DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Provisió de Serveis

R/N: B0000/X0000
Versió 1-AA

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE PER AL SERVEI DE CUINA PER A LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE FEIXA LLARGA, L'HOSPITALET DE LLOBREGAT, RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE SANTA COLOMA DE GRAMENET, DE SANTA COLOMA DE GRAMENET I LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE PUIG D'EN ROCA, DE GIRONA

1. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE SATISFÀ EL CONTRACTE I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

Es considera necessari la contractació del servei de cuina per a les residències de gent gran de Feixa Llarga, de L'Hospitalet de Llobregat, de Santa Coloma de Gramenet, de Santa Coloma de Gramenet i de Puig d'en Roca, de Girona, de titularitat de la Generalitat de Catalunya per tal de garantir una alimentació adequada. Les activitats objecte de contracte estan adreçades a persones grans dependents, que necessiten organització, supervisió i assistència en el desenvolupament de les activitats de la vida diària i, que veuen completada la seva atenció en el seu entorn social familiar.

Per poder desenvolupar aquesta tasca és necessari disposar d'un servei de cuina, format per professionals amb experiència en el camp de l'atenció a persones grans, coneixedors dels aliments necessaris per aquest col·lectiu i amb capacitat d'adequació a les necessitats de cada usuari.

Per falta de mitjans propis, ens veiem en la necessitat de contractar una empresa que s'encarregui de l'execució de la prestació del servei de restauració dels centres citats anteriorment amb l'objectiu de poder garantir a les persones usuàries una vida digna amb el manteniment d' uns estàndards mínims de qualitat de vida i que puguin rebre aquest servei essencial de l'oferiment dels àpats de forma continuada i diària .

Aquest servei comprèn, bàsicament: l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència i en règim de mitja pensió per als usuaris de centre de dia. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre .

El contracte és divideix en tres lots, que corresponen a cadascun dels centres.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la realització del servei de restauració, d'acord amb les disposicions d'aquest Plec i la resta de documentació de la licitació, a la:

LOT 1 Residència de gent gran de Feixa Llarga

L'objecte del contracte és la realització del servei de cuina i rentaplats de la Residència, i Centre de Dia.

- Ubicació: C/Residència, 14 –08907 de L'Hospitalet de Llobregat
- Nombre de places de residència: 94
- Nombre de places de Centre de dia: 32
- L'horari d'assistència al Centre de Dia és de 8h fins a les 20h, llevat que per necessitats del servei podria variar, amb la comunicació prèvia a l'empresa.

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

LOT 2 Residència de gent gran de Santa Coloma de Gramenet
L'objecte del contracte és la realització del servei de cuina de la Residència.

- Ubicació: Av. de Ramón Berenguer IV, 68, 08924 Sta. Coloma de Gramenet.
- Nombre de places de residència: 165
- Nombre de places de centre de dia: 30
- L'horari habitual d'assistència al Centre de Dia és de 8h fins a les 20h, llevat que per necessitats del servei podria variar, amb la comunicació prèvia a l'empresa.

LOT 3 Residència de gent gran de Puig d'en Roca
L'objecte del contracte és la realització del servei de cuina de la Residència.

- Ubicació: C/ Antoni Varés i Martinell, 37, 17007, Girona.
- Nombre de places de residència: 188

3. QUADRE D'ACTIVITATS

Quadre general d'activitats

LOT/ACTIVITAT	Adquisició i conservació d'aliments	Elaboració dels àpats	Neteges	Recollida selectiva
1. FEIXA LLARGA	✔	✔	✔	✔
2. SANTA COLOMA	✔	✔	✔	✔
3. PUIG D'EN ROCA	✔	✔	✔	✔

Quadre general d'elaboració d'àpats:

LOT/ÀPATS	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar	Hidratacions i suplements alimentaris	Celebracions o actes especials
1. FEIXA LLARGA	✔	✔	✔	✔	✔	✔
2. SANTA COLOMA	✔	✔	✔	✔	✔	✔
3. PUIG D'EN ROCA	✔	✔	✔	✔	✔	✔

Els àpats i les celebracions o actes especials es relacionen a l'Annex 2 d'aquest plec de prescripcions tècniques d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Nombre mínim de pensions previstes:

LOT/ PENSIONS	Completes	Mitja
1. FEIXA LLARGA	34.310,00	7.872,00
2. SANTA COLOMA	60.225,00	7.830,00
3. PUIG D'EN ROCA	68.620,00	-

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

4. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE

4.1. RGG FEIXA LLARGA

4.1.1. El servei comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions (tres diàries per usuari com a mínim) i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència i en règim de mitja pensió per als usuaris de centre de dia .

4.1.2. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre i que es relacionen en l'annex 2 del plec prescripcions tècniques (ara endavant, PPT).

4.1.3. DIARIÀMENT:
Caldrà fer la neteja escrupolosa de la vaixella, coberteria, parament, cristalleria, cassoles, paelles, basculant.... i els estris emprats en la cuina després de cada àpat.(utilitzant la màquina de rentaplats o manualment, si calgués). Hauran d'estar en perfectes condicions d'higiene i pulcritud en el moment de tornar-se a utilitzar:

- Neteja de prestatgeries on s'endrecin la vaixella i la cristalleria.
- Neteja de la màquina rentaplats després de cada servei.
- Neteja del terra i enrajolats de l'espai del rentaplats i cuina, i de la zona de preparació de plats freds.
- Neteja dels elements de transport del menjar després de cada servei.
- Recollir les deixalles i brosses, treure-les i dipositar-les als contenidors de reciclatge que correspongui segons la seva naturalesa i netejar els cubells de les escombraries.
- Reposició de consumibles necessaris pel servei.
- Rebre i ubicar els consumibles destinats al servei.
- Petits electrodomèstics (trituradors, texturitzadors...)

SETMANALMENT:
Neteja a fons de la màquina rentaplats, campana extractora de fums de la cuina, planxes, forns, altres electrodomèstics, prestatgeries de la cuina i fregat del paviment de les cambres frigorífiques.

MENSUALMENT:
Neteja a fons dels enrajolats de la cuina, cambres frigorífiques, finestres i teles mosquiteres.

ANUALMENT: Neteja a fons de la campana de la cuina, del plenum-tallaflames, dels conductes accessibles i de la caixa de ventilació del terrat.

En qualsevol cas s'haurà de garantir el funcionament del servei en les condicions expressades adaptant-se, si cal, a les contingències que puguin anar sorgint.

En cas de contradicció entre aquesta clàusula i altres, preval aquesta envers l'altra.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 3 de 64

4.1.4 CENTRE DE DIA.- Donat que l'horari d'assistència al Centre de Dia és de 8h fins a les 20h, és necessari que es serveixi esmorzar, dinar, berenar, hidratacions que pertoquin i suplement alimentari quan calgui.

4.1.5. L'empresa adjudicatària haurà de comprar els aliments i primeres matèries, i les mantindrà i conservarà correctament, a més farà la preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir productes de proximitat i de temporada.

Així mateix, inclou l'escrupolosa neteja diària dels locals utilitzats, els magatzems i les cambres frigorífiques i el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixella i coberteria utilitzada pels residents en els àpats. Setmanalment, es farà neteja a fons dels elements citats.

També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus i cartrons generals.

4.1.6. La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes pe aquest tipus de servei.

4.1.7. A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de rostit, fregit i precuinats.

4.1.8 La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

4.1.9 Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.
El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred, traslladant el menjar en un escalfador , des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

4.1.10 El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet, així com dels valors nutritius. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries del seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

4.1.11 El contractista disposarà amb personal propi o subcontractat dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic i del responsable higiènic sanitari del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

4.1.12 Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.

4.1.13 El servei s'ha de prestar tots els dies de l'any. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

4.1.14 Els menús són per a persones grans i en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

4.1.15 Les empreses licitadores presentaran un model de programació estiu/hivern deIs diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades.

4.1.16 L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de quatre/cinc setmanes.
La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del Centre. Acomodant-se als criteris i costums establerts a la residència. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó segons els components de l' **annex 1.1** del PPT.

4.1.17 La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats deis usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

4.1.18 Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l' empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú tingui el vistiplau del dietista i del responsable higiènic sanitari del centre o persona delegada.

4.1.19 En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència elaborats en el propi centre o en casos extrems mitjançant càtering al mateix preu i característiques de qualitat i organolèptiques que s'ha ofert.

4.1.20 El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressopó, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 30 kcal. per kg. de pes, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kcal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en casos que per prescripció facultativa es requereixi.

4.1.21 En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, híposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altre sigui necessària, així com dietes adaptades per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat de fàcil masticació més segon plat basal...

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel/la nutricionista dietista de l'empresa, amb l' elaboració de cada plat, tenint en compte aquests grams per persona.

La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

De conformitat amb l'Acord del Govern, de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, l'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:
- Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentar

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels consumidors en els punts següents:
- Aportació energètica adequada.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correctes en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitats suficients per als comensals.
- Adequació de la programació a les diferents estacions de l'any.

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la **dieta mediterrània**, la definició de la qual consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en al sessió del Govern de data 16 de juny de 2015

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús. ***(Annex 3)***

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de **proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt**.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:
- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.

L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.

4.1.22 El contractista realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita a **l'apartat 4.1.10** i també l'analítica mensual de valor nutricional de les dietes basal i triturada . A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricionals de les dietes.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en cas dels triturats, degut a la seva fragilitat en l'elaboració.

4.1.23 L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del responsable de cada unitat per:
-que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).
- Motius mèdics, de salut i sanitaris per a aquells casos de malaltia, patologia o dolència que requereixi una dieta específica d'acord amb la prescripció mèdica corresponent. Aquest apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringents, restringents, hiposòdiques, etc).
-Motius religiosos.

En aquest àmbit, l'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa vigent en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 8 de 64

elaboració d'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada. Les empreses, d'acord amb el que s'estableixi amb la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies, els quals s'hauran de lliurar als òrgans competents del Departament en cas que aquest els sol·liciti.

També es proporcionaran gelatines i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica (estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espesseïdor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin. En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata

4.1.24 En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, galetes, biscotes, farinetes o el suplement proteic que el centre indiqui a l'adjudicatari. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En aquest sentit, si per prescripció facultativa es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general, (p. ex. diabètics).

4.1.25 Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. Als residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors .

Si es necessari, s'hauran de servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (p. ex. Primer plat textura normal, segon plat textura triturada).

4.1.26 Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicionals de la diada (detallats a l' **annex 2.1** del PPT), cafès i infusions. L'empresa es comprometrà a millorar, a càrrec seu, els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars, ... així com altres serveis esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 9 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

4.1.27 La presentació de cada menú, establert segons la dieta pautada ha de permetre que els usuaris puguin escollir entre dos plats de primer, dos de segon i dos de postres. Aquesta elecció es farà amb suficient antelació per a poder programar el servei. En el cas de les persones que no tinguin la capacitat de poder escollir, el servei assistencial del centre ho farà en el lloc seu. En cada menú establert segons la dieta pautada, s'oferirà verdura com alternativa al primer plat.

4.1.28 En cada menú establert segons la dieta pautada, l'empresa oferirà sopa com a alternativa per tal que els usuaris puguin escollir (o bé verdura quan el primer plat sigui sopa).

4.1.29 L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà embotellada, es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 0,5 litres/dia par la mitja pensió, si s'escau. En el cas de residents amb problemes de deglució – i per prescripció facultativa – l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 gelatines (pensió completa) i el 0,5 litre diari per 4 gelatines (mitja pensió) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària.

4.1.30 Quan per prescripció facultativa un usuari requereixi suplementar la seva dieta amb una aportació hiperproteica, aquest es farà amb clares d'ou i/o ametlla en pols o farinàcies.

4.1.31 Pel que fa a la distribució dels àpats, el personal de cuina pujarà a cada planta, els transportadors de menjar i depositarà els recipients on indiqui el personal del centre destinat al servei de menjador, i els retirarà un cop acabat el servei, seguint els criteris i pautes que indiqui la direcció del centre en cada moment.

4.1.32 Els àpats per a les persones usuàries enllitats o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa, es serviran, emplatats individualment en recipients isotèrmics des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.

4.1.33 Caldrà assegurar que els aliments es reben i serveixen a les temperatures que requereixen les normes sanitàries i el benestar de les persones.

4.2 SANTA COLOMA DE GRAMANET

4.2.1 El servei comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions (tres diàries per usuari com a mínim) i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència i en règim de mitja pensió per als usuaris de centre de dia. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre i que es relacionen en l'annex 2.2 del PPT.

4.2.2 L'empresa adjudicatària haurà de comprar els aliments i primeres matèries, i les mantindrà i conservarà correctament, a més farà la preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir productes de proximitat i de temporada.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Així mateix, inclou l'escrupolosa neteja diària dels locals utilitzats, els magatzems i les cambres frigorífiques i el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixella i coberteria utilitzada pels residents en els àpats. Setmanalment, es farà neteja a fons dels elements citats.

També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus i cartrons generals.

4.2.3. **DIARIÀMENT:**
Caldrà fer la neteja escrupolosa de la vaixella, coberteria, parament, cristalleria, cassoles, paelles, basculant.... i els estris emprats en la cuina després de cada àpat.(utilitzant la màquina de rentaplats o manualment, si calgués). Hauran d'estar en perfectes condicions d'higiene i pulcritud en el moment de tornar-se a utilitzar:

- Neteja de prestatgeries on s'endrecin la vaixella i la cristalleria.
- Neteja de la màquina rentaplats després de cada servei.
- Neteja del terra i enrajolats de l'espai del rentaplats i cuina, i de la zona de preparació de plats freds.
- Neteja dels elements de transport del menjar després de cada servei.
- Recollir les deixalles i brosses, treure-les i dipositar-les als contenidors de reciclatge que correspongui segons la seva naturalesa i netejar els cubells de les escombraries.
- Reposició de consumibles necessaris pel servei.
- Rebre i ubicar els consumibles destinats al servei.
- Petits electrodomèstics (trituradors, texturitzadors...)

SETMANALMENT:
Neteja a fons de la màquina rentaplats, campana extractora de fums de la cuina, planxes, forns, altres electrodomèstics, prestatgeries de la cuina i fregat del paviment de les cambres frigorífiques.

MENSUALMENT:
Neteja a fons dels enrajolats de la cuina, cambres frigorífiques, finestres i teles mosquiteres.

ANUALMENT: Neteja a fons de la campana de la cuina, del plenum-tallaflames, dels conductes accessibles i de la caixa de ventilació del terrat.

En qualsevol cas s'haurà de garantir el funcionament del servei en les condicions expressades adaptant-se, si cal, a les contingències que puguin anar sorgint.

En cas de contradicció entre aquesta clàusula i altres, preval aquesta envers l'altra.

4.2.4 La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 11 de 64

aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes pe aquest tipus de servei
A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de rostit, fregit i precuinats.

4.2.5 La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

4.2.6 Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.
El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred, traslladant el menjar en un escalfador , des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

4.2.7 El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet, així com dels valors nutritius. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries del seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

4.2.8 El contractista disposarà amb personal propi o subcontractat dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic i del responsable higiènic sanitari del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

4.2.9 Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.

4.2.10 El servei s'ha de prestar tots els dies de l'any. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 12 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

4.2.11 Els menús són per a persones grans i en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

4.2.12 Les empreses licitadores presentaran un model de programació estiu/hivern deIs diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades.

4.2.13 L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de quatre/cinc setmanes.
La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del Centre. Acomodant-se als criteris i costums establerts a la residència. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó segons els components de l' **annex 2.2** del PPT.

4.2.14 La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats deis usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.

4.2.15 Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú tingui el vistiplau del dietista i del responsable higiènic sanitari del centre o persona delegada.

4.2.16 En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència elaborats en el propi centre o en casos extrems mitjançant càtering al mateix preu i característiques de qualitat i organolèptiques que s'ha ofert.

4.2.17 El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressopó, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 30 kcal. per kg. de pes, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kcal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en casos que per prescripció facultativa es requereixi.

4.2.18 En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica,

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 13 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

hepàtica, híposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat de fàcil masticació més segon plat basal...

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel/la nutricionista dietista de l'empresa, amb l' elaboració de cada plat, tenint en compte aquests grams per persona.

La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

De conformitat amb l'Acord del Govern, de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, l'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:
- Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentar

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels consumidors en els punts següents:
- Aportació energètica adequada.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correctes en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitats suficients per als comensals.
- Adequació de la programació a les diferents estacions de l'any.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 14 de 64

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la **dieta mediterrània**, la definició de la qual consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en al sessió del Govern de data 16 de juny de 2015

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de **proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt**.

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:
- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.
L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.

4.2.19 El contractista realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita a **l'apartat 4.2.7** i també l'analítica mensual de valor nutricional de les dietes basal i triturada .

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricionals de les dietes.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en cas dels triturats, degut a la seva fragilitat en l'elaboració.

4.2.20 L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del responsable de cada unitat per:
-que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).
- Motius mèdics, de salut i sanitaris per a aquells casos de malaltia, patologia o dolència que requereixi una dieta específica d'acord amb la prescripció mèdica corresponent. Aquest apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringents, restringents, hiposòdiques, etc).
-Motius religiosos.

En aquest àmbit, l'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa vigent en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta elaboració d'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada. Les empreses, d'acord amb el que s'estableixi amb la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies, els quals s'hauran de lliurar als òrgans competents del Departament en cas que aquest els sol·liciti.

També es proporcionaran gelatines i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.(estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espesseïdor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin . En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata

4.2.21 En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, galetes, biscotes, farinetes o el suplement proteic que el centre indiqui a l'adjudicatari. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En aquest sentit, si per prescripció facultativa es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general, (p.e. diabètics).

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

4.2.22 Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. Als residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors .

Si es necessari, s'hauran de servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (p.e. Primer plat textura normal, segon plat textura triturada).

4.2.23 Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicionals de la diada (detallats a l' **annex 2.2** del PPT), cafès i infusions. L'empresa es comprometrà a millorar, a càrrec seu, els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars, ... així com altres serveis esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

4.2.24 La presentació de cada menú, establert segons la dieta pautada ha de permetre que els usuaris puguin escollir entre dos plats de primer, dos de segon i dos de postres. Aquesta elecció es farà amb suficient antelació per a poder programar el servei. En el cas de les persones que no tinguin la capacitat de poder escollir, el servei assistencial del centre ho farà en lloc seu. En cada menú establert segons la dieta pautada, s'oferirà verdura com alternativa al primer plat.

4.2.25 En cada menú establert segons la dieta pautada , l'empresa oferirà sopa com a alternativa per tal que els usuaris puguin escollir (o bé verdura quan el primer plat sigui sopa).

4.2.26 L'empresa contractista subministrarà aigua embotellada per beure, es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 0,5 litres/dia par la mitja pensió, si s'escau. En el cas de residents amb problemes de deglució – i per prescripció facultativa – l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 gelatines (pensió completa) i el 0,5 litre diari per 4 gelatines (mitja pensió) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària.

4.2.27 Quan per prescripció facultativa un usuari requereixi suplementar la seva dieta amb una aportació hiperproteica, aquest es farà amb clares d'ou i/o ametlla en pols o farinàcies.

4.2.28 Pel que fa a la distribució dels àpats, el personal de cuina pujarà a cada planta, els transportadors de menjar i depositarà els recipients on indiqui el personal del centre destinat

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

al servei de menjador, i els retirarà un cop acabat el servei, seguint els criteris i pautes que indiqui la direcció del centre en cada moment.

4.2.29 Els àpats per a les persones usuàries enllitats o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa, es serviran, emplatats individualment en recipients isotèrmics des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.

4.2.30 Caldrà assegurar que els aliments es reben i serveixen a les temperatures que requereixen les normes sanitàries i el benestar de les persones.

4.3 PUIG D'EN ROCA

4.3.1. El servei comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions (tres diàries per usuari com a mínim) i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència . El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre i que es relacionen en l'annex 2 del PPT.

4.3.2. El servei també compren la neteja de totes les superfícies de treball així com de tots els utensilis i maquinària utilitzats per a l'elaboració dels àpats. Un cop finalitzat cada servei caldrà netejar les dependències de cuina. A més a més, la neteja a fons de les dependències en realitzaran com a mínim, un cop per setmana. Per últim aquest servei també inclou les tasques de recollida selectiva de tots els residus generats per les activitats de cuina i neteja descrites en aquest plec. Aquestes tasques hauran de garantir les condicions d'higiene òptimes per a la realització de l'activitat de cuina.

4.3.3. DIARIÀMENT:
Caldrà fer la neteja escrupolosa de la vaixella, coberteria, parament, cristalleria, cassoles, paelles, basculant.... i els estris emprats en la cuina després de cada àpat.(utilitzant la màquina de rentaplats o manualment, si calgués). Hauran d'estar en perfectes condicions d'higiene i pulcritud en el moment de tornar-se a utilitzar:

- Neteja de prestatgeries on s'endrecin la vaixella i la cristalleria.
- Neteja de la màquina rentaplats després de cada servei.
- Neteja del terra i enrajolats de l'espai del rentaplats i cuina, i de la zona de preparació de plats freds.
- Neteja dels elements de transport del menjar després de cada servei.
- Recollir les deixalles i brosses, treure-les i dipositar-les als contenidors de reciclatge que correspongui segons la seva naturalesa i netejar els cubells de les escombraries.
- Reposició de consumibles necessaris pel servei.
- Rebre i ubicar els consumibles destinats al servei.
- Petits electrodomèstics (trituradors, texturitzadors...)

SETMANALMENT:
Neteja a fons de la màquina rentaplats, campana extractora de fums de la cuina, planxes, forns, altres electrodomèstics, prestatgeries de la cuina i fregat del paviment de les cambres frigorífiques.

MENSUALMENT:

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 18 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Neteja a fons dels enrajolats de la cuina, cambres frigorífiques, finestres i teles mosquiteres.

ANUALMENT: Neteja a fons de la campana de la cuina, del plenum-tallaflames, dels conductes accessibles i de la caixa de ventilació del terrat.

En qualsevol cas s'haurà de garantir el funcionament del servei en les condicions expressades adaptant-se, si cal, a les contingències que puguin anar sorgint**.**

En cas de contradicció entre aquesta clàusula i altres, preval aquesta envers l'altra.

4.3.4. L'empresa haurà d'adquirir aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correctes, preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries.

4.3.5. La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes pe aquest tipus de servei.

4.3.6. A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa, bullit i de rostit a les de fregit i precuinats.

4.3.7. La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

4.3.8. El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred, traslladant el menjar en un escalfador , des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

4.3.9. El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) setmanal i el seu registre on s'haurà d'especificar marca, model i instruccions d'ús de l'aparell que s'utilitza, de forma exclusiva al nostre centre.

4.3.10. El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries del seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

4.3.11. El contractista disposarà amb personal propi o subcontractat dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Pàgina 19 de 64

consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes. El contacte amb aquest professional ha de ser àgil i directe des de l'inici del contracte i, ha de fer-se seguiment continuat amb la responsable higiènic sanitària.

4.3.12. Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.

4.3.13. El servei s'ha de prestar tots els dies de l'any. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada**.**

4.3.14. Els menús són per a persones grans i en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

4.3.15. Les empreses licitadores presentaran un model de programació estiu/hivern dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades

4.3.16. L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes i amb una rotació de 3 setmanes .

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó segons els components de l' annex 1.3. del PPT**.**

4.3.17. La direcció de la residencia es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre**.**

4.3.18. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú tingui el vistiplau del dietista i del responsable higiènic sanitari del centre o persona delegada**.**

4.3.19. En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència elaborats en el propi centre o en casos extrems mitjançant càtering al mateix preu i característiques de qualitat i organolèptiques que s'ha ofert**.**

4.3.20. El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressopó, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 30 kcal. per kg. de pes, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kcal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en aquests casos que per prescripció facultativa es requereixi**.**

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

4.3.21. En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat de fàcil masticació més segon plat basal i altres d'anàloga situació**.**

4.3.22. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel/la nutricionista dietista de l'empresa, amb l' elaboració de cada plat, tenint en compte aquests grams per persona.

La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus**.**

De conformitat amb l'Acord del Govern, de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, l'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:
- Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentar

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels consumidors en els punts següents:
- Aportació energètica adequada.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correctes en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitats suficients per als comensals.
- Adequació de la programació a les diferents estacions de l'any.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 21 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la **dieta mediterrània**, la definició de la qual consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en al sessió del Govern de data 16 de juny de 2015

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de **proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt**.

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:
- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.
L'empresa haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.

4.3.23. El contractista realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita a l'apartat 4.3.9. i també l'analítica mensual de valor nutricional de les dietes basal i triturada . A més,

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 22 de 64

la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricionals de les dietes**.**

4.3.24. Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en cas dels triturats, degut a la seva fragilitat en l'elaboració**.**

4.3.25. L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del responsable de cada unitat per:
-que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).
- Motius mèdics, de salut i sanitaris per a aquells casos de malaltia, patologia o dolència que requereixi una dieta específica d'acord amb la prescripció mèdica corresponent. Aquest apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringents, restringents, hiposòdiques, etc).
-Motius religiosos.

En aquest àmbit, l'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa vigent en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta elaboració d'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada. Les empreses, d'acord amb el que s'estableixi amb la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies, els quals s'hauran de lliurar als òrgans competents del Departament en cas que aquest els sol·liciti.

4.3.26. Caldrà proporcionar gelatines i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.(estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espesseïdor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin. En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata.

4.3.27. En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, galetes, biscotes, farinetes o el suplement proteic que el centre indiqui a l'adjudicatari. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En aquest sentit, si per prescripció facultativa es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general (p.e. diabètics).

4.3.28. En els cassos de prescripció facultativa, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. Als residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors.

4.3.29. L'empresa podrà ser requerida per a servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (p.e. Primer plat textura normal, segon plat textura triturada).

4.3.30. Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres, vins, cafè i cava tradicionals de la diada (detallats a l' annex 2.3. del PPT). L'empresa es comprometrà a millorar els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars i altres similars, així com altres serveis esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars.

4.3.31. En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

4.3.32. En cada menú establert segons la dieta pautada, s'oferirà verdura com alternativa al primer plat i un segon a la planxa també com a alternativa.

4.3.33. En cada menú establert segons la dieta pautada , l'empresa oferirà sopa com a alternativa per tal que els usuaris puguin escollir (o bé verdura quan el primer plat sigui sopa).

4.3.34. L'empresa contractista subministrarà aigua embotellada per beure. Es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 0,5 litres/dia par la mitja pensió, si s'escau. En el cas de residents amb problemes de deglució – i per prescripció facultativa – l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 gelatines (pensió completa) i el 0,5 litre diari per 4 gelatines (mitja pensió) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària.

4.3.35. Quan per prescripció facultativa un usuari requereixi suplementar la seva dieta amb una aportació hiperproteica, aquest es farà amb clares d'ou i/o ametlla en pols o farinàcies.

4.3.36. Pel que fa a la distribució dels àpats, el personal de cuina pujarà a cada planta, els transportadors de menjar i depositarà els recipients on indiqui el personal del centre destinat al servei de menjador, i els retirarà un cop acabat el servei, seguint els criteris i pautes que indiqui la direcció del centre en cada moment. En cas de sectorització de plantes o zones, el servei de cuina s'haurà d'adaptar a la situació concreta de cada moment, seguint les indicacions de la direcció del centre.

4.3.37. Els àpats per a les persones usuàries enllitats o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa i/o indicacions de la responsable higiènic-sanitària, es serviran, emplatats individualment des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.

5. IMPORT DE LICITACIÓ

El pressupost desglossat del contracte és:

LOT	TOTAL S/IVA	IVA (10%)	TOTAL (AMB IVA)

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 24 de 64

1. FEIXA LLARGA	461.384,00 €	46.138,40 €	507.522,40 €
2. SANTA COLOMA G.	719.992,50 €	71.999,25 €	791.991,75 €
3. PUIG D'EN ROCA	726.526,00 €	72.652,60 €	799.178,60 €
TOTAL	1.907.902,50 €	190.790,25 €	2.098.692,75 €

Adequació del PBL al termini d'execució de 9 mesos.

LOT	TOTAL S/IVA	IVA (10%)	TOTAL (AMB IVA)
1. FEIXA LLARGA	346.038,00 €	34.603,80 €	380.641,80 €
2. SANTA COLOMA G.	539.994,38 €	53.999,44 €	593.993,81 €
3. PUIG D'EN ROCA	544.894,50 €	54.489,45 €	599.383,95 €
TOTAL	1.430.926,88 €	143.092,69 €	1.574.019,56 €

6. TERMINI D'EXECUCIÓ / DURADA DEL CONTRACTE

Des de l'1 d'abril fins el 31 de desembre de 2023. En el cas de que el contracte se signi en data posterior a 1 d'abril de 2023 i abans del darrer mes d'execució, si el dia de signatura és primer dia de mes, l'execució s'iniciarà el mateix dia; si el dia de signatura no és primer de mes, l'execució s'iniciarà el dia natural següent a la data de signatura del contracte.

7. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa contractista resta obligada durant la vigència del contracte a:

7.1. Prestar el servei en les millors condicions possibles i amb la necessària continuïtat, amb els principis de bona fe i diligència, garantir una atenció integral de qualitat, amb confort i seguretat i ajustar-se estrictament a les condicions i a les disposicions legals que li són aplicables.

7.2. Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de la Residència. I facilitar en tot moment el seguiment del servei per part del Departament de Drets Socials.

7.3. Garantir els serveis de manutenció establerts en cas de vaga, situacions anàlogues o incidències amb el personal.

7.4. Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient i tractament de residus, en l'execució d'aquest contracte.

7.5. Aplicar amb rigor el projecte i les propostes de millora del servei presentades i que han motivat l'adjudicació.

7.6. L'empresa contractista del servei té l'obligació de complir amb el procediment de suport de servei PSS-07 SJ de cuina i menjador, en l'apartat específic de cuina que forma part del Sistema de Qualitat UNE – EN-OSP 9001:2015 o equivalent.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 25 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

7.7. Aportacions mínimes:

- L'adquisició de tots els aliments i primeres matèries i productes necessaris per a la confecció de les diferents dietes.
- La formació del seu personal.
- L'alimentació del seu personal.
- El material i productes de neteja necessaris.
- L'uniforme dels seus treballadors.
- La reposició sistemàtica del material instrumental inventariat, que resulti malmès o espatllat per l'ús incorrecte o negligència del personal de l'empresa contractista.
- Del 100% de les reparacions quant se'n derivi d'un ús negligent per part del seu personal. Aquests imports es descomptaran en les factures.
- Presentació al Centre dels sistemes d'anàlisi de punts crítics i d'autocontrols sanitaris.
- Des del primer del dia de l'execució del contracte l'empresa haurà d'aportar un aparell texturitzador.

7.8. L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.
El menjar ha d'estar ben preparat, cuinat i condimentat, ja que no només té una finalitat alimentària, sinó que també és un motiu de satisfacció personal i col·lectiva. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els àpats arribin als consumidors en condicions òptimes de presentació, textura i temperatura.

8. PERFILS PROFESSIONAL, DOTACIONS DE PERSONAL, NOMBRE DE PERSONES, HORES DE DEDICACIÓ

8.1. En virtut del que es preveu en l'article 130 de la LCSP s'informa a les empreses que està prevista la subrogació de personal d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable següent: Conveni col·lectiu de treball per al sector de les col·lectivitats de Catalunya (codi de conveni núm. 79100055012013).

8.2. L'empresa informarà a la direcció del centre de qualsevol incidència amb el personal.

8.3. El centre es reserva la possibilitat de demanar al contractista el canvi de qualsevol treballador/a que no s'adeqüi a les tasques encomanades o que perjudiqui l'exercici de l'activitat assistencial del centre.

8.4. L'empresa ha de garantir que els treballadors adscrits al servei, disposen de coneixements suficients de llengua catalana i que les comunicacions que aquests realitzin amb la resta de treballadors del centre i amb els usuaris i en el seu cas, familiars, es realitza de manera preferent en llengua catalana.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 26 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

8.5. L'empresa vetllarà en tot moment perquè el personal adscrit al contracte, disposi de roba adequada per a la realització de les activitats objecte de contracte, així com que l'estat de les peces de roba per assolir aquests estiguin de la millor manera possible.

8.6. L'empresa vetllarà per el compliment de la normativa aplicable a Catalunya sobre prevenció de riscos laborals i salut a l'entorn de treball. Cal que acrediti també el compliment de les següents obligacions:

a. L'avaluació de riscos i planificació de l'activitat preventiva corresponent a l'activitat contractada.
b. La formació i informació en matèria preventiva als treballadors/res que emprarà en l'execució del contracte.
c. El justificant del lliurament d'equips de protecció individual que són necessaris.

8.7. L'empresa vetllarà per el compliment de la normativa de foment de la igualtat entre homes i dones aplicable a Catalunya. En cas de produir-se qualsevol acte que sigui contrari a les normes d'igualtat entre homes i dones, que pugui ser contrari a col·lectius LGTBI o persones migrades, haurà de prendre totes les mesures necessàries per corregir la situació. L'incompliment d'aquest apartat és considerarà una falta molt greu. La Generalitat procedirà a aplicar els protocols necessaris i si cal proposarà sanció d'acord amb el règim sancionador aplicable.

8.8. El contractista, es compromet a garantir pel seu compte i en tot moment la prestació del servei objecte del contracte, preveient les situacions que puguin originar-se per vagues legals, absències per malaltia, reforços per celebracions o actes, vacances i permisos del seu personal o altres contingències. Disposant d'un pla de cobertura de contingències de personal.

8.9. Hores mínimes de treball:

8.9.1. **Lot 1 Feixa Llarga.** La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l 'empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 203,5 hores a la setmana des de les 08:00 hores a les 22:00 hores tots els dies de l'any. Cal assegurant la presència de cuiner/a fins a la finalització de l'àpat, per tal de poder donar compliment a les demandes de darrera hora, si es produeixen.

8.9.2. **Lot 2 Santa Coloma de Gramenet.** La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l 'empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 260 hores a la setmana des de

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

Pàgina 27 de 64

les 07:30 hores a les 21:00 hores tots els dies de l'any. Cal assegurant la presència de cuiner/a fins a la finalització de l'àpat, per tal de poder donar compliment a les demandes de darrera hora, si es produeixen.

8.9.3. **Lot 3 Puig d'en Roca**: La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l 'empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 280 hores a la setmana des de les 07:00 hores a les 21:30 hores tots els dies de l'any. Cal assegurant la presència de cuiner/a fins a la finalització de l'àpat, per tal de poder donar compliment a les demandes de darrera hora, si es produeixen.

8.10. Per necessitats del servei, la direcció del Centre podrà acordar un reajustament de la franja horària amb l'empresa que resulti contractista.

8.11. L'empresa contractista haurà de designar, entre la plantilla assignada a cobrir el servei, una persona encarregada de coordinar el servei, de resoldre les incidències quotidianes que puguin presentar-se i que, a la vegada, farà d'enllaç immediat entre l'empresa contractista i el Centre.

8.12. L'empresa contractista es compromet a emprar el sistema de Gestió del Centre (ex: Resiplus) per a dur a terme aquesta tasca.

8.13. La persona encarregada de coordinar el servei visitarà el centre com a mínim 3 cops per setmana i estarà localitzada de dilluns a divendres per email o per telèfon.

8.14. Quan l'esmentat personal no actués amb la deguda correcció en l'acompliment de les seves obligacions i funcions, la Residència podrà exigir la substitució del treballador/a.

9. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del present contracte, i en cas que no s'efectuï l'adjudicació del servei a la mateixa empresa que havia estat contractista, aquesta i la nova contractista realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies fixats per l'Administració previs a l' inici de la nova prestació.

10. FACULTATS I APORTACIONS DE L'ADMINISTRACIÓ

Durant la vigència del contracte l'Administració té la facultat de:

10.1. Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.

10.2. Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

10.3. Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de la legislació de contractes del sector públic.

10.4. Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.

10.5. Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei. Específicament els òrgans competents del Departament podran efectuar les inspeccions, controls o determinacions analítiques que considerin convenients sobre els aliments i els menús, per tal de detectar qualsevol tipus d'alteració, contaminació o utilització d'additius inadequats i per a verificar l'equilibri i l'adequació dels àpats.

10.6. Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.

10.7. Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.

10.8. Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi en la prestació del servei de cuina perquè sigui solvatada o reparada.

10.9. Inspeccionar el servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes objecte de contracte i proposar la sanció corresponent d'acord amb les estipulacions d'aquest Plec i el règim sancionador aplicable per la Generalitat de Catalunya.

10.10 Aportacions per part del Departament de Dret Socials:

- Les dependències destinades a cuina, emmagatzematge d'aliments, totalment equipades, segons inventari proporcionat pel Centre.
- Els subministres de les xarxes d'aigua, gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.
- Les reposicions per caducitat i reparacions d'avaries d'instal·lacions, maquinària i electrodomèstics que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa contractista.
- El telèfon, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball. (La direcció del centre es reserva el dret de posar fi a aquesta aportació en cas d'abús o consum desordenats).

11. OBLIGACIONS ESENCIALS

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 29 de 64

Tenen la consideració d'obligacions essencials per a la correcta execució del contracte, les disposicions establertes en les clàusules: 4,6,7,8,9,10.

12. PENALITATS PER OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUE S'ESTABLEIXEN EN ELS PPT.

I. Mesures de caràcter responsiu,

Són mesures de caràcter preventives o dissuasives destinades a que les empreses que gestionen contractes de serveis públics a fi de garantir el compliment satisfactori de les tasques establertes en el Plec de Prescripcions Tècniques.

A vegades, per diverses raons, no es poden complir les tasques en temps i en forma. Fins ara, l'únic control que hi havia generava esforços extres tant a la Direcció del centre com a l'empresa. Per tant, s'ha optat per aquest mètode responsiu, que implica:

- Una eina més efectiva i eficaç per a l'aplicació de les disposicions establertes en el PPT i per tant una millora per assolir una contractació pública més eficient.
- No suposa cap renuncia a les mesures coercitives o sancionadores generals establertes en el PCAP o altres complementaries contemplades en aquest PPT.
- S'implementa un model de caràcter dinàmic que s'adapta millor a la realitat de la relació entre les empreses i l'Administració Pública .
- En el PPT es recullin les activitats i comportaments que s'han de complir per part del contractista.

El compliment voluntari és una oportunitat per a les prestatàries del servei de restablir l'equilibri quan no s'han realitzat les tasques establertes en el PPT, o el resultat d'aquestes no és satisfactori, entès aquest últim com el millor resultat possible de les tasques establertes en aquest PPT. Es tracta d'un mecanisme d'auto-regularització de la situació que ha originat l'incompliment, d'una manera senzilla i amb el mateix efecte que el compliment ordinari.

Un cop realitzada l'actuació correctora, l'empresa haurà d'omplir un document (vid. Annex 4) i facilitar una còpia al centre on presta el servei qui podrà donar el compliment per realitzat.

La no conformitat per part de la Direcció no implica que l'empresa pugui presentar tants models omplerts com estimi oportú amb la finalitat d'adequar la seva conducta a les obligacions establertes en el PPT.

II. Altres causes de penalitat

Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.

Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 30 de 64

Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.

Incompliment de les obligacions imposades per la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

III. Com principi general, s'aplicarà el de l'autoregulació de les situacions d'incompliment, siguin aquestes total o parcial de les activitats, tant si es realitzen aquestes com si el resultat obtingut no arriba al mínim establert en aquest PPT.

El manteniment de la situació d'incompliment es considera una vulneració de les condicions establertes en aquest PPT i per tant es necessari aplicar amb una sèrie de mesures coercitives que donin resposta a aquests incompliments per part de l'empresa adjudicatària. La finalitat d'aquestes mesures és garantir la continuïtat i qualitat del servei objecte del contracte.

S'entén per conducta impròpia aquella manifestament contrària a les disposicions d'aquest Plec i que afectin a l'activitat principal i obligacions essencials del contracte.

El model de mesures és gradual i es classifiquen de dos tipus:

- Preventives amb la finalitat de dissuadir a l'empresa de la realització de conductes contràries al PPT i/o permetre a l'empresa incomplidora que regularitzi la seva situació.
- Coercitives, establertes de forma gradual i que s'apliquen en cas de mantenir-se la conducta impròpia per part de l'empresa i hagin sigut ineficaces les mesures preventives.

Fases d'aplicació, si l'empresa no opta per l'autoregulació:

1. S'aplicarà com a mesura preventiva, la comunicació per correu electrònic a l'empresa dels fets que poguessin ser constituïts d'incompliment de les obligacions del PPT, per tal que l'empresa faci tot el que estigui al seu abast per superar la situació que va originar l'incompliment. L'empresa facilitarà a la Residència les mesures adreçades a restablir la situació original.
2. S'aplicarà com a mesura preventiva: en cas de manteniment de l'incompliment per part de l'empresa, la Residència requerirà presencialment a l'empresa per tal que adeqüi la seva conducta a les obligacions compromeses amb l'advertiment de l'aplicació de mesures coercitives en cas de mantenir l'incompliment.
3. Si les dues fases anteriors no han sigut satisfactòries. S'aplicarà com a mesura coercitiva la retenció de l'import de la factura següent:

a. Per incompliment ocasional d'una o més obligacions establertes al PPT, un 5% de la factura del més següent a comptar des del moment en el qual la direcció del centre té constància que les mesures preventives no han tingut l'efecte esperat.

b. Per incompliment reiteratiu en el temps d'una o varies obligacions establertes en el PPT, un 10% de les factures següents des de la comunicació per part del centre d'aquesta situació reiterativa a l'empresa. La comunicació s'efectuarà

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

per correu electrònic. Aquesta retenció romandrà vigent fins que la situació que va originar l'incompliment s'hagi corregit o fins a finalització del contracte.

4. Un cop aplicades les mesures anteriors i en cas de mantenir-se la conducta incomplidora, es farà trasllat de les actuacions al Departament de Drets Socials per tal que valori si el fet impropi s'ha de qualificar com a incompliment de l'obligació principal o d'incompliment d'obligacions essencials per tal d'aplicar el règim sancionador establert a la normativa sobre contractació pública vigent.

13. SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa contractista del servei es compromet a complir els requeriments de seguretat i continuïtat aplicables a l'objecte del contracte especificats a:

- La normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- Altra legislació sectorial que en matèria de seguretat pugui ser d'aplicació.
- Les polítiques, normes i guies tecnologies i de seguretat aplicables al Departament, establertes per Funció Pública, el CTTI, el CESICAT, i pel propi Departament

Qualsevol excepció a la normativa d'aplicació haurà de ser autoritzada expressament per la unitat gestora del contracte del Departament.

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició del Departament un informe de grau de compliment respecte de la normativa i estàndards aplicables i un pla d'adequació de 4 mesos com a màxim per assolir el seu compliment a la unitat gestora del contracte del Departament, qui en farà el seguiment. L'empresa contractista mantindrà i controlarà l'aplicació efectiva d'aquells durant el període de vigència del contracte.

En cas d'emissió de nova normativa durant la prestació del servei que pugui ser d'aplicació, l'empresa contractista posarà en marxa tots aquells controls que afectin a temes de gestió o configuració i que no requereixin noves inversions quatre mesos després de la publicació. En cas que l'impacte d'implantació representi nova inversió, es pactaran amb el client possibles plans d'implantació.

Formació al personal de l'empresa contractista

L'empresa contractista es compromet a donar a conèixer al personal partícip en la prestació dels serveis aquests requeriments de seguretat, així com a formar-lo en les obligacions que es deriva de la legislació de protecció de dades i de les normatives, guies i procediments de seguretat aplicables.

Confidencialitat i publicitat del servei

L'empresa contractista està obligada a guardar secret respecte a les dades o informació prèvia que no essent públics o notoris estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 32 de 64

Tot el personal que participi en la prestació del servei haurà de signar la carta d'acceptació d'obligacions en matèria de seguretat en el moment d'incorporació de la persona a l'execució del servei. L'empresa contractista vetllarà per la conservació i custòdia d'aquestes, tot i que podran ser requerides en qualsevol moment pel Departament.

Qualsevol comunicat de premsa o inserció als mitjans de comunicació que el proveïdor realitzi referent al servei que presta a la Generalitat haurà de ser aprovat prèviament pel Departament.

Propietat intel·lectual

Tota la documentació i productes resultants de la prestació del servei, així com la documentació que sigui facilitada amb motiu del servei, és propietat exclusiva de la Generalitat de Catalunya. El licitador no la podrà fer servir per altres finalitats sense el consentiment exprés del Departament.

Ús de recursos tècnics (en cas d'ús de recursos tècnics)

Per motius de seguretat, qualsevol ús de recursos tècnics de l'empresa contractista (infraestructura de maquinari, etc.) utilitzats en el marc de l'execució del contracte serà prèviament justificada a la unitat gestora del contracte del Departament amb un informe d'anàlisis de beneficis i riscos, que aquesta haurà d'aprovar.

Previ a l'ús autoritzat de sistemes o recursos propis de l'empresa contractista, incloses les estacions de treball, aquests s'hauran d'adequar als estàndards de seguretat del CESICAT, referits a l'annex del plec de prescripcions tècniques, en els quatre mesos següents.

Les estacions amb accés als sistemes d'informació del Departament a les dependències de l'empresa contractista s'ubicaran en una zona d'accés restringit.

Qualsevol incident en l'ús dels recursos de l'empresa contractista que tractin les dades del Departament hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte del client, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Els adjudicataris utilitzaran la xarxa, maquinari i/o programari propietat del Departament exclusivament per a la prestació del servei, seguint les directrius de configuració del Departament.

Connexió als sistemes del Departament (en cas de connexió als sistemes del Departament)

La connexió remota d'equips de l'empresa contractista als sistemes que el Departament posi a la seva disposició per a l'execució del servei es farà a través de la xarxa de la Generalitat mitjançant un enllaç dedicat al nus corporatiu, tot i complint amb la guia de connexió d'equips de tercers i la norma de mesures de seguretat al nus.

L'empresa contractista haurà de subministrar la línia de connexió i l'equip remot i fer-se càrrec de totes les despeses que se'n puguin derivar: línies de comunicacions, dispositius, etc.

Auditoria del servei

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

El Departament podrà realitzar auditories per verificar el compliment dels compromisos contractuals.

L'empresa contractista proporcionarà la seva total cooperació a la realització d'aquestes auditories. Això inclourà el lliurament de documentació i l'accés físic a les instal·lacions on s'estiguin prestant els serveis objecte del contracte al personal que el client determini, que podrà ser tant personal propi del client com subcontractat.

No caldrà avisar prèviament per fer tasques d'auditoria on no es requereixi col·laboració activa del personal de l'empresa contractista. En els casos en què el client demani una col·laboració activa del personal de l'empresa contractista, s'avisarà amb quatre setmanes d'antelació.

L'empresa contractista sostindrà els costos d'auditories adjudicades a terceres parts i gestionades pel client. L'empresa contractista dedicarà al finançament d'aquestes auditories un màxim del 0,7% de l'import acumulat pels serveis del contracte *(import facturat).*

Continuïtat del servei

En cas de centres de serveis socials, l'adjudicatari haurà de comunicar al Departament, a través dels Serveis Territorials, qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació, lesionar, perjudicar o fer minvar el funcionament del servei o de l'establiment, d'acord amb el protocol de gestió de crisi del Departament.

14. FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA LOPDGDD EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS A DADES DE CARÀCTER PERSONAL

L'entitat adjudicatària del contracte i tot el seu personal se sotmetran al compliment del que estableix la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (d'ara endavant LOPDGDD), en relació amb les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència del present contracte; i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (d'ara endavant RGPD).

L'empresa contractista tractarà, per compte del Departament, les dades de caràcter personal necessàries per prestar el servei de "finalitat".

El Departament, responsable del tractament, posarà a disposició de l'empresa contractista dades del tractament anomenat "Prestacions socials ".

Aquest tractament inclou:
Categories d'interessats :Representants legals, sol·licitants
Categories de dades tractades: Dades de caràcter identificatiu. Dades especialment protegides. Característiques personals, circumstàncies socials, detalls d'ocupació professionals , econòmics, financers i d'assegurances, transaccions de béns i serveis, informació comercial

Les dades a les quals l'empresa contractista accedirà amb motiu de la prestació del servei són de risc inherent de nivell de seguretat mitjà.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 34 de 64

L'empresa contractista tindrà sempre la posició d'encarregat del tractament envers aquestes dades, de conformitat amb el que disposa l'article 28 del RGPD, i de l'article 33 de LOPDGDD, i es comprometrà a utilitzar-les única i exclusivament amb la finalitat de prestar els serveis objecte del present plec, així com a complir amb totes les obligacions que exigeix la normativa vigent.

L'entitat adjudicatària tractarà les dades d'acord amb les instruccions del Departament i en cap cas les aplicarà ni utilitzarà amb una finalitat diferent a les funcions assignades, ni les comunicarà ni cedirà, ni tan sols per a la seva conservació, a qualsevol tercer aliè al contracte, llevat que compti amb l'autorització expressa del responsable del tractament, o en els supòsits admissibles legalment. S'entendrà per *subministrament* qualsevol revelació d'informació, encara que sigui per negligència, que permeti a tercers conèixer, totalment o parcial, la informació referida.

Incorporarà els tractaments que duu a terme en execució d'aquest contracte al seu registre d'activitats del tractament efectuades per compte d'un responsable, amb el contingut de l'article 30.2 del RGPD.

La documentació i la informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de la prestació dels serveis professionals derivats del present plec, tenen un caràcter plenament confidencial. A aquest efecte, no podrà ser objecte de reproducció total ni parcial per cap mitjà o suport, no se'n podrà fer cap tractament ni edició informàtica, ni cap transmissió a terceres persones fora de l'estricte àmbit de l'execució directa del contracte. Aquesta prohibició s'aplicarà també a la resta del personal de l'entitat que tingui o pugui tenir accés a les dades.

L'entitat adjudicatària del contracte i la totalitat dels seus treballadors s'obliguen a mantenir el deure de secret i confidencialitat estrictes de la informació a la qual tinguin accés. Les obligacions de confidencialitat i deure de secret subsistiran amb posterioritat a l'extinció del present contracte.

L'entitat adjudicatària, com a encarregat del tractament, destini les dades a una altra finalitat, les comuniqui o les utilitzi incomplint les estipulacions indicades, serà considerada també responsable del tractament i haurà de respondre de les infraccions en què hagi incorregut.

L'entitat adjudicatària no podrà subcontractar amb un tercer cap tractament que li hagués encomanat el Departament, excepte en els casos d'autorització expressa o d'acord amb les condicions que estableixi el plec administratiu.

Durant la vigència del contracte formalitzat entre les parts, i d'acord amb el que estableix l'article 32 del RGPD i la disposició addicional primera de la LOPDGDD, l'entitat adjudicatària del contracte es compromet a adoptar totes les mesures de seguretat necessàries d'índole tècnica i organitzativa i donar-los un compliment efectiu per garantir la seguretat, la confidencialitat i la integritat de les dades de caràcter personal, per tal d'evitar la seva alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat, tant si provenen de la manipulació humana com del medi físic o natural. Tenint en compte particularment els riscos que presenta el tractament de dades.

Les dades es tractaran exclusivament als locals acordats en el moment de formalització del contracte.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

Els sistemes d'informació que el Departament posarà a disposició de l'empresa contractista durant la prestació del servei són els següents:

"Prestacions socials"

Així mateix, l'empresa contractista i el seu personal es comprometen a informar immediatament al Departament davant qualsevol sospita o incidència que pugui posar o hagi posat en perill la informació que tracta en el seu nom i a esborrar qualsevol tractament temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.

Un cop finalitzada la vigència del contracte formalitzat entre les parts, l'entitat adjudicatària donarà compliment al que disposa l'article 33 de la LOPDGDD. A aquest efecte, l'entitat retornarà de forma immediata a la totalitat de les dades de caràcter personal i els suports en els quals constin les dades obtingudes com a conseqüència de la prestació del servei, sense poder conservar-ne cap còpia, tret del supòsit recollit en l'article 33 de la LOPDGDD.

Mesures en l'ús dels sistemes del Departament

El personal s'ha d'identificar amb el seu codi d'usuari i contrasenya davant dels sistemes que posa a disposició el Departament per a la prestació del servei i un cop verificades les credencials, se'l permetrà l'accés i podrà utilitzar els recursos en funció del seu perfil prèviament autoritzat.

Els codis d'identificació i les contrasenyes assignades a cada usuari individual són personals i intransferibles, no podent compartir-los mai amb tercers. L'usuari esdevé el responsable últim de les conseqüències que es puguin derivar del mal ús, la divulgació, o la pèrdua d'aquestes.

A fi de garantir la confidencialitat de les credencials, cada individu serà responsable d'emprar contrasenyes que no siguin fàcils d'endevinar, conforme la guia de contrasenyes del CESICAT, canviar la contrasenya inicial temporalment assignada durant la primera connexió al sistema, canviar-la davant de qualsevol sospita d'incident de suplantació de la identitat de l'usuari.

Els usuaris seran responsables de l'ús dels recursos dels sistemes d'informació i de les dades que contenen, que haurà de ser en tot moment conforme al que estableix el Document de seguretat del Departament i la normativa legal vigent aplicable.

Els accessos als sistemes d'informació s'atorguen d'acord amb les necessitats mínimes d'accés a les dades i a les operacions que requereix cada persona per exercir les seves competències.

La sol·licitud d'alta, modificació i baixa d'usuaris als sistemes la farà el responsable del servei de l'empresa contractista a través de la unitat gestora del contracte del client al gestor funcional de l'aplicació.

Als usuaris que estiguin més de 6 mesos sense utilitzar el seu codi d'identificació, se'ls inhabilitarà automàticament i hauran de demanar al servei d'atenció a l'usuari la seva activació, mentre que al personal que estigui més d'un any sense entrar al sistema se li

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 36 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

esborrarà automàticament el codi d'usuari i haurà de demanar-ne un de nou quan vulgui accedir novament als sistemes d'informació.

A fi de donar compliment a la normativa, els sistemes registren els intents de connexions d'usuari al sistema així com la inserció i modificació d'expedients.

Gestió de suports

Qualsevol extracció autoritzada de dades a un suport extern (USB, DVD, disc extern,..) l'usuari que la duu a terme haurà d'inventariar, etiquetar-la, protegir-la contra accessos no autoritzats i xifrar segons els criteris definits al Document de Seguretat del Departament.

La sortida d'informació, sempre prèvia autorització per la unitat gestora del contracte del Departament i del responsable de l'entitat adjudicatària, fora de les instal·lacions del Departament i/o d'altres dependències acordades a la formalització del contracte, es farà registrant la sortida, de manera que es pugui determinar el tipus de suport o document enviat, la data i hora, el destinatari, el nombre de suports o documents, el tipus d'informació que contenen, la forma d'enviament i la persona responsable del lliurament. L'entrada de dades es registrada de la mateixa forma.

S'establiran així mateix les mesures adients que garanteixin la destrucció segura de la informació abans de la retirada o reutilització dels suports.

L'enviament d'informació amb dades de caràcter personal per correu electrònic també haurà d'ésser expressament autoritzat pel responsable del tractament o el Comitè de Seguretat de la Informació i de Protecció de Dades (CSIPD), xifrant, en el cas de dades de nivell de risc inherent mitjà o alt, el seu contingut i registrant la sortida de dades, com en el cas de suports físics esmentats anteriorment.

En cas d'emmagatzemament d'informació de nivell de risc inherent mitjà o alt en dispositius mòbils (PCs portàtils, tauletes, telèfons mòbils) caldrà que el dispositiu sigui xifrat i la clau d'accés sigui difícil d'endevinar.

Custòdia dels expedients en paper

Sens perjudici del que estableix la normativa de protecció de dades i el Document de Seguretat del Departament, la provisió del servei a les instal·lacions de l'empresa contractista es realitzarà en zones d'accés restringit, accessibles exclusivament pel personal destinat a la prestació del servei.

Al finalitzar la jornada laboral o durant absències prolongades s'haurà de mantenir les taules netes de papers i suports i guardar-los en un arxiu tancat, només accessible pel personal autoritzat i amb unes garanties mínimes de protecció mediambiental.

S'hauran d'adoptar mesures per a garantir la confidencialitat i la integritat de les dades durant el seu transport.

Qualsevol incident amb el tractament de les dades a les dependències de l'empresa contractista hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte del

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 37 de 64

Departament, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Mesures de gestió documental

L'empresa contractista ha de complir, adequadament i a cada moment, la normativa següent que regula la gestió dels documents públics:

- Decret 76/1996, de 5 de març, pel qual es regula el Sistema general de gestió de la documentació administrativa i l'organització dels arxius de la Generalitat de Catalunya.
- Llei 10/2001, de 13 de juliol, d'arxius i documents.
- Decret 13/2008, de 22 de gener, sobre accés, avaluació i tria de documents.

Les empreses i les institucions privades concessionàries de serveis públics, pel que fa a aquestes concessions, estan generant i custodiant documentació pública (independentment del seu suport, ja siguin expedients en paper o bé en suport electrònic); per tant, han d'aplicar el Sistema de gestió documental del Departament (que inclou la producció, la tramitació, el control, l'avaluació i la conservació dels documents i l'accés a aquests) i garantir que l'empresa contractista en faci el tractament correcte en les fases activa i semiactiva.

Aquest sistema de gestió documental, que ha d'aplicar l'empresa contractista, inclou, entre altres, aquests apartats:

- La classificació, l'ordenació i la descripció de la documentació: l'empresa adjudicatària ha de seguir el sistema de classificació dels documents administratius del Departament. Els sistemes d'ordenació principals són: l'alfabètic, el cronològic, el geogràfic i el numèric; també cal descriure la documentació (per exemple: la retolació i identificació de les carpetes d'expedient).
- La custòdia de la documentació que ha de fer l'empresa contractista: els espais destinats a arxius de gestió han de complir unes garanties mínimes de protecció i conservació de la documentació (com ara les condicions de temperatura i la humitat)
- La transferència de la documentació: cal retornar la documentació segons els criteris de classificació, ordenació i descripció establerts pel Departament.
- La destrucció de la documentació, si escau: durant la concessió d'aquest servei públic l'empresa adjudicatària tindrà restringida la destrucció de la documentació.

Quant a la documentació generada i rebuda durant la concessió d'aquest servei públic, cal complir uns terminis de conservació i/o destrucció establerts pel Departament.

Servei d'Atenció al ciutadà

L'entitat adjudicatària haurà d'emprar els protocols i condicions establertes pel Departament en l'exercici del dret d'informació a l'interessat i la tramitació dels Drets de les persones interessades (Dret d'accés, Dret de rectificació, Dret de supressió "dret a l'oblit", Dret d'oposició, Dret a la limitació del tractament). L'entitat adjudicatària farà signar a cada treballador el document d'acceptació d'obligacions pel personal abans d'iniciar la prestació del servei, amb independència de si accedeix o no a dades de caràcter personal ***(annex 7).***

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Finalment, per garantir el compliment de les dades de caràcter personal, l'entitat adjudicatària tindrà en consideració l'annex "Plecs estàndards de la Generalitat de Catalunya".

Barcelona

Subdirector General de Gestió de Recursos

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

Pàgina 39 de 64

ANNEX 1. COMPOSICIÓ ÀPATS

Annex 1.1 FEIXA LLARGA

COMPOSICIÓ ÀPATS
Esmorzar

- Llet, llet d'ametlles o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituts.

- Pa / panet (normal, integral, sense gluten...) pa de motlle (normal, integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes. El pa serà torrat o amb tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.

- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets i pernil dolç o de gall d'indi, embotits variats, ous, codonyat, formatge fresc o mató (també desnatat), presa de xocolata.

- Fruita i suc de taronja natural exprimit al propi centre per tal de garantir tots els nutrients. (Si cal, es podrà substituir per suc de fruita natural d'altres tipus en èpoques determinades, quan per exemple no sigui temps de taronja o bé hi hagi alguna incidència amb l'exprimidor).

Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un brioix, croissant, ensaïmada, magdalenes... o més si són de mida petita, en substitució del esmorzar habitual. Preferentment es farà servir pastisseria/brioxeria d'elaboració artesanal.

Dinar

- Entrants: per quan hi ha un plat important i contundent tipus paella, fideuada, llegums estofats....

- Primer plat: Cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pastes, verdures, llegums, canelons, paelles i/o fideuades, amanides, escudella i carn d'olla...

Els plats de les dietes especials(sense lactosa, sense gluten..) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, conill, gall d'indi, peix sense espines (fresc almenys un cop per setmana), peixet fregit, que aniran sempre amb acompanyament (carxofa, escalivada, tomàquets i patates al caliu, ceba, verduretes, bolets, patates fregides, amanida...)

- Postres: fruita natural variada segons temporada, gelat, flam, iogurt (també desnatats), crema catalana, mató/recuit (també desnatat), poma al forn, fruita en almívar... Postre especials per dieta s/gluten.

- Pa / panet (normal, integral, s/gluten), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Berenar

- Llet o cafè amb llet, iogurt (també desnatats), infusions o sucs de fruita, orxata i gaspatxo (a l'estiu)

- Galetes, pa amb xocolata, fruita, coca, pa de pessic o productes similars.

Sopar

- Primer plat: brous, verdures, cremes...

- Segon plat: carn (pollastre, vedella, porc, gall d'indi) o productes elaborats de carn, croquetes, peix (sense espina), ous, pernil, formatge (també fresc) i embotit variat, truites, peixet fregit...

Els plats de les dietes especials (sense lactosa, sense gluten) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt...

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, pa amb tomàquet. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Suplement alimentari de nit

Llet, infusions, sucs de fruita, iogurt, cereals, pa torrat, galetes.

Hidratació, mínima 2 litres per dia (pensió completa), i 1,2 litres per mitja pensió.

Gelatina o similars, infusions, sucs preferentment naturals o en el seu defecte envasats, tres cops al dia.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

ANNEX 1.2. SANTA COLOMA DE GRAMENET

COMPOSICIÓ ÀPATS.

Esmorzar

- Llet, llet d'ametlles o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituts.

- Pa / panet (normal, integral, sense gluten...) pa de motlle (normal, integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes. El pa serà torrat o amb tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.

- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets i pernil dolç o de gall d'indi, embotits variats, ous, codonyat, formatge fresc o mató (també desnatat), presa de xocolata.

- Fruita i suc de taronja natural exprimit al propi centre per tal de garantir tots els nutrients. (Si cal, es podrà substituir per suc de fruita natural d'altres tipus en èpoques determinades, quan per exemple no sigui temps de taronja o bé hi hagi alguna incidència amb l'exprimidor).

Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un brioix, croissant, ensaïmada, magdalenes... o més si són de mida petita, en substitució del esmorzar habitual. Preferentment es farà servir pastisseria/brioxeria d'elaboració artesanal.

Dinar

- Entrants: per quan hi ha un plat important i contundent tipus paella, fideuada, llegums estofats....

- Primer plat: Cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pastes, verdures, llegums, canelons, paelles i/o fideuades, amanides, escudella i carn d'olla...

Els plats de les dietes especials(sense lactosa, sense gluten..) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, conill, gall d'indi, peix sense espines (fresc almenys un cop per setmana), peixet fregit, que aniran sempre amb acompanyament (carxofa, escalivada, tomàquets i patates al caliu, ceba, verduretes, bolets, patates fregides, amanida...)

- Postres: fruita natural variada segons temporada, gelat, flam, iogurt (també desnatats), crema catalana, mató/recuit (també desnatat), poma al forn, fruita en almívar, ... Postre especials per dieta s/gluten.

- Pa / panet (normal, integral, s/gluten), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Al menys dos cops al mes per dinar, es farà un àpat especial, com galtes de porc, peus de porc., callós, etc. que es pactarà prèviament amb la responsable higiènic-sanitària. També es tindrà en compte introduir plats de la zona i de temporada: naps, salsa fins, faves...

Berenar

- Llet o cafè amb llet, iogurt (també desnatats), infusions o sucs de fruita, orxata i gaspatxo (a l'estiu)

- Galetes, pa amb xocolata.

Sopar

- Primer plat: brous, verdures, cremes...

- Segon plat: carn (pollastre, vedella, porc, gall d'indi) o productes elaborats de carn, croquetes, peix (sense espina), ous, pernil, formatge (també fresc) i embotit variat, truites, peixet fregit...

Els plats de les dietes especials (sense lactosa, sense gluten) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt...

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, pa amb tomàquet. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Suplement alimentari de nit

Llet, infusions, sucs de fruita, iogurt, cereals,

Hidratació

Llimonada natural exprimida; gelatina o similars, infusions, suc rebaixat amb aigua... tres cops al dia.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

ANNEX 1.3. PUIG D'EN ROCA

COMPOSICIÓ ÀPATS.

Esmorzar

- Llet, llet d'ametlles o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituts.

- Pa / panet (normal, integral, sense gluten...) pa de motlle (normal, integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes. El pa serà torrat o amb tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.

- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets i pernil dolç o de gall d'indi, embotits variats, ous, codonyat, formatge fresc o mató (també desnatat), presa de xocolata.

- Fruita i suc de taronja natural exprimit al propi centre per tal de garantir tots els nutrients. (Si cal, es podrà substituir per suc de fruita natural d'altres tipus en èpoques determinades, quan per exemple no sigui temps de taronja o bé hi hagi alguna incidència amb l'exprimidor).

Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un brioix, croissant, ensaïmada, magdalenes... o més si són de mida petita, en substitució del esmorzar habitual. Preferentment es farà servir pastisseria/brioxeria d'elaboració artesanal.

Dinar

- Entrants: per quan hi ha un plat important i contundent tipus paella, fideuada, llegums estofats....

- Primer plat: Cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pastes, verdures, llegums, canelons, paelles i/o fideuades, amanides, escudella i carn d'olla...

Els plats de les dietes especials(sense lactosa, sense gluten..) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, conill, gall d'indi, peix sense espines (fresc almenys un cop per setmana), peixet fregit, que aniran sempre amb acompanyament (carxofa, escalivada, tomàquets i patates al caliu, ceba, verduretes, bolets, patates fregides, amanida...)

- Postres: fruita natural variada segons temporada, gelat, flam, iogurt (també desnatats), crema catalana, mató/recuit (també desnatat), poma al forn, fruita en almívar, ... Postre especials per dieta s/gluten.

- Pa / panet (normal, integral, s/gluten), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 44 de 64

Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Al menys dos cops al mes per dinar, es farà un àpat especial, com galtes de porc, peus de porc., callós, etc. que es pactarà prèviament amb la responsable higiènic-sanitària. També es tindrà en compte introduir plats de la zona i de temporada: naps, salsa fins, faves...

Berenar

- Llet o cafè amb llet, iogurt (també desnatats), infusions o sucs de fruita, orxata i gaspatxo (a l'estiu)

- Galetes, pa amb xocolata.

Sopar

- Primer plat: brous, verdures, cremes...

- Segon plat: carn (pollastre, vedella, porc, gall d'indi) o productes elaborats de carn, croquetes, peix (sense espina), ous, pernil, formatge (també fresc) i embotit variat, truites, peixet fregit...

Els plats de les dietes especials (sense lactosa, sense gluten) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.

- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt...

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, pa amb tomàquet. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Suplement alimentari de nit

Llet, infusions, sucs de fruita, iogurt, cereals,

Hidratació

Llimonada natural exprimida; gelatina o similars, infusions, suc rebaixat amb aigua... tres cops al dia.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

ANNEX 2.1. FEIXA LLARGA

CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

1.- ANY NOU, 1 DE GENER (aperitiu, dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)

2.- REIS, 6 DE GENER (aperitiu, dinar especial, tortell de reis, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)

3.- DIUMENGE DE RAMS (aperitiu, dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)

4.- DIVENDRES SANT (dinar especial i bunyols de postres)

5.- DILLUNS DE PASQUA (aperitiu, dinar i mona, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)

6.- SANT JORDI (postres especials per dinar)

7.- REVETLLA DE SANT JOAN (coca de Sant Joan, cava, begudes vàries i most per qui no pugui prendre alcohol)

8.- DIADA NACIONAL DE CATALUNYA, 11 DE SETEMBRE (esmorzar i dinar especial, pastís i cava)

9.- TOTS SANTS, 1 DE NOVEMBRE (dinar especial i celebració de la castanyada amb castanyes, panellets i moniatos.

10.- NIT DE NADAL, 24 DE DESEMBRE (aperitiu, sopar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol.

11.- NADAL, 25 DE DESEMBRE (aperitiu, dinar especial, postres especial, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè)

12.- SANT ESTEVE, 26 DE DESEMBRE (aperitiu, dinar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè)

13.- CAP D'ANY, 31 DE DESEMBRE (sopar especial, postres especials, raïm, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè)

Pels usuaris del Centre de Dia, s'adaptaran alguns menús en dies diferents als especificats per tal de celebrar-ho. Per exemple és farà dinar especial l'últim dia laborable abans de les Festes de Nadal. Es pactarà amb la direcció del centre les dates.

ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS

1.INVITACIONS ANUALS PER ACTUACCIONS EN EL CENTRE

2.- CARNESTOLTES (DIJOUS GRAS) (aperitiu durant la festa de pinxo de botifarra d'ou o truita de patates amb pa amb tomàquet i begudes) i berenar especial amb coca

3.- DIMECRES DE CENDRA (aperitiu durant la festa de pinxo d'arengada amb pa amb tomàquet i begudes)

4.FESTA DE LA PRIMAVERA (una setmana de dinars especials de diferents comunitats)

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

5.JORNADA DE PORTES OBERTES DELS RESIDENTS ALS SEUS FAMILIARS ANIVERSARI RESIDÈNCIA AL JUNY (S'organitza un berenar/sopar amb usuaris, familiars, treballadors i voluntaris)

6.ANIVERSARIS DELS RESIDENTS (2 cops al mes – festa d'aniversari : xocolata amb melindros) i en cas d'aniversari, centenari, del resident, pastís d'aniversari i begudes variades

7.REVETLLA DE SANT JOAN (Sopar especial de revetlla i dinar amb coca i cava)

8.CASTANYADA (panellets , castanyes o moniatos)

9.CELEBRACIONS DEL NADAL AMB LES ESCOLES I ALTRES COL·LABORADORS berenars o esmorzars de pa amb tomàquet i embotit, croquetes, patates xips i dolços per uns 5 o 6 dies grups col·laboradors d' entre 10 i 20 persones. Pica-pica (croquetes, patates xips i dolços) uns 2 dies als grups de voluntaris dels nens de les d'escoles unes 25-30 persones per 2 grups. Acompanyat d'aigua i refrescos. S'acordarà amb la direcció del centre.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

ANNEX 2.2. SANTA COLOMA DE GRAMENET

CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

1-CAP D'ANY, 1 DE GENER (dinar i postres especials, cava)
2-REIS, 6 DE GENER (dinar especial, tortell de Reis, cava)
3-DIVENDRES SANT (dinar especial, bunyols ...)
4-DILLUNS DE PÀSQUA (dinar especial, pastís amb mona de xocolata)
5-SANT JORDI (dinar especial, cava)
6-SANT JOAN (Sopar especial de revetlla i dinar amb coca i cava)
7-DIADA NACIONAL DE CATALUNYA, 11 DE SETEMBRE (dinar especial, pastís i cava)
8-TOTS SANTS, 1 DE NOVEMBRE (Dinar especial, castanyes, panellets, moscatell)
9-NIT DE NADAL, 24 DE DESEMBRE (Sopar de Nadal, cava)
10-NADAL, 25 DE DESEMBRE (Dinar de Nadal, torrons, polvorons, cava)
11-SANT ESTEVE, 26 DE DESEMBRE (Dinar especial, torrons, cava)
12-CAP D'ANY, 31 DE DESEMBRE (Sopar especial, raïm, cava)

ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTES ESPECIALS

1-TARDA D'ANIVERSARIS (mensual – festa d'aniversari : pastís d'aniversari per residents i begudes variades)
2-DIA DE CARNESTOLTES (aperitiu / berenar especial)
3-LA CASTANYADA (Dinar especial amb castanyes, panellets i moscatell)
4-APERITIU AMB FAMILIARS, VOLUNTARIS I USUARIS – En el marc de la Setmana de festes de la Residència "LA SETMANA D'HOMENATGE" – S' organitza un aperitiu o berenar especial per a voluntaris, treballadors/es i familiars
5-BERENARS/ESMORZARS PER A ACTUACIONS DE GRUP (Musicals , teatral , escolars . (berenar /esmorzar de pa amb tomàquet i embotit, pica –pica i begudes per a grups convidats d'entre 20 i 30 persones aprox. Dates a determinar el primer trimestre de l'any .
6-CELEBRACIONS DE FESTES DE NADAL AMB GRUPS ESCOLARS I ALTRES ENTITATS O ASSOCIACIONS VISITANTS . En 4 ó 5 dies assenyalats en festes de nadal : berenars o esmorzars destinats a 20 ó 30 persones de pa amb tomàquets i embotit, croquetes i similars, patates xips (berenars o esmorzars de pa amb tomàquet i embotit per als grups de voluntaris d'escoles 20-30 persones màx.)

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 48 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

ANNEX 2.3. PUIG D'EN ROCA

CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

1- ANY NOU (aperitiu, dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
2- REIS (aperitiu, dinar especial, tortell de reis, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
3- DIUMENGE DE RAMS (dinar especial i tortell de Rams, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
4- DIVENDRES SANT (dinar especial amb bacallà)
5- DILLUNS DE PASQUA (aperitiu, dinar i mona, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
6- SANT JORDI (postres del dinar especial i berenar especial)
7- SANT JAUME (aperitiu, dinar i postres especials, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
8- 15 D'AGOST (dinar especial)
9- DIADA NACIONAL DE CATALUNYA (dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
10- DIA DEL PILAR (dinar especial)
11- SANT NARCÍS 29 d'octubre (aperitiu, dinar i postres especials- xuixo de Girona-, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
12- TOTS SANTS (dinar especial i celebració de la castanyada amb castanyes, panellets i moniatos)
13- LA PURÍSSIMA 8 de desembre (dinar especial)
14- 24 DE DESEMBRE (Vigília de Nadal) :aperitiu, sopar especial, postres especials, torrons, neules, polvorins, cava i most per qui no pugui prendre alcohol
15- 25 DE DESEMBRE (Dia de Nadal) : aperitiu, dinar especial, postres especial, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè
16- 26 DE DESEMBRE (Sant Esteve): aperitiu, dinar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè
17- CAP D'ANY (aperitiu, sopar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè).

ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS

1-CENTENARIS. En cas de celebració de centenari, hi ha celebració personalitzada, amb la família i companys residents de la planta.

2 -CARNESTOLTES (berenar especial).

3- ANIVERSARIS DELS RESIDENTS: A la persona que fa els anys se li dóna el pastis individual d'aniversari a les postres del dinar i a la resta de residents de la planta se'ls hi ofereixen galetes variades.

4 -HOMENATGE 90 ANYS i MÉS: mes de juny (berenar especial residents i familiars. Pastís d'aniversari).

5- REVETLLA DE SANT JOAN (coca de Sant Joan, cava i most per qui no pugui prendre alcohol).

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 49 de 64

6- FESTA DE LA RESIDÈNCIA: mes de setembre (berenar especial per a residents, familiars i personal).

7-VISITES EXTERNES: Quan visita el centre alguna entitat o escola per tal de realitzar alguna activitat lúdica pels residents: cantades, representacions, visites, pessebres i altres similars, s'ofereix un berenar, esmorzar o aperitiu, a determinar en funció de l'activitat i l'horari.
Durant el període de Nadal ens visiten diverses escoles i s'ofereixen llaminadures als nens.

8- ACTUACIONS DIVERSES: Poden coincidir amb la celebració d'una festa o bé aprofitant alguna oferta lúdica. S'ofereix un berenar pels assistents, tant usuaris com familiars, així com pels "actors".

9- ESMORZAR DELS REIS MAGS: el dia 6 de gener s'ofereix un esmorzar a la Cavalcada dels Reis de Bescanó, una vegada finalitzada l'entrega dels regals.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Provisió de Serveis

R/N: B0000/X0000
Versió 1-AA

ANNEX 3
ANNEX 3.1 CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS



Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 51 de 64

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Provisió de Serveis

R/N: B0000/X0000
Versió 1-AA

Verdures de Temporada



Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

ANNEX 3.2. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Productes certificats en Agricultura ecològica
Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aus de carn)
Ous
Mel, geles i pròpolis
Hortalisses
Verdures
Plantes aromàtiques i medicinals
Fruita
Cereals i farines
Llegums
Germinats
Oli
Espècies
Vins i caves
Cervesa
Conserves
Panificació i pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats alimentaris
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te i Cafè
Patates fregides (xips)
Embotit

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Provisió de Serveis

R/N: B0000/X0000
Versió 1-AA

ANNEX 4 MODEL DE DECLARACIÓ D'AUTORREGULACIÓ DE L'ACTIVITAT

Dades de l'empresa:

Fet que declara:

Mesura correctora:

Vist-i-plau Direcció del centre propi:

Data:

Signatura:

(Model reproduïble)

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

ANNEX 5 INVENTARI

En document a banda es facilita als licitadors l'inventari de equipaments i similars que facilita cada centre on es desenvoluparà l'objecte de contracte.

LOT 1 FEIXA LLARGA

Infraestructures	Nombre	Tipus	Antiguetat	Model	Marca	Observacions
Cuina	1	gas	2001		FAGOR	6 Focs
Planxa	1	gas	2001	FTG/C9-10 LE	FAGOR	2 focs
Marmita	1	gas	2001	MG9-10-BP	FAGOR	
Fregidora	1	gas	2020	F09121	FAGOR	1 cuba 25 l.
Forn	1	gas	2007	FCS101G4	ZANUSSI	
Cambra frigorifica verdures	1	elèctric	2001			
Cambra frigorifica lactis i embotits	1	elèctric	2001			
Cambra congelador	1	elèctric	2006			
Rentaplats	1	elèctric	1999	LS-10	ZANUSSI	Capota
Rentamans	1					
Armari parament de cuina	1					290cm x200cm
Prestatgeries i taules treball	3		2001			
Campana Extractora	1	elèctric	2001			

Petits i mitjans electrodomèstics	Nombre	Tipus	Antiguetat	Model	Marca	Observacions
Tallaembotits	1	elèctric	2019	MIRRA 275C	SIRMAN	
Robot coupe	1	elèctric	2022	BLIXER 5vv	Robot Coupe	Texturitzador
Carros Tèrmics	3	elèctric			Rieber	
Carros Tèrmics	1	elèctric			Edenox	
Carros Tèrmics	1	elèctric			Edesa	
Bàscula	1	elèctric		S3B	Grampresición	
Túrmix Industrial	2	elèctric	2019	MP 450 Ultra	Robot Coupe	
Carros menaje cuina	9					
Carro escombreries orgànic	1					
Carro escombreries Paper	1					

L'Hospitalet de llobregat, 13 d'abril de 2023

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

LOT 2 SANTA COLOMA DE GRAMENET

Infraestructures	Nombre	Tipus	Antiguitat	Model	Marca	Observacions
Cuina	1	gas	2022	LQ/CUG4BA.2M2G	CASTRA	4 focs
Cuina + forn	1	gas	2022	LQ/CUG4NG.2M2G	CASTRA	4 focs i 1 forn
Paella basculant	1	gas	2022	LQ/BRG180M	CASTRA	
Marmita	1	gas	2001		FAGOR	52 cm fons
Marmita	1	gas	2001		FAGOR	35 cm fons
Fregidora	1	gas	2001		FAGOR	
Fregidora	1	gas	2001		FAGOR	
Fregidora	1	gas	2001		FAGOR	
Forn	1	gas	2016	12044623L65	FAGOR	
Cambra frigorífica de verdures	1	elèctric	2001			
Cambra frigorífica de làctcis	1	elèctric	2001			
Cambra frigorífica embotits	1	elèctric	2001			
Cambra congelador	1	elèctric	2016			
Congelador vertical no frost	1	elèctric	2001		ELECTROLUX	
Cogelador horitzontal	1	elèctric	2001			
Taula de preparació refigereda	1	elèctric	2001		FAGOR	
Taula de preparació refigereda	1	elèctric	2001		FAGOR	
Rentamans inox accionament a pedal	1		2001			
Rentamans inox accionament a pedal	1		2016			
Microones	1	elèctric	2017		DAEWOO	
Rentagots	1	elèctric	2001	LS 521	JEMI	Capota
Tren de rentat	1	elèctric	2016	A 1580 T DI		
Armari inox parament	2		2016			290cm x200cm
Prestatgeries	4		2001			
Taula de preparació	2		2001		FAGOR	
Taula cuina	1		2022		CASTRA	
Campana extractora	1	elèctric	2001			

Petits electrodomèstics	Nombre	Tipus	Antigueta	Model	Marca	Observacions
Tallaembotits	1	elèctric	2015		SAMMIC	
Triturador	3	elèctric	2018	MP550 ULTRA	ROBOT COUPE	
Triturador	2	elèctric	2012	TR350	SAMMIC	
Triturador	1	elèctric	2005	TR330	SAMMIC	
Robot coupé	1	elèctric	2018		SAMMIC	Texturitzador
Carro tèrmic inox	2	elèctric	2001			safates
Carro tèrmic inox	1	elèctric	2019		CARRINOX	safates
Carro tèrmic inox	2	elèctric	2001			2 gavetes
Carro de bany maria inox	1	elèctric	2014			3 gavetes
Carros inox per a menatge de cuina	12					
Carro escombreries orgànic	1					

Santa Coloma de Gramanet, 14 d'abril de 2023

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Pàgina 56 de 64

LOT 3 PUIG D'EN ROCA

Infraestructures	Nombre	Tipus	Antigüitat	Model	Marca	Observacions
Cuina	1	Gas	2004	Serie 900	Intecno	6 focs
Planxa	1	Gas	2004	Serie 900	Intecno	
Marmita	1	Gas	2004	Serie 900	Intecno	
Fregidora	1	Gas	2004	Serie 900	Intecno	
Forn	1	Gas	2017	Combinaser Plus	Rational	
Cambra frigorífica de verdures	1	Elèctric			Zanoti	
Cambra frigorífica de làctics i embotits	1	Elèctric			Zanoti	
Cambra Frigorífica carn	1	Elèctric			Zanoti	
Congelador (dins cambra frigorifica carn)	1	Elèctric				
Frigorífic descogelació peix	1	Elèctric				
Rentaplats	1	Elèctric			Romac	
Rentamans	1					
Armari parament cuina	1					
Armari inox 4 prestages sense portes	8					
Armari inox portes batents 4 prestatges	1					
Armari inox portes batents 5 prestatges	1					
Armari inox portes correderes 4 prestatges	1					
Armari inox portes correderes 2 prestatges	1					
Taula inox 2 prestatges	1					
Prestatgeries de treball	5					
Campana extractora	3	Elèctric			Morgui	
Congelador de mostres	1	Elèctric			Fagor	
Abatidor de temperatura	1	Elèctric	2022	ABT10 1L	Infrico	

Petits i mitjans electrodomèstics	Nombre	Tipus	Antigüitat	Model	Marca	Observacions
Tallaembotits	1	Elèctric	2006		Bramer	
Braç triturador	1	Elèctric	2022	MP550	Robot coupe	
Braç triturador	1	Elèctric	2022	MP160	Robot coupe	
Carros tèrmics	1	Elèctric	2021			
Carros tèrmics	5	Elèctric		PM-22	Rieber	
Carros camarera inox 4 prestatges	5					
Carros camarera inox 3 prestatges	8					
Carros camarera inxo 2 prestatges	6					
Carro transport mercaderia inox	3					
Bàscula	1	Elèctric		ACS15JE-11		
Cafetera	1	Elèctric	2021	Excellent touch	Cafitesse	
Màquina sucs taronja	1	Elèctric	2020		Frucosol	
Talladora de verdures	1	Elèctric	2022	CA-31	Sammic	
Peladorea de patates	1	Elèctric	2022	T15S	Electrolux	

Girona, 13 d'abril de 2023

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

ANNEX 6 NORMATIVA

ANNEX 6.1. NORMATIVA SOBRE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Com a regla general, el contractista queda obligat a respectar tots els requisits que sobre seguretat alimentaria li siguin d'aplicació, d'acord amb la següent legislació:

- Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 de octubre, de salut pública a Catalunya.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- RD 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes
- Reglament CE núm. 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
- Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2044 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglament CE núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2044 relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- Reglament CE núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- REGLAMENT (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, en tot el que es pugui escaure d'aplicació.
- Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats als serveis de menjar per col·lectivitats. CAC / RCP 39-1993

Els aliments que es puguin deteriorar no es poden guardar més de tres dies des de la seva compra fins a la seva consumició i s'han de conservar al refrigerador. La carn i el peix s'han de mantenir dins el frigorífic fins el moment de cuinar-los. Els aliments congelats s'han d'emmagatzemar a una temperatura a menys de 12 graus centígrads (-12º : 2 o més estrelles). Un aliment congelat, si no es consumeix, no pot tornar-se al congelador per al seu emmagatzematge.

La llet que es subministri ha de procedir de proveïdors que n'assegurin la higienització adequada d'acord amb la normativa vigent. S'ha de conservar dins el frigorífic fins a la seva total utilització o consum.

Les amanides que es preparin amb vegetals crus s'han de rentar amb aigua barrejada amb lleixiu (10 gotes per litre) i posteriorment amb aigua potable.

L'adjudicatari informarà sobre l'origen del productes agroalimentaris utilitzats i sobre les propietats organolèptiques i/o en termes de qualitat que aquells tinguin.

Sempre que sigui possible els productes agroalimentaris se subministraran en envasos retornables.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

Els aliments han de superar uns paràmetres microbiològics mínims quan siguin sotmesos a les següents determinacions: recompte de bacteris aerobis, proteolítics, anaerobis, coliformes, estreptococs i investigació de patogen.
Els aliments han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal i en particular el Codi Alimentari Espanyol. Els aliments enllaunats han de portar el registre sanitari corresponent.
Els aliments higienitzats han de tenir absència d'agents microbians patògens i de gèrmens indicadors de contaminació recent i massiva. Aquests aliments han de tenir absència de gèrmens patògens, i de coliformes en 0,1 ml o 1 ml del producte, així com no més de 100.000 gèrmens vius per gram de producte.
Els aliments esterilitzats han de tenir absència d'alteració en els caràcters organolèptics després de cinc dies d'incubació, absència de gèrmens patògens o de les seves toxines, i no més de 100 gèrmens vius (aerobis) per 1 g o 1 ml del producte després d'una incubació de 10 a 30 dies.

ANNEX 6.2 NORMATIVA SOBRE ETIQUETATGE

Per poder interpretar correctament una etiqueta, és necessari conèixer quina és la informació que ens proporciona.
La normativa que regula l'etiquetatge dels aliments és el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, i el contingut obligatori d'una etiqueta és el següent:
• Denominació de venda (és el nom amb què identifiquem el producte), per exemple: iogurt de fruites.
• Llista d'ingredients:
• Es considera ingredient tota substància (inclosos els additius alimentaris) utilitzada en la fabricació o en la preparació d'un producte alimentari i que encara es troba present en el producte acabat o eventualment en la forma modificada.
• Els productes següents no necessiten llista d'ingredients:
• Aliments compostos per un sol ingredient, per exemple: el sucre.
• Fruites, hortalisses fresques i patates.
• Aigua envasada.
• Vinagre.
• Formatges, mantega, llet i nata fermentada, si no se'ls ha afegit res.
• Begudes amb un grau alcohòlic superior a l'1,2%.
• La quantitat dels ingredients s'ha d'indicar en els casos següents:
• Sempre que a l'etiqueta es destaqui l'ingredient o la categoria d'aquest mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques, per exemple: pizza de pernil i formatge.
• Quan l'ingredient i la categoria d'aquest sigui essencial per definir un producte alimentari o per diferenciar-lo d'altres productes amb què es pot confondre a causa de la seva denominació o del seu aspecte, per exemple: galetes integrals.
• Grau alcohòlic, si el volum supera l'1,2%.
• Quantitat neta (producte envasat) que indica el pes o el volum de l'aliment.
• Data de duració mínima o caducitat:
• Producte de durada < 3 mesos: posar-hi dia i mes.
• Producte de durada > 3 mesos, però < 18 mesos: posar-hi mes i any.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

Pàgina 59 de 64

• Producte de durada > 18 mesos: només cal especificar l'any.
• Identificació de l'empresa: nom o raó social.
• Condicions especials de conservació i utilització.
• Mètode d'ús (quan sigui necessari).
A 5
90 col·lecció eines 5
• Lot (identifica el conjunt de productes que han estat fabricats en les mateixes condicions) i lloc de procedència.
• L'etiquetatge nutricional només és obligatori en l'etiqueta d'aquells productes als quals s'atribueixin propietats nutritives, com "enriquits amb calci", "amb fibra"...
• Aquesta etiqueta ha d'especificar per cada 100 grams o 100 ml el següent:
• Valor energètic
• Proteïnes, hidrats de carboni i greixos
• La informació addicional, com el perfil de greixos o minerals, és voluntària.
• La informació sobre vitamines i sals minerals s'haurà d'expressar com a percentatge de les quantitats diàries recomanades (CDR)

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

ANNEX 7

PLECS ESTÀNDARDS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

- **Circulars Funció Pública**
  - Instrucció 3/2018,sobre l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació a l'Administració de la Generalitat de Catalunya
  - Circular 2/2000 de 2 de febrer de 2000, sobre els deures i les responsabilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat que intervingui en qualsevol tractament automatitzat de dades personals Normes i guies del Departament
- **Normes i guies del Departament**
- **Marc de Ciberseguretat per a la Protecció de Dades (MCPD) del CESICAT**
- **Normes i guies de ciberseguretat del CESICAT:**

- Control d'accés i identitat digital
- Mesures de seguretat en la construcció de sistemes d'informació
- Mesures de seguretat en la configuració i l'administració de sistemes d'informació
- Gestió d'incidents de seguretat
- Ús del correu electrònic
- Seguretat en el teletreball
- Connexió d'equips de tercers
- Ús de l'estació de treball
- Eliminació segura d'informació en la reutilització o destrucció de suports i sistemes

NOTA:

Les Circulars de Funció Pública estan disponibles a Internet.

La resta són d´accés exclusivament intern i es facilitaran a l'adjudicatari si són d'aplicació pel servei contractat.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia: 20/06/2023 15:40:44

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Provisió de Serveis

R/N: B0000/X0000
Versió 1-AA

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

ANNEX 8

MODEL DE DOCUMENT D'ACCEPTACIÓ D'OBLIGACIONS RELATIVES A SEGURETAT DE LA INFORMACIÓ I PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

La persona que treballa a ..... està autoritzada a utilitzar els recursos d'informació del Departament de Drets Socials i accedir a les seves instal·lacions sempre que sigui necessari per a l'execució del contracte i seguint els termes i condicions especificats a continuació.

Obligacions

Els col·laboradors que participin en la prestació del servei estaran sotmesos a la política, les normes i procediments de seguretat del Departament i tindran l'obligació de respectar els següents requeriments:

1. Mantenir el deure de secret sobre la informació a la qual tinguin accés en el temps, fins i tot un cop finalitzada la col·laboració.

2. Protegir la informació a què tingui accés per qualsevol motiu durant la prestació del servei. Això inclou mantenir la confidencialitat i integritat de la informació i dels sistemes / aplicacions a través dels quals s'hi accedeix i evitar la modificació o destrucció d'aquestes dades.

3. Conèixer les funcions i obligacions del personal que presten servei al Departament i els procediments i mesures que els aplica en el desenvolupament de les seves funcions.

4. Complir amb els preceptes i principis que disposa la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals i la resta de normativa aplicable en aquesta matèria, de conformitat amb els protocols establerts pel Departament.

5. Garantir el compliment de l'Esquema Nacional de seguretat.

6. Facilitar, si escau, l'exercici dels drets de les persones interessades (Dret d'accés, Dret de rectificació, Dret de supressió (dret a l'oblit), Dret d'oposició, Dret a la limitació del tractament), seguint el protocol a tal efecte elaborat pel Departament.

7. No fer servir la informació ni els recursos informàtics per finalitats no previstes en la prestació del servei.

8. No subministrar ni comunicar les dades personals a terceres persones, ni tan sols per a la seva conservació, llevat que compti amb l'autorització expressa del Departament.

9. No fer còpies ni extreure la informació a què tingui accés, llevat que sigui imprescindible per a l'adequada execució de les funcions assignades pel Departament i, per tant, es disposi de l'autorització corresponent. Si l'extracció suposa l'ús de suports extraïbles o ordinadors portàtils, l'autorització únicament permetrà el seu emmagatzematge de forma xifrada.

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44

10. Esborrar qualsevol tractament temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.

11. No compartir les contrasenyes amb altres persones. L'identificador i contrasenya són personals i intransferibles.

12. Garantir la confidencialitat de les credencials emprant contrasenyes que no siguin fàcils d'endevinar, canviant la contrasenya inicial temporalment assignada durant la primera connexió al sistema i tornar-la a canviar periòdicament cada tres mesos i davant de qualsevol sospita d'incident de suplantació de la identitat de l'usuari.

13. En finalitzar la jornada laboral o durant absències prolongades, mantenir la taula neta de papers i suports i guardar la documentació i els suports en llocs segurs.

14. Tancar o blocar les sessions actives a l'ordinador (Ctrl+Alt+Supr) en abandonar temporalment el lloc de treball i apagar-lo al finalitzar la jornada.

15. No deixar sense recollir documents confidencials als dispositius de reproducció (fotocopiadores, faxos, escàners i impressores).

16. Notificar a la unitat gestora del contracte del Departament qualsevol incidència, anomalia o sospita relacionada amb la seguretat de la informació. En cas que la incidència estigui relacionada amb l'accés als sistemes d'informació es comunicarà immediatament al servei d'atenció a l'usuari del Departament *(telèfon 900 101 439).*

17. Entregar qualsevol còpia o versió de la informació disponible durant la prestació del servei al concloure la col·laboració. Quan els equips utilitzats per a la prestació del servei no siguin propietat del Departament, caldrà eliminar tota la informació / codi / programari propietat de Departament o la Generalitat de Catalunya d'aquests equips, així com de qualsevol suport extern d'informació.

Descripció del servei:

Accepto les obligacions descrites en el present document en relació amb l'execució del projecte.

Lloc, a data

Nom i cognoms:

Nom de la companyia:

Signatura,

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Doc.original signat per:
Sara Pasquina Fíguls
22/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 20/06/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

00JOSEFU6TGIXJK3QP066VTH98VOQ6V8

Data creació còpia:
20/06/2023 15:40:44