



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de nutrició per als centres amb cuina pròpia, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya M.P., S.L., mitjançant procediment obert amb diversos criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

La promoció de la salut és un dels pilars on SUMAR vol enfocar molts recursos per tal de potenciar un envelliment saludable i alhora promoure els gustos i varietat en la alimentació de les persones.

Per aquestes raons l'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de nutrició pels centres amb servei de cuina, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya M.P., S.L, d'acord amb les condicions que s'estableixen al present plec de prescripcions tècniques regulador d'aquest procediment.

La contractació d'una nutricionista podrà promoure els objectius d'una vida saludable i alhora variar les ingestes. La empresa adjudicatària o professional ha de vetllar per els menús de les residències gestionades per SUMAR i millorar la alimentació alhora de prevenir la obesitat i trobar l'equilibri segons les necessitats de cada persona de cada centre.

Donat que SUMAR per poder realitzar aquest servei no disposa medis materials ni personals suficients per desenvolupar aquesta tasca i alhora considera que és un servei necessari, es proposa la contractació d'un/a professional o una empresa extern/a especialitzat en aquest tipus de treballs amb la titulació de diplomatura o grau en Nutrició Humana i Dietètica i una experiència acreditada en administració pública en aquests àmbits.

Atès que es tracta d'un servei integral per tota la organització es considera que no es pot dividir en lots ja que la prestació del servei feta per diverses empreses podrien malmetre o interrompre el bon funcionament de SUMAR. Totes les intervencions i tasques han d'anar ben coordinades i tenint els mateixos objectius. Si aquestes tasques s'encarreguessin a diferents professionals, el servei no s'executaria de manera eficaç i, tècnicament, seria de difícil aplicació.

2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

CENTRE	ADREÇA
RESIDÈNCIA SANT HILARI	Passeig 14 d'abril, 1 - 17403 Sant Hilari Sacalm
RESIDÈNCIA SANT SADURNÍ D'ANOIA	Pl. Torres i Bages, 16-18 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia
RESIDÈNCIA ESPARRAGUERA	C/ Camí Can Comelles, 10 - 08292 Esparreguera
RESIDÈNCIA DE RIBES DE FRESER	Passeig d'en Guimerà, 6 - 17534 Ribes de Freser
RESIDÈNCIA DE CASSÀ DE LA SELVA	Rambla Onze de Setembre, 77 - 17244 Cassà de la Selva



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E8E308C224EBDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumarcat.cat/445>



RESIDÈNCIA DE MONTESQUIU	C/ Santiago Rossinyol, 8 - 08585 Montesquiu
RESIDÈNCIA DE TONA	C/ Barcelona, 23 - 08551 Tona
RESIDÈNCIA DE SANTA COLOMA DE FARNERS	C/ De les Argiles, 60, Baixos 17430 - Santa Coloma de Farners
RESIDÈNCIA DE BEGUES	C/ Ferran Muñoz, 3 - 08859 Begues
CENTRE DE SERVEIS DE MAIALS	C/ Barceloneta, 95 - 25179 Maials

- És possible que durant l'execució del contracte s'incorporin nous centres a l'àmbit d'aplicació.

3. CARACTERÍSTIQUES DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE

3.1. FUNCIONS

Les funcions objecte d'aquest contracte són les següents:

- Elaboració dels menús basals, on inclogui esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressupò per a cada temporada incloent la informació nutricional. Aquests menús han de llistar els al·lèrgens de declaració obligatòria conforme a la legislació vigent.
- Un cop elaborats els menús aquests s'hauran d'entregar al centre per tal que es puguin posar en comú amb les persones i decidir si volen fer canvis. Si hi ha canvis, es demanaran amb temps suficient per poder adaptar-los als gustos i necessitats de cada centre.
- Elaboració de les derivacions que li indiqui al responsable higiènic-sanitària per temporada, incloent els valors nutricionals.
- Elaboració de menús per a usuaris amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, així com qualsevol altra derivació que es necessiti en un màxim de 7 dies per poder adaptar-los a les necessitats de cada persona
- Elaboració de les fitxes tècniques (productes, processos de producció, al·lèrgens).
- Valoració de l'estat nutricional personalitzat per evitar problemes de malnutrició.
- Adaptar l'alimentació a les diferents cultures, preferències de dietes (ex. Vegetarians o vegans).
- Estar disponible per les reunions on es consideri que sigui necessària la seva presència per poder compartir amb els professionals i/o persones que viuen als centres les preferències dels mateixos.
- Els menús seran entregats en format editable (Excel) determinat per Sumar en cas de que el sistema informàtic de gestió de menús no estigui funcionant o directament en el software de gestió de menús si aquest ja està operatiu.)
- La empresa adjudicatària disposarà dels preus dels productes que SUMAR compra amb cobertura jurídica i sota altres expedients jurídics (ja sigui amb licitacions, Sistemes dinàmics d'adquisició, o menors)

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 3 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8BE308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijonant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



- SUMAR posarà a disposició de l'adjudicatari l'import que ha de costar cadascun dels menús i l'import màxim diari.
- La empresa adjudicatària ha de calcular el cost de cada menú en base als preus dels expedients de SUMAR i ha d'ajustar-lo a l'import determinat
- Revisió dels menús segons les demandes fetes a les assemblees de les persones que viuen al centre.
- Determinar amb la RHS la rotació dels menús, tipus d'aliments, gramatges, textures, desprogramacions puntuals (festes, celebracions, dies especials i altres).
- Incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants; bunyols de Quaresma , tortell de Pasqua; escudella, pollastre i torrons per Nadal).
- Diversificar el tipus de peix, blanc i blau, així com els tipus de carn, blanca i vermella.
- Potenciar els aliments de temporada en el cas de les fruites i hortalisses.
- Revisar i adaptar mensualment els menús segons les necessitats i preferències de les persones.
- Disposar d'un pla de seguiment, així com per al tractament de les no conformitats, queixes i suggeriments de les persones usuàries, amb establiment de mesures correctores i control de seguiment posterior.
- 2 inspeccions anuals a cada centre per constatar la correcte implementació, manipulació i gestió dels menús

3.2 FUNCIONS EN RELACIÓ AMB LES PERSONES QUE VIUEN AL CENTRE, LES SEVES FAMÍLIES O PERSONES DE REFERÈNCIA

- Conèixer les preferències de les persones que viuen al centre, així com de les costums de les mateixes a l'hora de fer els menús.
- Adaptar els menús a les diferents èpoques de l'any, festivitats, creences o altres demandes que puguin fer les diferents persones que viuen al centre, referents o famílies.
- Fer xerrades si el centre ho veu necessari a les famílies i/o personal de SUMAR per implantar correctament els menús

3.3. FUNCIONS DE LA PERSONA PROFESSIONAL NUTRICIONISTA EN RELACIÓ A L'EQUIP INTERDISCIPLINARI

- Escoltar i prendre les accions necessaris per corregir aquelles suggeriments que puguin fer els professionals respecte als menús vigents o futurs.

3.4. FUNCIONS DE LA PERSONA PROFESSIONAL NUTRICIONISTA EN RELACIÓ AMB L'ORGANITZACIÓ DEL CENTRE



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8BE308C224E8FDF) generada ante la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijancant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



- Informar a la direcció i al i el/la professional responsable higiènica sanitària (RHS) de qualsevol circumstància que pugui comportar risc per a la salut de les persones que viuen a la residència o treballadors de la mateixa, i assessorar en la presa de mesures de correcció destinades a la prevenció o pal·liació dels seus efectes.

3.5. TRANSPORT I QUILOMETRATGE

En principi s'estima que la empresa adjudicatària haurà de realitzar un parell de visites a cada centre com a màxim. El quilometratge es calcularà a part. Per tenir una estimació del import es calcula des de la seu central de SUMAR de la següent manera:

Residència/SAIAR	km	Nombre visites anuals	Total km
Begues	132	2	264
Esparraguera	122	2	244
Sant Sadurní Anoia	126	2	252
Ribes de Freser	114	2	228
Maials	258	2	516
Montesquiu	57	2	114
Sant Hilari Sacalm	33	2	66
Tona	52	2	104
Santa Coloma de Farners	21	2	42
Cassà de la Selva	16	2	32
TOTAL	931	20	1862

- El quilòmetre es pagarà a **0,20€**.

4. PERFIL PROFESSIONAL I APTITUDINAL

4.1. PERFIL PROFESSIONAL

La persona que s'adscrigui a la prestació del servei haurà de complir els requisits per a exercir la seva professió conforme als requeriments del contracte (per exemple, col·legiació, etc.).

La persona que s'adscrigui a la prestació del servei haurà de disposar de la corresponent titulació oficial universitària, homologada, per a poder exercir com a tal a l'estat espanyol.

4.2. PERFIL APTITUDINAL

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 5 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E8E308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijuntes el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumarcat.cat/445>



Es considera que les persones que exerceixin com nutricionista d'una residència o centre de dia d'atenció a gent gran han de tenir unes característiques personals que facilitin d'entrada la bona realització de les funcions pròpies del lloc de treball d'aquestes professions.

Si bé moltes d'aquestes característiques es poden adquirir, potenciar i millorar durant la formació, tant inicial com continuada, sempre és convenient tenir en compte el perfil aptitudinal propi de cada persona.

Principals capacitats:

- Resoldre problemes i prendre decisions de manera àgil i eficient.
- Afrontar nous reptes i adaptar-se a noves situacions.
- Coordinar-se amb altres serveis i professionals del seu àmbit de treball.
- Establir relacions interprofessionals de manera positiva.
- Promoure i aconseguir el benestar de les persones ateses en els àmbits de la seva intervenció professional.

Aquest perfil professional podrà patir variacions d'acord amb la normativa sectorial en cas que s'inclouin altres funcions pròpies del perfil professional en matèria de residències assistides de gent gran i centre de dia per a gent gran.

5. ELABORACIÓ DELS MENÚS

5.1. CRITERIS PER A L'ELABORACIÓ DELS MENÚS

- Dieta mediterrània
- Estacionalitat dels aliments
- Matèries licitades per SUMAR
- Plans de menús a mida pels comensals
- Variació de tècniques culinàries

5.2. COMPOSICIÓ DELS ÀPATS

Primers plats: Cal que estiguin formats per arròs, pasta, llegum, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites).

Amanida: Diàriament en l'àpat del dinar hi ha d'haver amanida, aquesta ha d'estar composta per enciam, tomàquet, ceba, olives i altres...

Segons plats: estaran formats per aliments proteics: carn, peix i ous.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 6 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E8E308C224EBDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijanant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



Guarnicions: amb prioritat les verdures i les hortalisses com tomàquet amanit amb tonyina, o formatge fresc, verduretets amb tempura, escalivada i altres. Alhora els segons plats es poden acompanyar de llegums, pasta, patata, arròs, i altres.

Quan al plat principal hi consten cereals, patates o llegums i algun tipus de carn, peix o ous, és podrà considerar plat únic, com ara l'estofat de patates i vedella, arròs a la cassola...i sempre i quan vagin acompanyats d'una crema de verdures o una amanida completa (amanida amb embotit, o amb més ingredients dels habituals) a més de les postres i cafè/infusió.

Postres: es prioritza poder oferir varietat per tal que els usuaris puguin escollir. S'oferirà fruita fresca i de temporada i iogurts o derivats. En ocasions especials es poden servir galetes, coca, bunyols, pastis o similar.

Cafès: S'oferirà cafè, descafeïnat i amb cafeïna, infusions variades, llet de vaca normal, semidesnatada i desnatada, llet de soja de civada i altres begudes vegetals.

En el menú s'ha de tenir en compte que es puguin servir pa del dia elaborat en un forn de pa o pastisseria diàriament, s'ha de poder servir diferents tipus de pa (pa normal, sense sal, integral) pa rodó de pagès, barra.

Amaniment: Oli d'oliva verge extra preferentment de proximitat, vinagre, sal i pebre.

Esmorzar i Berenar: Entenem que l'esmorzar i el berenar es compon de un bufet lliure que inclou un mínim de 3 menús diferents i que les persones podran escollir. Caldrà elaborar les varietats de menús.

5.3. RELATIU A LA QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES I FORMES D'ELABORACIÓ.

Els productes que s'utilitzaran per l'elaboració dels menús seran els que estan licitats per SUMAR si bé en l'elaboració dels menús es tindrà en compte:

- L'oli utilitzat en totes les preparacions serà d'oliva verge o verge extra.
- S'utilitzarà poca sal en els menús.
- S'evitaran aliments massa salats (olives, verdures en vinagre, conserves, carns elaborades i embotits, sopes de sobre, etc.)
- La sal haurà de ser iodada.
- En la cocció dels llegums s'evitaran els embotits grassos en la seva elaboració.
- Les verdures i hortalisses seran preferentment de temporada com bròquil, bledes, mongeta, espinacs, cuinades o en amanides.
- Les amanides, compostes bàsicament per aliments crus vegetals hauran de ser constituïdes per vegetals de varis colors.
- Els peixos dels menús hauran de ser preferentment bacallà, rap, lluç. No s'utilitzaran peixos de gran mida (peix espasa, tonyina o altres) ni tampoc panga, perca ni palometa.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 7 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E8E308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



- Les carns que es posa en el menú ha de ser lliure d'additius i sense grassa visible. Ha de servir-se sense ossos ni tendons i cal que sigui cuinada de manera que no quedi seca.
- La fruita se servirà preferentment de temporada. Per tant en funció de la època de l'any es posarà el menú raïm, maduixes, cireres,...etc.
- Els iogurts del menú podran ser variats, normals, desnatats i de diferents sabors.
- També es podran posar el menú productes tals com natilles, flams o similars.
- No s'inclouran aliments cuinats mitjançant fregits per immersió ni aliments precuinats (patates congelades o fregides embossades, crestes, croquetes, barretes de lluç...) tampoc aliments que continguin grasses trans o grasses hidrogenades, com margarines i brioixeria industrials.
- Els purés que es posin el menú hauran de ser totalment triturats, amb una textura homogènia.

5.4. RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS

Els menús s'adequaran a la dieta a les necessitats especials de les persones usuàries de cada centre.

Els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals i gustos de les persones...). En cada cas particular, s'exclourà de l'àpat l'aliment implicat, seguint estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús.

Els menús facilitarà el llistat dels aliments i additius permesos/prohibits en cada cas, basant en la informació aportada per cada persona usuària i/o família. Per tot això, a mode general, s'han de complir les recomanacions següents:

- Tenir descrits exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats.
- Assegurar la varietat.
- Intentar en la major mesura possible que el menjar sigui el més igual al de la resta de comensals, però eliminant totalment l'al·lergen o aliment concret del menú i altres productes que no puguin contenir com additiu, el que implica un rigorós anàlisi de les etiquetes dels aliments.
- S'evitaran aquells aliments del que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials.
- Els menús també tindran previst la capacitat d'oferir un menú alternatiu per aquelles circumstàncies puntuals i imprevistes de malaltia lleu.
- Serà recomanable la possibilitat de disposar sempre en el menú d'algun aliment nutritiu, de fàcil digestió i absorció com arròs, pasta, patates, pastanaga, pa, carn o peix a la planxa o bullit, iogurt, plàtan, poma en compota o al forn.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 8 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 871720C294B149DB6A47659B8BE308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

6. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes al present plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta la prestació del servei i a guardar secret respecte les dades o la informació prèvia que, no essent pública o notòria, estigui relacionada amb l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrants les mesures oportunes pel seguiment de l'execució del servei.

7. HORARI

Es considerarà d'atenció de prestació de servei en horari laborable de dilluns a divendres de 09:00h a 19:00h.

8. PERSONAL

L'adjudicatari haurà de disposar del personal tècnic i qualificat que sigui necessari per atendre el compliment de les seves obligacions de conformitat amb l'establert en l'objecte del contracte.

- A l'inici de l'execució del contracte, l'adjudicatari estarà obligat a especificar les persones concretes que realitzaran la prestació del servei, la seva titulació i expertes en l'àmbit d'intervenció, això com acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social i/o al cens d'empresaris, professionals i retenidors en cas de no estar donat d'alta com autònom. Així mateix, comunicarà qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones acreditant que la seva situació laboral s'ajusta a dret.
- Durant la vigència del contracte, l'entitat adjudicatària presentarà a SUMAR amb periodicitat semestral, la fotocòpia dels documents de cotització de la Seguretat Social, si s'escau.
- L'entitat adjudicatària procurarà l'estabilitat dels treballadors durant l'execució del contracte en la mesura del possible, a efectes de preservar la continuïtat del servei.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 9 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DBEA47659B8BE308C224EBDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliqñcant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



- L'empresa adjudicatària es compromet a substituir les absències del seu personal per qualsevol eventualitat. Si és el cas, l'empresa adjudicatària facilitarà al substituït les dades adients del servei, per tal de garantir-lo i ho comunicarà a SUMAR, als efectes adients.
- L'entitat adjudicatària haurà de vetllar per tal que els professionals que assignin a cada tasca tinguin el coneixement de l'entorn suficient per portar a terme les seves funcions.
- Correspon a l'entitat adjudicatària les funcions de formació continuada, supervisió i suport del seu personal.
- L'entitat adjudicatària haurà de facilitar la vigilància de la salut dels seus treballadors/es i establir el corresponent Pla de Prevenció. Aquest, sempre haurà de garantir la formació dels professionals necessària en matèria de prevenció de riscos laborals i la dotació dels mitjans materials i equips de protecció personal que, d'acord amb les característiques de les tasques a realitzar, es necessitin per prestar el servei. Aquest material inclou tant la roba personal, com el material personal higiènic o de seguretat que sigui necessari d'acord amb el risc associat a l'activitat professional a desenvolupar.
- Qualsevol relació de caràcter laboral o de qualsevol altre mena que estableixi l'entitat adjudicatària en motiu de la realització del servei de referència serà de la seva exclusiva competència i risc, sense que impliqui en cap cas responsabilitat solidària o subsidiària de SUMAR, així com qualsevol vinculació laboral entre el contractista o dels seus subcontractistes amb SUMAR.

9. CONDICIONS ESSENCIALS D'EXECUCIÓ

Es consideren condicions essencials totes aquelles obligacions del Plec de Prescripcions Tècniques i Plec de Clàusules Administratives relatives a la bona execució tècnica del servei, i especialment, aquelles relacionades amb el compliment del model ACP que segueix SUMAR.

També es considera condició essencial seguir l'horari establert en aquest plec així com complir les obligacions específiques.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023	
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 10 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8E8E308C224E8FDF) generada ante la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



10. SEURETAT I RISCOS LABORALS

L'adjudicatari haurà de complir i fer complir la Llei de prevenció de riscos laborals (31/1995) de 8 de novembre, en tots els seus àmbits d'aplicació. En referència a l'article 24 de la llei de PRL, de coordinació d'activitats empresarials, les empreses concurrents es coordinaran amb l'objectiu de promoure i cooperar en l'eliminació o disminució dels riscos laborals que puguin existir en els treballs o serveis que realitzin diferents empreses en un mateix centre de treball, en els termes exigits en la legislació actual, aplicant els mitjans de coordinació empresarial adequats a aquesta finalitat.

L'adjudicatari presentarà l'Avaluació de Riscos i les mesures preventives a adoptar de totes les tasques i actuacions que s'han de fer en les dependències de SUMAR i tindrà una persona encarregada de coordinar les feines en matèria de prevenció amb els tècnics de prevenció de riscos laborals (PRL) de SUMAR.

El personal destinat a fer els diferents serveis, si s'escau, estarà format i informat sobre els riscos laborals que de les seves funcions es deriven. A tals efectes, d'acord amb el RD 171/2004, que desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE), el departament contractant farà entrega de l'avaluació de riscos del centre de treball, les mesures preventives a prendre i les mesures a adoptar en cas d'emergència. Cal que tots els treballadors que desenvolupin activitats en el centre de treball rebin aquesta informació, d'acord amb el que estableix la legislació en Prevenció de Riscos Laborals.

El personal destinat a fer els diferents serveis disposarà dels equips de protecció individuals necessaris i adequats per desenvolupar les diferents tasques.

Per altra banda, l'empresa adjudicatària abans d'iniciar l'execució del contracte haurà de lliurar la següent documentació per tal de poder treballar a les instal·lacions gestionades per SUMAR:

- 1) Avaluació de riscos de les activitats a realitzar i mesures preventives a adoptar*
- 2) Llistat de personal que intervé
- 3) Últim TC2 o rebut d'autònoms on hi figuri el personal que intervé. En el cas que el personal no consti en l'últim TC2 cal aportar alta a la seguretat social.
- 4) Acreditació de la informació i formació al personal dels riscos i mesures preventives a adoptar*
- 5) Certificats d'aptitud mèdica dels treballadors i/o fulls de renúncia*
- 6) Registres d'entrega d'EPIs (Equips de Protecció Individuals) als treballadors
- 7) En cas d'aportar maquinària: marcatge CE i manual d'instruccions de la maquinària aportada
- 8) Fitxes de dades de seguretat en el cas d'aportar substàncies o preparats peril·losos
- 9) Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança de Responsabilitat Civil

DOCUMENT Plec de clàusules: Plecs Tècnics	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 343 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2023
ALTRES DADES Codi per a validació: TNCZ8-JFL3D-3BYXC Data d'emissió: 19 de Setembre de 2023 a las 13:47:39 Pàgina 11 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Cap de responsable sanitària de SUMAR. Signat 19/09/2023 12:30
	ESTAT SIGNAT 19/09/2023 12:30



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 82487 TNCZ8-JFL3D-3BYXC 571720C294B149DB6A47659B8BE308C224E8FDF) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



- 10) Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança d'accidents*
- 11) Nº de registre REA (Registre d'Empreses Acreditades) en el cas d'empreses a les que apliqui el Conveni General de la Construcció*
- 12) Designació del recurs preventiu i acreditació de la seva formació, en cas on reglamentàriament sigui necessari (treballs amb riscos especialment greus de caiguda d'altura, treballs amb risc de sepultament, activitats amb màquines sense CE, treballs en espais confinats, treballs amb risc d'afogament per immersió).

***No aplicable per treballadors autònoms sense treballadors, excepte si desenvolupen activitats considerades com a perilloses.**

Cal que remetin aquesta documentació al departament contractant. L'empresa adjudicatària mantindrà actualitzada la documentació esmentada i comunicarà qualsevol canvi en la documentació a SUMAR.