliva verge, tant per amanir com per cuinar. No es permetrà l'ús d'altres greixos vegetals (per exemple: oli de gira-sol, palma, coco o greixos hidrogenats, etc.). En el cas d'aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent. No obstant això, l'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (per exemple, les croquetes) es cuinin al forn. En qualsevol cas, aquests aliments hauran de ser d'elaboració pròpia.

Els fregits es limitaran com a màxim a una ració per setmana, donant prioritat a l'ús de tècniques culinàries més saludables com forn, vapor, bullits, planxa, etc.

Per motius mediambientals, l'oli culinari sobrant ha de dipositar-se en els circuits de reciclatge.

Es proporcionarà oli d'oliva verge extra per l'amaniment i condimentació dels plats in situ si s'ha ofert com a millora.

- **logurts:** només es permetrà l'ús de iogurts ecològics 100%, naturals i sense sucres afegits. L'oferta garantirà 1 iogurt d'aquesta tipologia a la setmana.

- **Aliments ultraprocessats:** no es permetrà l'ús d'aliments ultraprocessats. Són aquells que s'han elaborat industrialment, sovint amb molt poca matèria primera, i contenen additius i substàncies afegides, a més de sucres, greixos, sal, midons, etc., per tal de modificar els aspectes sensorials del producte. Les begudes ensucrades i energètiques, la brioixeria, les galetes i els cereals

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 14 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

ensucrats de l'esmorzar, les patates xips i similars, les xocolates, els iogurts de gustos i altres postres làctics ensucrats o els plats precuinats en són alguns exemples.

Es limitarà en les elaboracions l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del sabor i, en el cas d'usar-se de manera puntual i excepcional, s'utilitzaran les opcions existents en el mercat amb un 25 % reduït en sal.

Si els plats de la categoria «precuinats» són d'elaboració pròpia no es consideraran ultraprocessats i es podran oferir (canelons, lasanyes, croquetes, etc.).

Els plats d'elaboració pròpia s'han d'acreditar amb la fitxa tècnica del plat o altre mitjà equivalent.

- **Sal:** els menús en el cas de les escoles bressol s'han de cuinar sense sal afegida; i en tot cas de manera excepcional i molt puntual, a partir d'un any, amb un ús molt restringit i moderat, i quantitats molt mínimes, de sal del tipus iodada. Queden exclosos d'aquest criteri els menús per les educadores.

- **Pa:** el pa se servirà exclusivament en el menú de les educadores.

Els productes frescos compliran amb el Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol, el Reglament (CE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i la resta de normativa sectorial que resulti d'aplicació.

6.2. Qualitat i seguretat

a) L'empresa adjudicatària serà la 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 del consum. Aquest control haurà d'incloure les matèries primeres, la seva transformació, transport, conservació i servei. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar, al llarg de tot el procés d'elaboració, manipulació i distribució dels menús el compliment de la normativa higienicosanitària que estableixi la legislació vigent.

b) L'empresa adjudicatària 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.

c) L'empresa adjudicatària 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 d'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 i traçabilitat).
- Sistemes de registre de no conformitats i accions correctores.
- Controls documentats durant l'elaboració, transport i servei.

d) El contractista haurà de disposar durant tota la vigència del contracte dels resultats de les anàlisis de laboratori dels plats elaborats, segons estableixi la normativa vigent. L'Ajuntament li podrà requerir trimestralment aquesta documentació.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 15 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

e) Amb la finalitat de facilitar eventuais estudis epidemiològics, l'empresa adjudicatària haurà de conservar diàriament dues mostres testimoni dels aliments elaborats, degudament identificades, datades i contenir la ració que determini la normativa sanitària vigent. En aquest sentit, caldrà que proporcioni, a càrrec seu, els menús addicionals necessaris per fer la recollida dels plats testimonis. L'adjudicatari ha de garantir que cada llar d'infants disposi diàriament de les bossetes homologades per a la recollida de les mostres.

f) L'Empresa adjudicatària haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i portar un sistema de traçabilitats que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal. Els documents que acreditin l'origen i la traçabilitat dels productes hauran d'estar a disposició de l'Ajuntament de Roses en tot moment, sense que això impliqui cap responsabilitat municipal sobre els productes emprats.

Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats i servits al centre escolar. Aquest pla ha de contenir els tipus de plats i microorganismes que s'analtzaran, els paràmetres utilitzats, la quantitat de mostres que es recolliran, etc. Els resultats s'hauran de conservar, i podran ser requerits per l'Ajuntament.

L'Ajuntament de Roses, en cas de produir-se alguna incidència, podrà sol·licitar a l'empresa que analitzi plats i/o superfícies i utensilis concrets. La despesa d'aquestes anàlisis anirà a càrrec de l'empresa.

g) 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 durant el transport.
- Si els aliments arriben tallats, pelats o manipulats prèviament.

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

i) 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, higiènics i sanitaris, independentment dels controls que corresponguin a altres administracions competents.

Les despeses que es puguin derivar a conseqüència de l'adaptació a canvis en la normativa higienicosanitària vigent que es produeixin durant el període de contractació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

7. PLA DE MENÚS.

La confecció i el control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de Salut Pública, tenint en compte les necessitats nutricionals i energètiques per l'etapa 0-3 anys, i els aspectes establerts en aquest plec.

L'adjudicatari presentarà, per registre d'entrada, a l'inici del contracte, un **Pla de Menús** per al curs escolar i el curs d'estiu. El pla de menús presentat haurà de respectar tots els aspectes detallats en el plec de prescripcions tècniques i, si s'escau, incorporar les millores presentades a l'apartat corresponent. El pla de Menús haurà de fer-se tenint en compte les 4 temporades estacionals. El

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 16 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

pla de menús presentat haurà de ser validat per les responsables municipals.

El Pla de Menús ha de complir els següents **requisits**:

7.1. Menús diferenciats per tipologia:

- Basal.
- Triturat complet.
- Triturat 6 a 9 mesos.
- Triturat 9 a 12 mesos (amb peix i sense peix).

Fins a un any: menú triturat lactant, menú amb opció triturat i/o opció combinada entre triturat i sòlid segons evolució de cada infant.

A partir d'un any: menús amb opció de triturat o aliments sencers o tallats en trossos petits i manejables, aptes per a infants que ja realitzin masticació eficient. Inclou primer plat, segon plat, acompanyament del segon plat, postres. Correspon habitualment a partir dels 12 mesos, però sempre adaptat al ritme de cada infant.

Tots els menús presentats han d'incloure una **proposta de sopar**.

7.2. Variants que cal ofertar:

El pla de menús s'elaborarà tenint en compte també les següents variants:

- Menús especials per a indisposicions esporàdiques.
- Menús especials, per motius culturals, ètics o religiosos (com per exemple: sense porc i/o de confessió musulmana, vegetària, ovolactovegetària).
- Menús adaptats per a infants amb necessitats dietètiques específiques per motius mèdics (al·lèrgies, intoleràncies, trastorns digestius, diabetis, etc.) sempre amb el dictamen mèdic previ. Serà responsabilitat de l'adjudicatari requerir el certificat a la família a efectes de control, acreditació i garantia del servei.

Per a l'adaptació del menú per malalties, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries es modificarà el menú estàndard el mínim possible.

7.3. Menús diferenciats per estacionalitat i rotacions.

El pla de menús que elabori i presenti l'adjudicatari haurà de fer-se tenint en compte les 4 temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu. I haurà d'incloure una varietat i rotació de productes frescos de temporada, de proximitat i ecològics, tal com detalla el plec. Si s'escau, a

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 17 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

més, haurà d'incloure les millores presentades a l'apartat corresponent. Així mateix, no es podran repetir abans de transcorregudes, com a mínim, 4 setmanes.

7.4. Relació de proveïdors homologats.

Caldrà adjuntar **obligatòriament** en el pla de menús el **llistat dels proveïdors homologats, indicant el seu registre sanitari**.

7.5. Redacció i format dels menús. Contingut mínim obligatori.

La redacció dels menús **no podrà ser genèrica**, sinó que haurà d'especificar els components concrets, els ingredients principals del plat i la seva forma de preparació. Haurà de ser clara i detallada i caldrà especificar **obligatòriament**, com a mínim, tota aquesta informació:

- Descripció completa dels ingredients de cada plat (per exemple: mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).
- Indicació de la tipologia de cocció utilitzada (per exemple: forn, bullit, planxa, guisat, al vapor, etc). És convenient que la tipologia de cocció sigui variada i evitar les preparacions seques i eixutes.
- Tipus d'aliment (per exemple: filet de lluç, en lloc de peix).
- El tipus de salsa, especificant els ingredients.
- Quan s'escaigui, s'indicarà específicament si es tracta de productes de proximitat i/o ecològics i/o de temporada, i en un lateral s'informarà del %, segons s'estableix en el punt 6 d'aquest plec, i seguint, si s'escau, les millores presentades.
- En un lateral es farà constar el nombre de fruites variades servides mensualment i el % de fruita fresca (que sempre ha de ser d'un 100%), segons s'estableix en el punt 6 d'aquest plec, i seguint, si s'escau, les millores presentades.
- En un lateral es farà constar el nombre de verdures-hortalisses variades servides mensualment i el % d'aquestes que seran fresques, segons s'estableix en el punt 6 d'aquest plec, i seguint, si s'escau, les millores presentades.
- En un lateral es farà constar el nombre de llegums i cereals variats presentats, segons s'estableix en el punt 6 d'aquest plec, i seguint, si s'escau, les millores presentades.
- En un lateral es farà constar el total de plats de peix fresc presentats segons s'estableix en el punt 6 del plec i si s'escau, les millores presentades. Si així s'ha contemplat a les millores, s'indicaran també aquells que siguin provinents de la llotja de Roses.
- També es farà constar, **obligatòriament**, el nom del centre, l'any, mes i dia de la setmana, així com el nom complet i número de col·legiat de la persona professional de l'empresa que haurà dissenyat i supervisat el menú (que ha de disposar del grau universitari en Nutrició humana i dietètica). Aquest professional és el responsable d'acreditar 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 en l'etapa 0-3 anys. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només haurà de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius.
- Les setmanes s'hauran de disposar horitzontalment.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 18 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

7.6 Aspectes nutricionals i gramatges

Els menús servits, tant els genèrics o com els específics, hauran de ser segurs (des del punt de vista higiènic i d'innocuitat), equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de l'alumnat usuari del servei, d'acord amb les guies i objectius nutricionals establerts pel departament competent en matèria sanitària, i de les obligacions que figuren en aquest Plec. Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals.

S'hauran d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i l'apetència dels infants, amb la finalitat que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament alimentari.

Com a referència de les quantitats de cada aliment en gramatge, caldrà utilitzar la taula orientativa de l'edat de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

L'empresa també haurà de preveure un gramatge superior pels adults (mestres) i perquè els comensals puguin repetir, tenint en compte sempre les recomanacions de salut.

També s'haurà de proporcionar al personal auxiliar-emplador una llista orientativa amb el nombre/grup d'edat d'aquells aliments que s'han de servir per unitats (ous, canelons, croquetes, cuixetes, etc.).

7.7. Validació del pla de menús:

L'adjudicatari presentarà a l'inici del contracte un **Pla de Menús** per al curs escolar i el curs d'estiu.

Aquest pla es presentarà a l'Ajuntament de Roses per registre d'entrada, a l'inici del contracte, i haurà de ser validat per les responsables municipals. El pla de menús presentat s'ha d'ajustar a l'establert en el plec i a les millores presentades. En cas contrari el pla de menús no serà validat i s'haurà de tornar a presentar.

El responsable o responsables del contracte podran 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.

Actualització mensual del pla de menús: a banda de presentar el pla de menús a l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment a les directores de les llars d'infants el detall dels menús que corresponguin al mes, per tal que ho revisin i ho puguin derivar a les famílies. Aquest document s'haurà de lliurar com a màxim el dia 25 del mes anterior, i haurà de ser mensualment validat per les directores les llars.

7.8. Altres aspectes:

- En el cas de menús especials i menús adaptats, caldrà que s'entreguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta, en safates individuals i degudament etiquetades per evitar errors.

- Pel que fa als menús del personal docent, també s'haurà de subministrar en una safata separada de la resta de menús de l'alumnat.

- S'evitaran aliments que suposin un risc, com ara peixos amb espines; les carns hauran de ser sense tendons ni ossos petits, etc. S'evitaran els arrebossats en excés i les salses fortes i picants.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 19 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

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

- Els productes frescos del gènere: carns de porc, vedella, pollastre, gall d'indi, peix, hortalisses, verdures, fruites, llet, derivats i altres productes seran sempre de primera qualitat.

- Les llars d'infants disposen de fonts d'aigua que podran ser utilitzades per l'adjudicatari per a subministrar la beguda a infants i educadores durant els àpats. En el supòsit que l'Ajuntament deixés de disposar d'aquestes fonts, o en el supòsit que l'aigua de xarxa deixés de ser apta pel consum humà, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar l'aigua mineral embotellada pel consum de l'alumnat i de les mestres, fins a la resolució total dels supòsits a dalt detallats.

- L'empresa adjudicatària subministrarà tots els productes i estris complementaris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador (per exemple: oli d'oliva, vinagre, tovallons, gerres per l'aigua, etc.).

- En cas de sortides o excursions (previ requeriment del centre escolar amb un mínim de 24 hores d'antelació) l'empresa facilitarà menús adaptats (pícnics), i beguda (aigua) per cada comensal, d'acord amb l'edat i les característiques dels infants, i complint els mateixos requisits nutricionals, de qualitat i d'higiene establerts al present plec. La planificació i el contingut d'aquests menús pícnics s'hauran de planificar prèviament amb el responsable del contracte, que validarà la proposta presentada per l'empresa. El contractista haurà d'entregar els pícnics en envasos aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

- En ocasió de festes populars (Castanyada, Nadal, Pasqua, Sant Jordi i final de curs) definides pel centre educatiu, el contractista subministrarà alimentació pròpia de la celebració, adaptant parcialment el menú d'aquell dia en concret, sense cost afegit ni per l'Ajuntament ni per les famílies.

- L'empresa adjudicatària haurà de tenir a disposició de l'Ajuntament de Roses, del centre escolar i de les famílies, tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal del menjador haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria. A més d'estar convenientment formats en aquesta matèria. El contractista haurà d'elaborar les fitxes tècniques corresponents, les quals contindran tota la informació necessària per a l'elaboració del menú, i contindran expressament els ingredients que contenen al·lèrgens. Així mateix, inclouran informació de l'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

8. TRASLLAT DELS ALIMENTS

El transport, la descàrrega i l'emmagatzematge dels aliments haurà de dur-se a terme amb mitjans propis o subcontractats que garanteixin el compliment estricte de la normativa sanitària vigent.

Caldrà que per transportar els aliments es faci en vehicles habilitats exclusivament per aquestes tasques que compleixin la legislació vigent. L'adjudicatari relacionarà a l'inici del contracte el vehicle adscrit al servei entregant la documentació acreditativa necessària, la pòlissa d'assegurança i el seu rebut de pagament. Relacionarà també el professional conductor/a, acreditant que disposa de la llicència de conducció.

El prestador del servei haurà de proveir-se dels vehicles, i tot el material necessari per a la correcta prestació del servei explicat en el present Plec de prescripcions. Els vehicles i materials

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 20 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

necessaris per a l'execució del servei seran propietat del prestador del servei, o els tindrà subcontractats.

Tot el material, especialment els vehicles, hauran d'estar en perfectes condicions de neteja, conservació i manteniment. Hauran de netejar-se diàriament, un cop finalitzada la jornada de treball.

Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a les adreces de les llars d'infants, en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats pel trasllat.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document tipus albarà de lliurement i informació on hi consti tota la informació que sigui obligatòria. Entre d'altres: el nom de l'empresa, del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina de la qual depenguin. Aquest document haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

En qualsevol moment al llarg del contracte, els tècnics municipals responsables del servei podran inspeccionar els vehicles, i material en general, per comprovar l'estat de conservació i manteniment.

9. DOTACIÓ DE MATERIAL

9.1. Per part de l'Ajuntament de Roses:

L'Ajuntament de Roses posarà a disposició de l'adjudicatari, a cadascuna de les dues llars:

- La dotació de taules i cadires.
- La dotació de l'office (rentavaixelles amb detergent, microones i nevera). Qualsevol dany i/o deteriorament causat per un ús inadequat serà responsabilitat de l'adjudicatari.
- Material i estris d'utilitatge relacionats, a la data de signatura del plec, a l'Annex 2 (Llar Infants el Franquet) i a l'Annex 3 (Llar Infants el Cavallet). Formalitzada l'adjudicació del servei es portarà a terme, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari del material i estris d'utilitatge relacionats en els annexos, signant la corresponent acta.

El material que consti a l'acta és propietat de l'Ajuntament, que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària. En el cas de malmetre's o perdre's durant la vigència del contracte, l'adjudicatari es cuidarà de la seva reposició, sense cost per l'Ajuntament. El material de substitució que proporcioni l'adjudicatari, ha de ser equivalent i de la mateixa qualitat que el material original. Les reposicions s'han de realitzar el termini màxim de 15 dies. A la finalització del contracte l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat del material i estris cedits, relacionats a l'acta que s'hagi signat a l'inici del contracte, en les mateixes condicions d'ús que els va rebre.

L'Ajuntament de Roses assumirà les despeses dels subministraments bàsics necessaris per al funcionament del servei (aigua i electricitat) corresponents a les instal·lacions de les llars, sempre que es faci un ús raonable i ajustat a les necessitats del servei.

Durant la vigència del contracte, l'Ajuntament podrà requerir la verificació de l'estat i la disponibilitat de la maquinària i estris d'utilitatge cedits per l'Ajuntament, en qualsevol moment i, com a mínim, en finalitzar el contracte.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 21 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

Per raó de programació, ocasionalment l'equip directiu podrà utilitzar la vaixela i altres estris. Aquest material es podrà utilitzar sempre i quan no distorsioni el servei de menjador i es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. En aquestes ocasions la neteja la farà el personal del centre.

9.2. Anirà a càrrec de l'Adjudicatari:

L'adjudicatari haurà de mantenir el material i estris d'utilitatge en perfecte estat de conservació.

L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició i fer servir tots 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 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, i preferentment d'acer inoxidable. En cas d'haver d'utilitzar materials i recipients d'un sol ús, aquests hauran de ser reciclables.

L'empresa adjudicatària proporcionarà la resta de material i estris d'utilitatge que faltin i que siguin necessaris per a un bon desenvolupament del servei i s'encarregarà de les reposicions que calguin, adequant-se en tot moment a la normativa vigent del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Correspondrà a l'adjudicatari, a més, l'aportació del material següent: trituradora, termòmetre de temperatura, espremedora elèctrica de suc, termòmetre de nevera i termòmetre de congelador.

10. PERSONAL

Les llars disposaran de personal propi per al servei a taula i l'atenció directa dels infants, tasques que seran realitzades per les mateixes educadores del centre.

L'Empresa adjudicatària definirà i adscriurà al contracte el personal necessari per a garantir el correcte funcionament del servei, així com cobrirà les eventuais absències de personal.

Les empreses licitadores indicaran totes les tasques pròpies a realitzar i totes aquelles tasques auxiliars que siguin necessàries per al bon desenvolupament del servei de menjador.

10.1. Personal auxiliar-emplador:

L'adjudicatari haurà de prestar el **servei d'un/a auxiliar-emplador/a** a cada llar, en l'horari comprès entre les 11.00 h i les 12.30 h. La llengua vehicular de l'emplador/a serà la llengua catalana.

Com a mínim ha de realitzar les següents funcions:

- Suport logístic.
- Preparar les estances on es porti a terme el servei, col·locar taules i cadires, preparar les safates, els coberts, gots, towallons, i tot allò que sigui necessari abans de l'arribada dels alumnes.
- Rebre el dinar.
- Prendre temperatures i guardar les mostres.
- Preparar els triturats.
- Preparació i presentació dels plats sòlids.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 22 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

- Deixar l'office ordenat i recollit, amb tot preparat pel recanvi.
- Omplir diàriament els registres propis de la seva feina (temperatures, neteges, incidències, control de racions, etc.).
- Organització del material de cuina i dels aliments.
- Ajudar a l'aula, si se li indica.
- Altres anàlogues pròpies del seu lloc de treball.

10.2. Responsable del contracte

L'empresa adjudicatària designarà, com a mínim, una **persona responsable del contracte** que tindrà com a mínim les següents funcions:

- Capacitat operativa per a canalitzar totes les relacions amb l'Ajuntament i amb els centres. Fer d'interlocutor entre l'empresa i l'Ajuntament.
 - Vetllar per la bona marxa dels treballs i el comportament del personal, així com impartir les instruccions necessàries per a la correcta execució del servei.
 - Supervisar el correcte desenvolupament de les funcions que el personal té assignades, i controlar l'assistència al seu lloc de treball.
 - Programar i portar a terme visites periòdiques al servei.
 - Organitzar les substitucions del personal adscrit al servei, de manera que el servei no es vegi afectat.
 - Assistir a les reunions de coordinació i seguiment que es convoquin.
 - Si així es pacta amb els responsables municipals, assistir a les reunions que realitzin les llars d'infants amb les famílies a l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.
 - L'adjudicatari haurà de tenir contractada una persona dietista-nutricionista per a la validació dels menús i per impartir la xerrada per famílies (si aquesta s'ha ofertat com a millora)
 - Informar a l'Ajuntament amb la celeritat i diligències exigibles, de les incidències sorgides durant la prestació del servei. Qualsevol incidència s'haurà de reportar amb immediatesa als responsables municipals del contracte.
 - Estarà localitzable telefònicament durant el desenvolupament del servei donant resposta immediata a qualsevol incidència o situació que requereixi intervenció. Disposarà d'un mitjà de comunicació per tal de ser localitzable en qualsevol moment des de les 08.00 fins a les 18.00 hores. Fora d'aquest horari també hi haurà una persona responsable del servei que pugui ser localitzada immediatament en cas de necessitat.
- Així mateix, caldrà designar una persona substituïda pels casos d'absència de la persona responsable.

La direcció del centre, en coordinació amb el responsable de l'empresa adjudicatària, resoldrà les qüestions organitzatives en cas de dubte. El representant del prestador del servei atindrà en tot

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 23 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

moment les indicacions de l'Ajuntament. Les direccions dels centres hauran de disposar del telèfon de contacte directe de la persona que designi l'empresa.

10.3. En relació amb tot el personal adscrit al servei

a) El personal necessari per al bon funcionament de la prestació del servei dependrà exclusivament de l'empresa, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'Ajuntament de Roses. L'empresa resta obligada al compliment de la normativa laboral i de seguretat social, i del conveni col·lectiu d'aplicació vigent. Els canvis de personal hauran de comunicar-se al responsable municipal del contracte.

L'adjudicatari organitzarà, sota la seva responsabilitat, els sistemes de gestió de personal, prevenció de riscos laborals i d'organització del treball, de forma que en resulti la màxima eficàcia possible en la prestació del servei. En particular preveurà la suplència del personal durant els períodes de baixa laboral i vacances amb altre de reserva de la mateixa categoria. Tot el personal actuarà sota la supervisió i control de l'empresa.

b) Per al desenvolupament de les seves tasques i funcions l'adjudicatari haurà de proporcionar al personal el vestuari adient al seu lloc de treball, seguint la normativa. La imatge del personal serà acurada. El prestador del servei serà responsable de la manca de netedat, del decòrum, de la uniformitat en el vestuari o de la descortesia que el seu personal observi respecte dels usuaris o del personal de la llar d'infants.

c) L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei, i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, sens perjudici de les penalitats que corresponguin a cada cas en concret.

d) L'empresa adjudicatària haurà de substituir al personal (de cuina, emplatador) quan es constati que no actua correctament i així ho demani l'Ajuntament, sense que impliqui cap cost per l'Ajuntament.

e) El personal adscrit al servei realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar l'adequada qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, efectuarà les tasques previstes en el contracte i les que es puguin derivar del compliment de la normativa vigent en cada moment.

g) Tot el personal ha de conèixer i aplicar quan calgui:

- El protocol d'actuació en cas d'emergències del centre educatiu on es presti el servei, i en especial, pels casos d'evacuació o confinament.
- Els diferents tipus de menús de cada llar d'infants.
- El circuit de tractament i comunicació de les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- L'actuació en situacions d'ennuegament o en cas d'al·lèrgia, o per malalties com la diabetis, entre altres.
- El pla de comunicació del qual disposi l'empresa.
- El pla de reducció, recollida, reciclatge i reutilització del qual disposi l'empresa.
- El protocol de neteja.
- Les obligacions contingudes en aquest plec relacionades amb el lloc de treball que desenvolupi.

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 24 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

10.4. Formació obligatòria del personal

Tot el personal haurà de tenir una formació adequada al lloc de treball, garantint que disposen de la formació adequada en matèria d'higiene alimentària, manipulació d'aliments i prevenció de riscos laborals.

Totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registres de temperatures, etc.) seran convenientment formades en seguretat alimentària i manipulació d'aliments per part de l'empresa i disposaran de les titulacions corresponents.

També estaran degudament formades en la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgens alimentaris.

El personal auxiliar-emplatador haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments en vigor.

El responsable de la confecció i supervisió dels menús ha de disposar del grau universitari en nutrició humana i dietètica.

El personal de cuina haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per la seguretat alimentària (higiene sanitària, al·lèrgens, etc.).

L'empresa serà la responsable de garantir la formació, substitució i seguiment del personal.

L'empresa haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar de manera immediata de personal qualificat per suplir el personal en cas d'absències, malalties, etc.

10.5. Documentació necessària

L'adjudicatari proporcionarà a l'Ajuntament a l'inici del contracte:

1. **La relació de tot el personal adscrit al servei** (auxiliars-emplatadors/es, cuiners/es, responsable designat per l'empresa per a la coordinació i seguiment del servei i nutricionista), indicant i acreditant les titulacions de les quals disposen.

2- **Declaració de responsable** conforme el personal adscrit al servei estarà durant tota la vigència del contracte degudament format en seguretat alimentària i manipulació d'aliments segons la normativa vigent i en relació amb el lloc que ocupen i per la tasca que desenvolupen, i en la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, estant capacitats per gestionar els menús específics, i havent rebut la formació necessària per actuar en cas de reaccions adverses.

Si al llarg del contracte es produeixen canvis en el personal, l'adjudicatari emetrà de nou tots aquests documents.

3. Certificats negatius de delictes contra la llibertat i indemnitat sexual:

Tots els professionals adscrits al servei que tinguin contacte amb els menors usuaris del mateix hauran de disposar de la certificació negativa de condemnes per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexuals, conforme a allò que disposa la Llei Orgànica 1/1996, de 16 de gener, de Protecció Jurídica del menor.

A tal efecte, abans de l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari presentarà, a la persona designada com a responsable del contracte una declaració de responsable conforme durant tota la

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 25 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

vigència del contracte disposarà de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.

Aquesta declaració haurà de ser novament presentada per l'adjudicatari, a l'esmentat responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

4. El contractista presentarà un **Pla de formació continuada del personal (cuiners i emplatadors)**

10.6. Subrogació del personal

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar el personal emplatador que ve prestant el servei a les llars d'infants, d'acord amb les exigències del conveni corresponent i de la legislació laboral aplicable. S'acompanya el present plec del model de comunicació de personal a efectes de subrogació de la Llar d'Infants el Franquet i de la Llar d'Infants el Cavallet de Mar.

11. PARTICIPACIÓ EN EL PROJECTE EDUCATIU.

El contractista podrà participar en el projecte de centre en el vessant d'educació per la salut col·laborant en les activitats relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants. Concretament, podrà realitzar una xerrada-taller per curs lectiu a cada llar d'infants, que versis sobre nutrició i alimentació saludable en l'etapa de 0 a 3 anys, dirigida als tutors/es i mares i pares dels alumnes, per part d'un/a dietista, pediatre/a o endocrinòleg, si s'ha compromès el contractista a fer-ho en la seva oferta de millores.

El contractista podrà participar en el projecte de centre en el vessant lúdica, aportant un berenar de Carnaval per a tots els alumnes i educadores de les llars d'infants, si s'ha compromès a fer-ho en la seva oferta de millores. En aquest cas, pactarà prèviament amb les directores de les llars d'infants la tipologia de berenar.

12. AVALUACIÓ DEL SERVEI

L'empresa haurà de presentar, en el termini de quinze dies a comptar des de la formalització del contracte, el «Pla de Qualitat del servei», d'acord amb el contingut mínim detallat a l'Annex 1.

El pla servirà de base per les avaluacions del servei, que es portaran a terme entre el representant designat pel contractista i les directores de les llars, com a responsables del contracte. Es portaran a terme com a mínim amb una periodicitat quadrimestral (per exemple: setembre, gener i maig), o quan sigui necessari, a petició de les parts. En aquestes avaluacions es revisarà el compliment del servei, els registres i indicadors establerts en el pla i es podran acordar mesures correctores, si s'escau.

L'Ajuntament de Roses es reserva el dret d'efectuar totes les comprovacions de qualitat, quantitat, manipulació i compliment de la normativa vigent quan ho consideri necessari.

La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa adjudicatària, la qual està obligada a donar resposta i cercar solucions en el termini més breu possible.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs desenvolupats i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que se'n derivin per a la llar

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 26 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

d'infants o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'execució del contracte es desenvoluparà sota la supervisió, inspecció i control del centre, que podrà dictar instruccions precises pel compliment del contingut. Qualsevol queixa documentada complimentada pels usuaris del servei (full de reclamacions) podrà donar lloc a una investigació.

13. INSPECCIÓ SANITÀRIA

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

- Les condicions higienicosanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transports i altres elements utilitzats pel contractista.

L'empresa resta obligada a facilitar la informació que li sigui requerida.

14. PREVENCIÓ DE RISCOS

L'empresa adjudicatària queda obligada a complir els preceptes de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals i aquelles altres disposicions normatives o reglamentàries que, en aquesta matèria, siguin d'aplicació.

L'empresa, en funció de cada àmbit concret de treball, establirà les mesures i procediments específics que resultin necessaris en cada cas, de manera que els treballs corresponents es realitzin en condicions de seguretat i salut, adoptant els mitjans de prevenció corresponents i informant el personal treballador.

L'empresa aportarà els equips de protecció col·lectiva i els mitjans auxiliars que resultin necessaris per a la realització de treballs en condicions de seguretat i salut, mentre no hi hagi pacte exprés en altre sentit.

L'empresa tindrà a disposició de l'Ajuntament els documents acreditatius del compliment de les seves obligacions socials i en matèria de prevenció de riscos laborals.

L'empresa contractista tindrà en compte aquestes disposicions legals mínimes, així com totes aquelles altres que es considerin d'aplicació per possibles modificacions o aquelles que es vagin aprovant durant tota la vigència del contracte.

15. ALTRES OBLIGACIONS

Obligacions del contractista

Sens perjudici de les obligacions determinades en el plec de clàusules administratives i en aquest mateix plec, l'empresa adjudicatària està obligada a:

1. Executar el contracte amb estricta subjecció a l'oferta presentada, al contracte, a les disposicions d'aquest plec de prescripcions tècniques, a les disposades en el plec de clàusules administratives particulars, i a les instruccions que li efectui el Departament d'Ensenyament de l'Ajuntament de Roses.

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 27 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

2. Complir el termini total d'execució del contracte i els terminis parcials fixats.
3. Adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment dels principis d'igualtat, objectivitat i transparència.
4. Comprometre's a prendre totes les mesures necessàries i a tenir els mitjans humans i materials adequats per a l'òptima prestació del servei objecte d'aquest contracte i del seu control de qualitat, i aniran a càrrec seu totes les despeses que originin aquest compromís. Aniran també a càrrec seu, els mitjans auxiliars de característiques especials que siguin necessaris per al desenvolupament de la seva tasca, i la formació adequada del personal per al millor desenvolupament del servei.
5. Tenir en vigor tota la documentació, assegurances i autoritzacions exigides i exigibles.
6. Complir les disposicions legals vigents que afectin la prestació total del servei, així com les formalitats i requisits exigibles per les administracions públiques competents.
7. Complir estrictament els terminis i condicions de pagaments del preu pactat amb el personal i els subministradors.
8. Facilitar a l'ajuntament la relació de personal adscrit, i altra documentació detallada en el punt 10.
9. Facilitar a l'Ajuntament el Pla de menús i el Pla de Qualitat del servei.
10. Garantir els serveis mínims determinats per l'administració competent en cas de vaga o conflicte laboral dels treballadors adscrits al servei.
11. El no compliment d'aquestes obligacions per part del contractista o la infracció de les disposicions sobre seguretat alimentària i salut per part del personal designat per ell, no implicarà cap responsabilitat per a l'Àrea d'Ensenyament. Sense perjudici d'això, l'Àrea d'Ensenyament podrà requerir al contractista perquè acrediti documentalment el compliment de les referides obligacions.

Responsabilitat

1. L'empresari assumirà la responsabilitat civil i/o patrimonial o d'altra naturalesa derivada del servei, i les obligacions fiscals que es deriven del compliment o incompliment contractual en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei, així com les que siguin conseqüència del funcionament normal o anormal del servei.
2. El contractista té l'obligació de complir amb la normativa vigent en l'àmbit laboral. El seu incompliment no suposarà cap responsabilitat per a l'administració contractant.
3. El contractista serà responsable, durant el termini d'execució del contracte, de tots els danys i perjudicis directes o indirectes que es puguin ocasionar a qualsevol persona, propietat o servei, públic o privat, a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal a càrrec seu, o d'una deficient organització del servei.
4. Serà per compte del contractista indemnitzar els danys que originin a tercers. Serà així mateix pel seu compte indemnitzar els danys que s'originin a la mateixa Àrea d'Ensenyament o el personal que en depèn.

Seguretat i higiene

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 28 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

L'empresa resta obligada a complir en tot moment els requisits legals vigents en matèria de seguretat i higiene laboral, així com totes les accions formatives i legals que comporti el correcte desenvolupament del servei. El no compliment d'aquestes exigències, serà responsabilitat exclusiva del contractista.

16. ASSEGUANCES

L'adjudicatari, durant la vigència del contracte, haurà de subscriure:

- Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat del servei objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar a les persones destinatàries del servei ofert, per una suma assegurada mínima de 300.000 € per víctima i 1.200.000 € per sinistre.

- Una assegurança d'accidents personals amb les cobertures mínimes següents: per defunció, un mínim de 5.000 € i per invalidesa permanent un mínim de 6500€. En el supòsit de defunció d'una persona menor de 14 anys, l'assegurança s'ha de destinar a cobrir despeses de sepeli.

Caldrà aportar a l'inici del contracte:

Certificat emès per la companyia asseguradora conforme consten vigents les pòlisses indicant el número de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura segons els mínims a dalt detallats, les cobertures incloses i el seu termini de vigència. Així mateix, s'haurà de lliurar una còpia de la pòlissa i del seu rebut de pagament. La pòlissa haurà d'estar vigent durant tota la vigència del contracte i, per tant, si s'arriba al seu venciment, el contractista haurà d'acreditar-ne la seva renovació a través dels mateixos mitjans indicats.

17. RÈGIM JURÍDIC

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. A continuació s'indiquen les disposicions més rellevants:

- 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 217/625, del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de maig 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.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició en els centres educatius.

- Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 29 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i 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.

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

- Reglament 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i les seves modificacions.

- Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

- Guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar aprovada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya.

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

Roses, a la data de la signatura electrònica

(Document signat electrònicament)

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 30 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: 2026/000783

ANNEX 1: CONTINGUT MÍNIM DEL PLA DE QUALITAT DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de Qualitat del Servei, que haurà de ser validat pel responsable del contracte i complir, com a mínim, amb el següent contingut:

1. Compromisos de qualitat

- Declaració explícita dels compromisos de qualitat del servei, incloent-hi el compliment de tota la normativa vigent en matèria higiènic-sanitària, mediambiental i de seguretat alimentària.
- Objectius generals i específics en relació amb la qualitat dels menús, la seguretat i la satisfacció de les famílies i del personal usuari.

2. Organització del servei

- Descripció de l'estructura organitzativa i dels responsables tècnics de la prestació del servei, amb indicació de la persona encarregada del contacte amb l'Ajuntament i de la resolució d'incidències.
- Organigrama i funcions del personal afecte al servei.

3. Protocols d'elaboració i manipulació d'aliments

- Procediments d'elaboració dels àpats: planificació, compres, preparació i presentació.
- Normes d'higiene i bones pràctiques de manipulació
- Pla de formació i actualització del personal en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

4. Control higienicosanitari

- Procediments de control i registre dels paràmetres crítics de seguretat alimentària (temperatures, transport, traçabilitat dels productes, etc.)
- Procediments d'autocontrol segons els principis de l'APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crític) i plans generals d'higiene (neteja, desinfecció, control de plagues, etc.)
- Model de registre i arxiu de dades

5. Transport i distribució

- Descripció dels vehicles, equip i procediments utilitzats per garantir el transport i la distribució en condicions òptimes de seguretat i temperatura.
- Identificació dels punts d'entrega i protocols en cas d'incidències.

6. Mecanismes de control i seguiment de la qualitat

- Sistema d'indicadors i freqüència de verificació.
- Procediments d'avaluació interna del servei i sistemes de millora contínua.
- Proposta de reunions periòdiques de seguiment amb l'Ajuntament.

7. Gestió d'incidències i reclamacions

- Procediment d'actuació davant incidències sanitàries, tècniques o organitzatives.
- Procediment de recepció, registre, anàlisi i resposta a les queixes i suggeriments dels usuaris i de l'Ajuntament.

8. Pla de reducció del malbaratament alimentari

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat

Codi Segur de Verificació:
a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1
Origen: Administració
Identificador document: ES_L01171523_2026_55531657
Data d'impressió: 11/08/2026 12:04:56
Pàgina 31 de 34

SIGNATURES
1.- Tècnica d'ensenyament - 08/05/2026



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Exp.: **2026/000783**

- Diagnosi inicial del malbaratament previst.
- Mesures concretes per a la prevenció i reducció del malbaratament alimentari d'acord amb la Llei 3/2020 i Llei estatal 1/2025.
- Mecanismes de control i seguiment, i periodicitat de la informació a l'Ajuntament.

9. Compromisos ambientales

- Descripció de les mesures ambientals aplicades

El pla haurà de lliurar-se en suport electrònic (pdf.), en el termini màxim de 15 dies des de la formalització del contracte, i restarà a disposició de la responsable del contracte durant tota la vigència d'aquest. Qualsevol modificació del Pla haurà de ser comunicada prèviament a la responsable del contracte.





Exp.: 2026/000783

ANNEX 2:

Inventari del material d'utilatge de la Llar d'infants El Franquet (en la data de signatura del Plec)	
MATERIAL	QUANTITAT
Plats fondos	48
Plats plans	11
Bols mitjans	23
Bols petits postre	30
Platets de postres	40
Gots plàstic	42
Gots de vidre	15
Gots nansa plàstic	15
Culleres grans	76
Culleres petites metall	70
Culleres petites altres materials (silicona, plàstic)	0
Forquilles grans	4
Forquilles petites metall	108
Forquilles petites altres materials (silicona, plàstic)	0
Ganivets plans	12
Gerres de vidre	5
Safates metàl·liques petites per repartir menjar	4
Safates metàl·liques grans per repartir menjar	6
Safates acer planes (amanida)	2

Codi segur de verificació: **a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1**.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat



Exp.: 2026/000783

Soperes metàl·liques	4
Cullerot gros	1
Cullerots de sopa	4
Cullerots de servir pla	3
Cullerot espaguetis	2
Taula de tallar	1
Espumera	1
Pinces de servir	1
Tisores cuina	4
Batedora manual	0
Espremedor manual	0
Carros de servei	1
Estovalles	0

ANNEX 3

Inventari del material d'utilatge de la Llar d'Infants El Cavallet de Mar (en la data de signatura del Plec)	
MATERIAL	QUANTITAT
Plats fondos	49
Plats plans	34
Bols mitjans	0
Bols petits postre	62
Platets de postres	0
Gots plàstic	45

Codi segur de verificació: a0f90667-0260-4fab-bee5-6af99aea1bd1.
Podeu verificar la integritat d'aquest document al web <https://www.seu-e.cat/web/roses>



Plaça de Catalunya, 12
17480 Roses
Tel. 972 25 24 00
informacio@roses.cat
www.roses.cat



Exp.: 2026/000783	
Culleres grans	33
Culleres petites metall	60
Culleres petites altres materials (silicona, plàstic)	0
Forquilles grans	30
Forquilles petites metall	32
Forquilles petites altres materials (silicona, plàstic)	0
Ganivets de serra	6
Ganivets de fruita	4
Gerres de plàstic	6
Safates metàl·liques petites per repartir menjar	0
Safates plàstic	6
Soperes metàl·liques	13
Cullerots de sopa	5
Cullerots de servir pla	2
Espumera	1
Pinces de servir	1
Tisores cuina	6
Batedora manual	0
Espremedor manual	0
Carros de servei	2
Estovalles	0