

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE CUINA IN SITU PER AL CENTRE D'ACOLLIDA ELS LLIMONERS I LA
LLAR-RESIDÈNCIA VALLDAURA DEL CONSORCI DE SERVEIS SOCIALS DE
BARCELONA**

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	5
1.1. LOT 1.....	5
1.2. LOT 2.....	5
1.3. Altres aspectes.....	6
2. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE SATISFÀ I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE..	6
3. BENEFICIARIS DEL SERVEI.....	7
4. VIGÈNCIA.....	7
5. CONDICIONS GENERALS DELS ÀPATS.....	7
5.1. LOT 1.....	7
5.2. LOT 2.....	8
5.3. Altres condicions comunes.....	8
5.4. Necessitats alimentàries.....	9
5.5. Programació.....	9
5.5.1. Elaboració de la programació.....	11
5.5.2. LOT 1.....	11
5.5.3. LOT 2.....	11
6. GRUP D'ALIMENTS, FREQUÈNCIES, ESTRUCTURA I CONTINGUT DELS ÀPATS..	11
6.1. Grup d'aliments i freqüències.....	11
a. Hortalisses i verdures.....	12
b. Farinacis.....	12
c. Fruita.....	12
d. Làctics.....	12
e. Llegums.....	13
f. Peix.....	13
g. Carn.....	13
h. Aliments malsans (processats/pre-cuinats).....	13
6.2. Estructura i contingut del àpats.....	13
a. Esmorzar.....	13
b. Dinar.....	14
c. LOT 1: Berenar.....	15
d. Sopar.....	15
e. Varietat de colors.....	15
f. Hidratacions i suplements/complements alimentaris.....	17

g.	Textures.....	17
h.	Tècniques culinàries.....	18
7.	CONFECCIÓ DELS MENÚS	18
7.1.	Programació de menús	18
7.2.	Menús alternatius.....	19
7.2.1.	Atenció a la diversitat.....	19
7.2.2.	Ocasions especials.....	20
8.	SERVEI DE RESTAURACIÓ PEL PERSONAL QUE NO REALITZA ELS ÀPATS AMB LES PERSONES USUÀRIES	20
9.	FUNCIONAMENT DEL SERVEI.....	20
10.	CONTINUÏTAT I GARANTIA DEL SERVEI.....	23
11.	SEGUIMENT I SUPERVISIÓ DEL SERVEI.....	23
12.	OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	24
12.1.	Obligacions generals	24
12.2.	Obligacions en matèria de personal.....	24
12.3.	Obligacions en la prestació del servei	25
13.	OBLIGACIONS DELS CENTRES ON ES PRESTA EL SERVEI	25
14.	FACULTATS DE L'ADMINISTRACIÓ.....	26
15.	CONDICIONS ECONÒMIQUES I FORMULACIÓ DEL PREU.....	26
16.	PENALITATS PER OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUE S'ESTABLEIXEN EN EL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES	28
17.	SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES	28
17.1.	Formació al personal de l'empresa contractista.....	29
17.2.	Confidencialitat i publicitat del servei.....	29
17.3.	Propietat intel·lectual.....	29
17.4.	Auditoria del servei.....	29
17.5.	Continuïtat del servei.....	30
18.	FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA LOPD EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS A DADES DE CARÀCTER PERSONAL	30
18.1.	Mesures de gestió documental.....	31
18.2.	Servei d'Atenció al ciutadà	32
	ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS	33
	ANNEX 2: LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA.....	34
	ANNEX 3: CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS	35
	ANNEX 4: TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT	36

ANNEX 5: MODEL DE DOCUMENT D'ACCEPTACIÓ D'OBLIGACIONS RELATIVES A SEGURETAT DE LA INFORMACIÓ I PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL	37
--	----

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la realització del servei de cuina in situ al Centre d'Acollida Els Llimoners amb una capacitat registral de 36 places i a la Llar-Residència Valldaura, per a 21 persones amb discapacitat intel·lectual / pluridiscapacitat i necessitat de suport per a les tasques de la vida quotidiana; ambdós de titularitat del Consorci de Serveis Socials de Barcelona, segons el que estableix el Plec de clàusules administratives particulars, el qual haurà d'ésser prestat en les següents condicions tècniques que es detallen en aquest plec tècnic.

El servei objecte d'aquest contracte engloba tot el procés, des de la compra, transport i subministrament de la matèria primera i la seva conservació, fins l'elaboració dels àpats i el transport dels aliments a l'usuari final.

1.1. LOT 1

El servei comprèn tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar, amb les seves respectives begudes, dels infants residents als esmentats centres i dels/les treballadors/es, que dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els infants, ajudant-los i compartint amb ells/es l'hora de menjar com una tasca educativa més. També comprèn el menú de celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats dels centres.

El servei es realitzarà tots els dies de l'any. La cobertura del/la cuiner/a serà en horari de 7:00 h a 21:30 h de dilluns a diumenge.

1.2. LOT 2

Aquest servei comprèn, bàsicament: l'esmorzar, dinar, sopar, hidratacions i suplement alimentari, aquets dos últims quan sigui necessari. El servei es prestarà en règim de pensió completa per a les persones usuàries de la Llar-Residència que hagin d'estar tot el dia en aquesta i en règim de mitja pensió per aquelles persones que hi viuen i desenvolupen activitats en Centres Ocupacionals i Centres Especials de Treball, si s'escau. Aquest aspecte en concret requereix flexibilitat ja que aquestes no assisteixen sempre als seus centres ocupacionals o especials de treball. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats de la Llar-Residència.

També compren, si escau, els seus respectius suplementos alimentaris, de les persones residents a l'esmentada Llar-Residència i dels/les treballadors/es, quan per qüestions organitzatives i de funcionament del centre (reunions, supervisions, acompanyaments mèdics d'urgència, etc.) la seva jornada laboral excedeixi les 8h diàries.

El servei es prestarà a les 21 persones amb discapacitat intel·lectual que resideixen a la Llar-Residència Valldaura, de dilluns a diumenge, amb un horari de 8:00 h a 14:00 h i de 18:30 h a 21:00 h. Aquest horari pot ser modificat si les necessitats del servei ho requereixen.

El centre comunicarà al personal de cuina el número d'àpats que necessitarà així com les dietes especials i àpats que precisarà triturats. Per tant, el centre informará dels esmorzars el matí abans, i de la quantitat d'àpats (dinars i sopars) així com de les especificitats d'aquests, abans de les 9:00 h del matí, a fi de poder preparar i adequar els menús segons les necessitats dels i

les usuàries.

1.3. Altres aspectes

El servei també inclourà la neteja escurpolsa de totes les superfícies de treball, del parament de taula, utilitats i maquinàries utilitzats per a l'elaboració dels àpats, així com dels armaris i les cambres frigorífiques, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei (plats, gots, coberts, estris de cuina, etc.). Setmanalment es farà neteja a fons dels elements citats. La contractista és la responsable de l'adquisició de tots productes de neteja necessaris per dur a terme aquesta tasca. També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc., que es generin.

2. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE SATISFÀ I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

El CSSBcn ha de garantir la qualitat de vida de tots les persones que viuen als seus centres i atendre les seves necessitats.

L'objectiu de proporcionar el servei de menjador és assegurar el benestar alimentari de totes les persones que viuen als centres en qüestió. Aquesta és una necessitat fonamental per a tothom i, encara més important, en els dos grups destinataris del servei que es licita amb aquests contractes, ja que l'alimentació juga un paper crucial en el seu desenvolupament, tant físic com emocional. Garantir una alimentació adequada és essencial per mantenir un bon estat de salut i millorar el seu benestar general.

La qualitat del menjar, la seva presentació i la planificació dels menjars són factors crítics, ja que poden influir en el confort i la satisfacció d'aquestes persones. És important evitar situacions que puguin causar malestar o conflictes, com ara una mala presentació del menjar, menús repetitius, de baixa qualitat o quantitats insuficients. En aquest context, cal ser especialment atent i considerat per assegurar que els menjars compleixin amb les necessitats nutricionals i les preferències individuals, contribuint a millorar tant la salut física com el benestar físic i psicològic de les persones a usuàries.

D'acord amb la [Llei 14/2010, 27 de maig, dels drets i les oportunitats en la infància i l'adolescència](#) una de les mesures de protecció es l'acolliment en centre. D'acord amb els articles 132 i 133 de l'esmentada llei els centres s'han d'organitzar de tal manera que permetin un tracte afectiu i una vida quotidiana personalitzats.

Així mateix a través de la [Resolució TSF/203/2017, de 7 de febrer](#), es va donar publicitat a la Directriu general 5/2016, de 4 de novembre, per la qual s'aprovava el Programa marc per als centres residencials de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència (DOGC núm. 7309). Així mateix d'acord amb la [Resolució DSO/1456/2022, de 16 de maig, per la qual s'inclouen a l'Ordre TSF/218/2020, de 16 de desembre, per a la provisió dels serveis de la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública, els annexos que regulen les condicions d'execució i els criteris d'assignació per als serveis de llar-residència per a persones amb discapacitat intel·lectual i/o física, de centre de dia d'atenció especialitzada per a persones amb discapacitat intel·lectual i/o física, de llar-residència per a persones amb problemàtica social derivada de malaltia mental i de llar amb suport per a persones amb problemàtica social derivada de malaltia](#)

mental, en règim de concert social, aquestes llars-residències s'han d'organitzar de tal manera que permetin un tracte afectiu i una vida quotidiana personalitzada, amb l'objectiu de poder garantir a les persones usuàries una vida digna, amb el manteniment d'uns estàndards de qualitat de vida.

Així, tant les llars-residències com els centres d'acollida han de reproduir un ambient el més familiar possible. D'altra banda, a la nostra societat, l'alimentació juga un paper no només nutricional sinó també té connotacions importants de convivència –proporció de plaer, relacions afectives i de comunicació, identificació social, cultural i religiosa, etc.– que a la llarga configuren el comportament alimentari i que repercuteixen en l'estat de salut de la persona, que cal tenir en compte.

En conseqüència, i en tant que cal garantir la cobertura de les necessitats de les persones que viuen al Centre d'acollida Els Llimoners i a la Llar-Residència Valldaura es considera necessària la contractació del servei de restauració a través d'una empresa que s'encarregui de l'execució de la prestació d'aquest servei.

3. BENEFICIARIS DEL SERVEI

LOT 1: Aquest servei va adreçat als infants residents al centre objecte de la prestació i als/les treballadors/es que, dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els infants, ajudant-los i compartint amb ells el menjar com una tasca educativa integral més.

LOT 2: El servei es prestarà en règim de pensió completa per a les persones usuàries de la Llar-Residència que hagin d'estar tot el dia en aquesta i en règim de mitja pensió per als i les usuàries que desenvolupen activitats en Centres Ocupacionals i Centres Especials de Treball, si s'escau.

4. VIGÈNCIA

Aquest contracte serà vigent des del dia 1 de gener de 2024, o des de la data de formalització del contracte, si aquesta fos posterior, fins al dia 31 de desembre de 2024.

Aquest contracte podrà ser prorrogat d'acord amb allò establert en el Plec de clàusules Administratives.

5. CONDICIONS GENERALS DELS ÀPATS

L'empresa adjudicatària ha de tenir especialment en compte en la programació dels menús, quan a la seva composició, qualitat i quantitat, l'especificat dels/les destinataris/es.

Haurà de garantir així mateix una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.

5.1. LOT 1

Els menús que s'oferiran dins d'aquest lot estan destinats a infants d'una franja d'edat entre els 0 i 12 anys, en ple desenvolupament, que resideixen al centre d'acollida, la qual cosa implica que

tots els àpats, o la majoria, els fan al centre i s'ha de garantir la seva bona nutrició per un correcte creixement físic i mental.

Amb relació al pes mínim de les racions, netes i en cru, s'haurà de seguir la taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat (recomanacions per les escoles) de maig de 2020, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (v. annex 4 d'aquest plec).

Amb relació a la preparació dels àpats per als nadons, s'haurà de seguir de manera escrupolosa les directrius del servei mèdic del centre amb relació a les quantitats, grau de triturat, matèria prima a utilitzar, hores en que s'hauran de servir, etc. Així mateix, l'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec de la compra de les llets o altres productes d'alimentació necessaris pels nadons. Si es compren llets en pols, sempre seguint les directius del servei mèdic del centre, cal adquirir també l'aigua mineral adequada per a la seva preparació. En cas de nadons amb intoleràncies a cert tipus de llet cal proveir una llet alternativa per a la seva alimentació.

5.2. LOT 2

Els menús que s'oferiran dins d'aquest lot són per a persones amb una discapacitat intel·lectual - pluridiscapacitat, adultes i, en aquest sentit, la composició i les quantitats tant dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat, l'estat de salut (p. e. diabetis, celíacs, problemes de deglució, etc.) dels usuaris i usuàries del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustarà a les prescripcions establertes per la Llar-Residència.

Amb relació al pes mínim de les racions, netes i en cru, s'hauran de seguir les recomanacions dels organismes oficials per al gramatge de persones adultes (Guia: Petits canvis per menjar millor. Agència de Salut Pública de Catalunya Departament de Salut. Generalitat de Catalunya Barcelona, novembre de 2018). 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, hauran de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

5.3. Altres condicions comunes

Els proveïdors dels productes han d'estar acreditats per l'empresa adjudicatària i atènyer-se a les instruccions del codi alimentari espanyol ([Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel que s'aprova el text del Codi Alimentari](#)). L'empresa adjudicatària sempre serà responsable de les alteracions dels productes.

L'empresa o adjudicatària de cada lot haurà de tenir un pla d'aprovisionament i gestió d'estocs de matèries primeres per tal d'assegurar la disponibilitat, quantitat, característiques, conservació i qualitat de les mateixes, d'acord amb els requeriments del plec.

L'aprovisionament i la gestió dels estocs de matèries primeres s'haurà de fer tenint en compte el que estableix la [Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris](#); duent a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.

5.4. Necessitats alimentàries

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels/les consumidors/es en els punts següents:

- Aportació energètica adequada;
- Equilibri adequat entre nutrients i energètics: proteïnes, lípids i hidrats de carboni;
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals;
- Freqüència i variació correcte en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet;
- Presentació i quantitat correctes per als consumidors;
- Adequació de la programació a l'estació climàtica;
- Limitació del contingut de greixos, especialment els saturats, sucres i sal;
- Aliments frescos, evitant els aliments precuinats o congelats.

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 la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra a), i inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya.

5.5. Programació

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure, com a mínim, 5 productes de temporada, d'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a annex 1 d'aquest plec.

Així mateix, dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús setmanals, com a mínim 5 dels inclosos al llistat de productes que consten com a annex 2 d'aquest plec, hauran de ser de producció ecològica i de proximitat l'acreditació es farà per qualsevol dels mitjans de l'apartat 3, lletra e) de l'esmentat Pla de contractació pública alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015.

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada, ecològics i de proximitat cada mes, i lliurar la certificació al centre. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà de portar 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 l'alimentació 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.

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.

La venda de proximitat queda regulada pel [Decret 24/2013, de 8 de gener, que regula la venda de proximitat de productes agroalimentaris](#).

Com a regla general, el contractista queda obligat a respectar tots els requisits que sobre seguretat alimentària 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](#).
- [Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es derroquen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes](#).
- [Reglament CE 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària](#).
- [Reglament CE 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris](#).
- [Reglament CE 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal](#).
- [Reglament CE 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 de menys de 12 graus centígrads (-12º: 2 o més estrelles). Un aliment descongelat, si no es consumeix, no pot tornar-se al congelador per al seu emmagatzematge.

La llet o la beguda vegetal 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.

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 el caràcter organolèptic 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.

Els òrgans competents 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.

5.5.1. Elaboració de la programació

L'empresa contractista ha d'acreditar la disponibilitat d'un/a dietista col·legiat/da per tal de supervisar, controlar i certificar els menús programats, amb titulació de grau superior en dietètica, en Grau Universitari de Nutrició Humana i Dietètica o Grau Universitari en Medicina (especialitat en endocrinologia i nutrició). Per l'elaboració dels àpats aquesta persona especialitzada en nutrició s'haurà de coordinar amb el servei mèdic del centre en qüestió atenent les necessitats d'alimentació que aquest detalli pels diferents usuaris, entre d'altres, pel seu estat de salut.

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure, com a mínim, 5 productes de temporada, segons la definició que consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra h), i d'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a annex 1 d'aquest plec.

5.5.2. LOT 1

A l'hora de programar i elaborar els menús es seguirà la taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat que consta a l'annex 4 d'aquest plec.

5.5.3. LOT 2

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel/per 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. La programació dels menús es farà per 5 setmanes.

Es posarà a disposició del centre una fitxa individual del menú del dia (dinar i sopar) per exposar-lo al menjador i que tots els/les residents puguin veure'l.

6. GRUP D'ALIMENTS, FREQUÈNCIES, ESTRUCTURA I CONTINGUT DELS ÀPATS

6.1. Grup d'aliments i freqüències

Freqüències orientatives de consum dels diferents grups d'aliments:

Hortalisses	com a mínim, al dinar i al sopar
-------------	----------------------------------

Farinacis integrals	en alguns àpats del dia
Fruites fresques	com a mínim, 3 al dia (recomanació de 3 a 5 dia)
Fruita seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapats a la setmana / com a mínim 3 al dia
Llet	3 vegades al dia
Altres lactis, com ara iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn:	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums	3-4 vegades a la setmana
Ous	
Peix	
Carn	3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Aigua	mínim 1,5- 2 litres/dia/persona
Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans (processats/pre-cuinats)	com menys millor

a. Hortalisses i verdures

És recomanable el seu consum preferentment en cru, com a amanida, de primer plat o acompanyament. Quan es presentin com a guarnició, s'ha d'evitar que sigui fregit si l'altre component del plat també és fregit.

b. Farinacis

Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i també la patata i altres tubercles. Els aliments integrals són més rics en fibra i d'altres nutrients que les varietats refinades, per tant s'ha de potenciar la seva utilització sempre que hi hagi bona acceptació pels usuaris.

c. Fruita

Preferentment serà fruita de temporada, madura i en cru. S'haurà d'atendre la varietat per a evitar la monotonia, la rotació setmanal, la temperatura al servir-la i la utilització de preparacions còmodes. Es prioritzarà la fruita fresca i puntualment es podrà servir altres presentacions (compotes, macedònies, almívars, etc.).

d. Làctics

La llet i els seus derivats (iogurt, formatge, etc.) i les begudes vegetals constitueixen una aportació important de proteïnes i calci. L'oferta de iogurt serà prioritària davant de flams, natilles, etc. L'oferta d'aquest grup no haurà de substituir la de la fruita fresca.

e. Llegums

Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteics (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic. Caldrà atendre a la varietat i utilitzar les diferents tècniques de preparació per a evitar la rutina.

f. Peix

És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible (v. annex 1).

No compten com a peix els productes amb molt baix contingut en peix (bunyols, arets de calamar, barretes de peix, etc.).

LOT 1: És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible (v. annex 1). Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o llucet en els menús per a infants menors de 10 anys. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 g / mes en infants de 10 a 14 anys.

g. Carn

Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Es potenciarà el consum de peces amb poc contingut de greix. Els preparats de carn amb més contingut en greixos (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) com a màxim es presentaran un cop per setmana, sempre sense acompanyament fregit.

h. Aliments malsans (processats/pre-cuinats)

Begudes ensucrades i sucs, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, lllaminadures, brioixeria, postres làctiques, galetes, etc.

6.2. Estructura i contingut del àpat

a. Esmorzar

Bàsicament un esmorzar complet hauria de comptar amb la presència de:

- Làctics: llet i beguda vegetal, formatge, iogurts, quallada, etc.

- Farinacis: pa, torrades, cereals d'esmorzar, musli, etc.
- Fruita: principalment fresca ja sigui sencera, trossejada o en forma de suc.

També hi poden formar part altres tipus d'aliments com, p. e., aliments proteics (pernil cuit o curat, tonyina, etc.), aliments grassos (preferentment oli d'oliva, reservant la mantega i altres greixos per un consum eventual) i amb moderació, dolços (sucres, mel, melmelada, xocolata, cacau, pastissos, etc.).

En tot cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà.

Això mateix inclou la provisió de tot el que sigui necessari per a la eventual preparació d'un segon esmorzar per a aquelles persones que viuen al centre i surten del centre regularment pels matins. El més recomanables són els cereals i derivats, els làctics i/o fruita. També és aconsellable que al segon esmorzar hi hagi la opció d'una peça de fruita i d'aliments líquids (suc de fruites, llet, aigua, etc.). En tots cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà, limitant els aliments processats i els ensucrats a dos cops per setmana.

LOT 2: Algun diumenge i/o festiu també se'ls oferirà la possibilitat, pels residents que puguin i ho desitgin de prendre una tassa de xocolata amb un brioix, croissant, pa de pessic, etc. en substitució de l'esmorzar habitual.

b. Dinar

S'ha de tenir en compte que el dinar es configura com el plat principal del dia i ha de cobrir 1/3 de les necessitats energètiques diàries.

Es recomana que els primers plats siguin a base d'arrossos, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues – cuites). Normalment seran plats més elaborats que no pas el sopar.

Els segons plats s'han de confeccionar principalment amb el grup d'aliments proteics: llegums, peix, ous o carn.

Cal recordar que en les propostes en les que en el primer plat s'inclogui, a més de cereals, patates o llegums, algun tipus de tall (carn, peix o ous), aquestes preparacions es poden considerar plat únic (estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, canelons, etc.), acompanyades en tot cas, d'un brou, una crema de verdures o una amanida i de les postres.

Les cocccions, tant dels primers com dels segons, han de ser diverses i sempre han de variar de manera que resultin àpats tant guisats, com bullits, al forn, a la planxa, estofats, fregits, etc.

S'haurà d'afavorir l'elaboració de plats on predominin les tècniques de cocció al vapor i a la planxa. És recomanable limitar l'ús de precuinats (canalons, croquetes, crestes, etc.) a una freqüència màxima de tres al mes, amb acompanyament que no sigui fregit.

Els acompanyaments poden ser molt diversos, prioritzant les verdures i hortalisses i els farinacis (llegums, pasta, patata, arròs). Els segons plats sempre aniran acompanyats de la guarnició oportuna, que variarà en funció del primer plat per tal d'aconseguir l'equilibri de l'àpat.

És aconsellable la utilització d'oli (preferentment d'oliva) en la preparació dels menjars ja que enriqueix l'alimentació, tant des del punt de vista nutricional com sensorial. La freqüència recomanada per als fregits és d'un màxim de dues vegades setmanals per a segons plats. També és aconsellable utilitzar sal iodada, en quantitats moderades i atenent que si s'utilitza potenciadors del sabor o caldos concentrats ja porten sal.

En els postres s'hauria de donar prioritat a la fruita fresca, reservant un dia a la setmana per làctics, dolços o fruits secs.

Exemples

Opció A	Opció B	Opció C
1. Macarrons napolitana 2. Filet de llenguado arrebossat amb pastanaga ratllada logurt	1. Crema de carbassó i pastanaga. 2. Pollastre al forn amb patates. Macedònica de fruites del temps	1. Gaspatxo 2. Paella mixta Meló

L'aigua ha de ser beguda principal al llarg del dia, ja que té un important paper regulador dins de l'organisme. És recomanable que estigui sempre present en tots els àpats i que sigui de fàcil accés.

També és important que es doni opció a acompanyar els àpats amb pa/panet (normal/integral), pa de motlle, de pagès o pa sense sal, segons demanda i necessitat.

c. LOT 1: Berenar

Per berenar es poden oferir diferents tipus d'aliments. Els més recomanables són els cereals i derivats, els làctics i/o fruita. També és aconsellable que al berenar hi hagi la presència d'aliments líquids (suc de fruites, llet, aigua, etc.). En tots cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà. Es limitaran els aliments processats a dos cops per setmana.

d. Sopar

Ha d'haver-hi els mateixos grups bàsics d'aliments que en el dinar. Tot i així, el sopar es diferencia del dinar en que l'aportació energètica hauria de ser inferior i en que els aliments i mètodes de cocció han de ser de més fàcil digestió.

e. Varietat de colors

És aconsellable fomentar la varietat en l'alimentació diària, no només per facilitar la cobertura de les ingestes recomanades de nutrients, sinó també per evitar que sigui monòtona i per fomentar l'educació alimentària.

La presentació i els colors de les preparacions són força importants. El menú, a més de ser equilibrat des del punt de vista nutricional, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

En general, es considera recomanable que en un mateix àpat hi hagi, com a mínim, presència de tres colors diferents per tal de millorar la seva acceptació.

Proposta poc acceptable (color groc homogeni)	Proposta més acceptable (major diversitat de colors)
1. Sopa de pistons 2. Truita francesa + patates rosses Plàtan	1. Sopa minestrone 2. Truita francesa + tomàquet amanit i olives negres Pera

f. Hidratacions i suplementes/complements alimentaris

LOT 1: Per als infants de 3 a 12 anys que ho desitgin, s'oferirà un àpat nocturn (ressopó) d'abans d'anar a dormir que pot consistir en un o més d'aquests aliments: llet, beguda vegetal, infusions, suc de fruita, fruita, iogurt, pa torrat, galetes, etc. En tot cas es limitarà la oferta d'aliments ensucrats a 2 – 3 cops per setmana.

LOT 2:

- En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit i/o quan sigui necessari: llet, beguda vegetal, infusions, fruita, iogurt, pa torrat, galetes, etc.
- Ateses les característiques d'alguns/es de les persones que viuen a la Llar-Residència, quan es requereixi per part del centre, caldrà acompanyar la medicació amb suc de fruita, gelatina, llet, galetes tipus Maria o equivalents i infusions. També caldrà que hi hagi a la cuina productes molt diürètics com p. e. espàrrecs. En tot cas, es garantirà la disponibilitat d'aquest tipus de productes per al personal d'atenció directa les 24 hores del dia segons les indicacions de la direcció.
- Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En cas que per prescripció facultativa així es vegi convenient, es distribuïran àpats en freqüència diferent a la general (p. e. diabètics). 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. Productes que es poden donar: aigua, llimonada natural, exprimida o envasada; gelatina o similars (sense sucre); suc de fruita exprimits o envasats (sense sucres afegits).

g. Textures

Un mateix aliment pot presentar diferents textures segons com es prepari: trossetat, triturat, segons el temps i la forma de cocció, etc.

h. Tècniques culinàries

És convenient que les formes de cocció siguin força variades (bullit, fregit arrebossat, cocció al forn, al vapor, guisat, etc.) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com per adequar la digestibilitat de cada àpat. En tot cas, s'evitarà la utilització de la mateixa tècnica culinària en el primer i segon plat.

7. CONFECCIÓ DELS MENÚS

LOT 1: En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte les característiques i necessitats individuals dels infants, en especial de la seva edat (v. annex 4 d'aquest plec).

LOT 2: En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte les característiques i necessitats individuals dels residents, això vol dir que la confecció dels menús es farà segons el tipus de dieta, ja sigui una dieta específica com p. e.: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, hipouricèmica, tova i/o de fàcil masticació, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, i tenint en compte la presentació del plat: normal, tallat, semitriturat, triturat, etc. Per a totes aquestes persones es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part de la Llar-Residència s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

7.1. Programació de menús

L'empresa adjudicatària haurà de proposar mensualment a la direcció del centre, amb antelació mínima de 15 dies, els menús programats per al mes següent, dividits per setmanes. En la planificació de menús cal que hi hagi força varietat gastronòmica i evitar un excés de repetició de plats. Els menús s'han de poder adequar a les necessitats de les persones residents i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments. És convenient elaborar una programació mínima de 5 setmanes de rotació per temporada de tardor – hivern i una altra per temporada de primavera - estiu.

- Cal adequar les preparacions o receptes dels menús a l'època de l'any; plats més freds a la primavera i a l'estiu (empedrat de llegums, amanides fredes, cremes fredes, gaspatxo, etc.) i preparacions més calentes durant la tardor i l'hivern (guisats, sopes, escudelles, etc.).
- S'ha d'introduir aliments de temporada en els menús, sobretot pel que fa a les fruites, verdures i hortalisses.
- Quan en el primer plat el ingredient principal és la pasta, arròs, llegums o patates, el tipus de guarnició més aconsellable per al segon plat és la verdura, preferentment crua. Si és verdura, el tipus d'acompanyament més adequat per al segon es pasta, arròs, llegum o patates.
- Cal assegurar que en la configuració del menú diari hi hagi sempre, com a mínim, presència d'aliments crus (p. e., amanida) o fruita fresca. S'hauria de presentar tres o quatre cops a la setmana verdura crua en les guarnicions i defugir preparacions monòtones.
- Cal evitar àpats que incloguin dos plats de difícil acceptació, com p. e.: verdura de primer i peix de segon.
- Cal evitar la monotonia en la presentació de la fruita en les postres, és a dir, que no sempre siguin peces senceres de fruita, oferint amb més freqüència, macedònies i d'altres preparacions amb fruites, més ben acceptades.

- Caldrà reservar la pastisseria per a festivitats assenyalades i en aquest casos potenciar les postres tradicionals de la cultura gastronòmica popular.

7.2. Menús alternatius

A banda dels menús generals, l'empresa haurà de garantir l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del/la responsable de cada unitat per:

- Motius religiosos.
- Motius mèdics, salut i sanitaris per 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, etc.).
- Opcions alimentaries; vegetarianisme, veganisme, etc.

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 a la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies.

7.2.1. Atenció a la diversitat

Igualment, i prenent en consideració el nombre creixent de persones procedents d'altres països, cultures i religions, així com partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes), es justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives; l'empresa, a petició de la direcció del centre, haurà d'oferir uns menús d'acord amb la dieta vegetariana i/o ovolactovegetariana, que puguin cobrir les necessitats nutricionals dels i les residents, i alhora satisfer diferents opcions religioses, personals i culturals.

Per tant, ha d'haver-hi la possibilitat d'adaptar el menú vegetarià o ovolactovegetarià al menú general, i fer-hi només les modificacions necessàries, per tal d'evitar que el/la resident es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar, a banda dels menús establerts, d'una dieta alternativa per a les persones que fora de tota previsió normal puguin trobar-se indisposades (p. e., dieta astringent o líquida, o productes espessants pels aliments administrats a usuaris/àries amb trastorns de la deglució). Pel que fa a l'ús dels productes espessant aquests hauran de ser subministrats per l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació. Aquests productes han de ser per a usos mèdics, garantint que l'aportació calòrica no sigui excessiva. L'ingredient bàsic ha de ser el midó modificat o un altre de similars característiques que garanteixi que no es fa cap aportació addicional de sucres, greixos ni sodi.

7.2.2. Ocasions especials

L'empresa haurà de confeccionar menús especials per a les festes assenyalades, detallades a l'annex 3 d'aquest plec, incorporant els plats i postres tradicionals, així com refrescos.

Es podrà sol·licitar amb un mínim de 24 h d'antelació, que algun dels àpats, sigui preparat en forma de pícnic, per a consumir fora del centre en sortides programades, en bossa individual o no, en dues modalitats: dos entrepans o dues carmanyoles amb menjar preparat, fruita, aigua i llauna de beguda refrescant o ampolla d'aigua.

LOT 1: També haurà de servir menús especials en els aniversaris dels i les residents, els quals podran escollir el menú d'aquell dia. El centre haurà d'avisar a l'empresa amb un mínim de cinc dies d'antelació per poder preparar aquests menús especials.

Així mateix, amb motiu d'algun esdeveniment especial puntual, com la visualització d'un partit de futbol per la televisió o altres espectacles singulars d'especial interès per als infants, al vespre es servirà un sopar especial consistent en un pica-pica, entrepans o pizzes casolanes i postres per a ser consumits fora del menjadors (sala de televisió, a l'aire lliure a l'estiu, etc.). La direcció del centre haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies d'antelació de la preparació d'aquest sopar puntual.

LOT 2: També haurà de servir menús especials en els aniversaris dels i les residents, els quals podran escollir el menú d'aquell dia (celebració individual), en algun esdeveniment/celebració puntual (jubilació, ingrés nou resident, acomiadament, etc.) i en les celebracions puntuals amb els familiars, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicional, així com cafès i infusions que es precisin. El centre haurà d'avisar a l'empresa amb un mínim de cinc dies d'antelació per poder preparar aquests menús especials.

8. SERVEI DE RESTAURACIÓ PEL PERSONAL QUE NO REALITZA ELS ÀPATS AMB LES PERSONES USUÀRIES

L'empresa haurà de facilitar al personal propi del centre que no realitza els àpats amb els i les residents i al personal extern d'empreses col·laboradores, la possibilitat de fer els àpats de dinar i/o sopar al menjador del centre. El cost d'aquest servei serà de 5,50 € per àpat (IVA, inclòs) que l'usuari/a haurà d'abonar a l'empresa.

En tot cas l'empresa adjudicatària es fa responsable de la totalitat del procés (cobrament als usuaris) i especialment, de la custòdia i trasllat fora del centre de la possible recaptació en metàl·lic que pugi obtenir. En cap cas l'empresa contractista podrà facturar aquest concepte a la contractant.

9. FUNCIONAMENT DEL SERVEI

Els dos centres a subministrar amb el servei facilitaran els subministraments energètics (aigua, gas, electricitat), electrodomèstics, instal·lacions i tot l'utilatge i estris de cuina que s'utilitzin per preparar els àpats (coberts, plats, gots, gerres d'aigua, setrillers, etc.) necessaris per a la prestació del servei.

Un cop finalitzat el treball diari, els/les treballadors/es de l'empresa es responsabilitzaran de tancar el pas a les instal·lacions de la cuina, d'acord amb la normativa vigent i les instruccions dels responsables del centre.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja de la maquinària i les instal·lacions existents relacionades amb la prestació del servei (cuina, offices, tallers, magatzems, campana extractora amb els seus filtres i conductes extractors, cambres i aparells frigorífics, etc.) així com de tot l'utillatge i estris de cuina que s'utilitzin per preparar i menjar els àpats.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la neteja dels draps de cuina i paraments de roba que s'utilitzin a la cuina per la realització del servei.

En relació amb la recollida i reciclatge de residus derivats de la prestació del servei:

- Tot el material i productes de neteja i de recollida d'escombraries, incloses les bosses i els contenidors han de ser aportats per l'empresa adjudicatària, han de garantir la separació dels residus en origen per facilitar el seu posterior reutilització, reciclatge i/o tractament i s'han d'adequar a la normativa vigent en relació amb la gestió i reciclatge de residus domèstics i la seva recollida per a la millora i sostenibilitat del medi ambient. Aquesta tasca inclou la recollida dels olis usats a la cuina.
- Les deixalles es dipositaran en bosses d'escombraries i dins de contenidors adients, situats en els llocs que determinin els/les responsables de cada centre.
- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica tipus I (distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.
- Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80 % de plàstic reciclat post-consum. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Les àrees de neteja dels equips de cuina són les següents:

- **Àrea de cocció:** cuina (fogons), forn, fregidora, campana extractora (externa i interna).
- **Àrea de Rentat:** safareig, rentavaixelles, filtre, descalcificador, muntaplats, pelador de patates, talladors mecànics i resta de petits electrodomèstics (tant els que es troben a la cuina com en altres dependències del centre).
- **Àrea d'Emmagatzemar:** frigorífics (tant els que es troben a la cuina com en altres dependències del centre), congeladors i evacuació de deixalles.
- **Àrea auxiliar de preparació i de servei:** molinet, barrejadora, ratlladora, cafetera, torrador, espremedor, trituradora, picadora, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de prestar uns serveis adequats per tal de garantir:

- Conservar els equips de la cuina en perfecte estat d'ús i funcionament.
- Assegurar-se de la conducció de les instal·lacions.
- Que els equips compleixin en tot moment la normativa i reglamentació legal aplicable.
- Que, com a conseqüència de la realització del servei contractat, els edificis ofereixin un grau de confort, rendiment, seguretat i higiene necessari per a satisfer les expectatives de l'administració contractant i els usuaris dels edificis.
- Minimitzar el deteriorament causat per ús i envelliment propi de les instal·lacions i equips.
- Assessorar sobre les correccions o modificacions necessàries.
- Informar a l'administració del centre dels defectes trobats durant les revisions.

Per garantir correctament la neteja i el manteniment dels equips de cuina, l'adjudicatari/a haurà d'aportar tots els recursos que siguin necessaris (productes, estris, materials, personal, etc.). L'adjudicatari/a haurà d'elaborar i presentar les persones responsables del centre un quadrant de l'organització i periodicitat de la neteja de les instal·lacions, eines i equipaments.

La preparació i cuinat del àpats es durà a terme en tots els casos a la instal·lació de la cuina del centre. S'evitarà l'ús de guants de làtex per a impedir la transferència de proteïnes de làtex als aliments manipulats, pel perill que suposa quan a reaccions anafilàctiques en persones sensibles.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la compra, recepció, emmagatzematge i subministrament de l'utilatge, de material reciclable, d'un sol ús quan aquest sigui necessari per desenvolupament del servei. També s'haurà de fer càrrec del subministrament de carmanyoles quan siguin necessàries.

El paper utilitzat a la cuina haurà de ser 100 % reciclat o amb un 70 % de fibres provinents de gestió forestal sostenible. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant els certificats d'una etiqueta tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar la infraestructura i logística necessària pel transport, emmagatzematge, preparació i distribució dels àpats, com són els carros, sempre i quan el centre no disposi d'aquest material.

Pel que fa als petits electrodomèstics de cuina, aparells microones, carros calents i safates individuals, l'empresa s'haurà de fer càrrec de la seva conservació i mantenir-los amb un estat òptim.

En el cas que la maquinària de la cuina, inclosos petits electrodomèstics i utilatge, s'espatllin o es trenquin per un mal ús imputable a l'adjudicatari, la reposició correspondrà a l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari/a farà la distribució dels àpats fins el menjador o l'estança on es realitzi l'àpat i es farà en els recipients adients. L'empresa garantirà que la presentació i temperatura de consum dels àpats és l'òptima. El personal del centre recollirà les safates i l'utilatge utilitzats als àpats i

els dipositarà als carros amb la finalitat que el personal de cuina se l'emporti per la seva neteja i emmagatzematge.

En cap cas l'empresa podrà al·legar insuficiència de materials, mitjans, infraestructura o equipaments per a no realitzar el servei correctament.

10. CONTINUÏTAT I GARANTIA DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte del contracte, per tant caldrà que es garanteixi la substitució immediata del personal, en cas de malaltia, vacances, permisos o qualsevol contingència, per tal que en cap cas el servei quedi sense cobrir. Així mateix, caldrà preveure aquells casos en què calgui reforçar el servei a causa de celebracions o actes especials.

Atès que el servei de restauració s'haurà de mantenir de forma continuada, l'adjudicatari/a haurà de disposar d'un pla de contingències que garanteixi el funcionament del mateix preveient la cobertura en cas que es produïssin avaries en les instal·lacions, problemes en el transport, talls de subministrament elèctric, aigua i/o gas, vagues o qualsevol altre tipus d'imprevist.

En aquest sentit, en cas de ser necessari, l'adjudicatari/a està obligat/da a oferir solucions que garanteixin els serveis indispensables i/o fins i tot recórrer a instal·lacions alternatives, de manera que pugui atendre el servei sense que minvi la seva qualitat i condicions que marca el present plec. Així, en cas que esdevingui qualsevol adversitat que requereixi la prestació del servei total o parcialment des d'instal·lacions alternatives, en cap cas el servei de menjador es pot veure afectat.

En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització d'obres programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), s'haurà de continuar prestant el servei mitjançant càterring al preu ofertat. Així mateix, en cas de situacions de conflictivitat laboral, l'adjudicatari haurà de seguir garantint el servei.

11. SEGUIMENT I SUPERVISIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de designar, entre la plantilla assignada a cobrir el servei, una persona encarregada de resoldre les incidències quotidianes que puguin presentar-se i que, a la vegada, farà d'enllaç immediat entre l'empresa adjudicatària i el centre. Aquesta persona haurà de comptar amb el vistiplau de la direcció del centre, atès que si no és així s'haurà de designar a una altra persona.

L'empresa adjudicatària també haurà de nomenar un interlocutor per a fer el seguiment administratiu i econòmic del contracte, i haurà de comunicar el seu nom i dades de contacte per escrit al responsable del contracte i al Servei de gestió administrativa del CSSBcn.

L'adjudicatari haurà de dipositar i notificar a la Direcció del centre el nom del cap de servei responsable del seguiment de l'equip de treball adscrit al centre. En les funcions del cap de servei hi haurà de constar l'obligatorietat d'efectuar un seguiment del seu equip de restauració, amb inspeccions mensuals *in situ* (o bé delegar-les en algú altre que no estigui implicat directament

en la prestació del servei) i participar en una reunió mensual ordinària amb la direcció del centre per tal de valorar l'evolució del servei. Igualment, per tal de resoldre de forma immediata possibles problemes en el servei, l'adjudicatari/a haurà de facilitar a la direcció del centre el telèfon de contacte i nom de les persones amb responsabilitat que es troben de servei en cada moment.

12. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

12.1. Obligacions generals

- a. L'empresa adjudicatària ha de tenir contractada una pòlissa d'assegurança que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei front a tercers per unes sumes assegurades mínimes de 400.000 euros per víctima i de 800.000 euros per sinistre, tenint en compte l'increment dels imports d'indemnització fixats en la [Llei 35/2015, de 22 de setembre, de reforma del sistema per a la valoració dels danys i perjudicis causats a les persones en accidents de circulació](#), atès que s'aplica, per analogia per al càlcul de totes les indemnitzacions. Aquesta pòlissa l'haurà de subscriure amb una entitat de reconeguda solvència.

En relació amb la pòlissa, el Consorci de Serveis Socials de Barcelona realitzarà periòdicament controls de la pòlissa contractada per l'empresa adjudicatària, per tal de comprovar l'abast de la seva cobertura i la seva permanent vigència. L'empresa adjudicatària estarà obligada a lliurar també al/la responsable del contracte còpia de les pòlisses i de l'últim rebut de pagament, al inici del contracte i, en el termini màxim d'un mes, de les modificacions i/o renovacions d'aquesta pòlissa.

- b. L'empresa adjudicatària posarà a disposició del CSSBcn tota la documentació funcional, econòmica, tècnica o qualsevol altre relacionada amb la seva activitat, quan així es sol·liciti pel seguiment de la prestació del servei.
- c. Al finalitzar l'exercici pressupostari, l'empresa adjudicatària haurà de presentar, al/la responsable del contracte, una auditoria econòmica de la prestació del servei, amb justificació de les despeses directes i indirectes, el cost de la qual anirà al seu càrrec.
- d. Els impresos que s'utilitzin en el servei seran en llengua catalana, tal com estableix la [Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística](#). En concret, l'Entitat adjudicatària haurà d'emprar la llengua catalana en les actuacions i la documentació interna, en les comunicacions i les notificacions adreçades a persones físiques o jurídiques residents en l'àmbit lingüístic català, sens perjudici a rebre-les també en castellà, si així ho demanen.

12.2. Obligacions en matèria de personal

- a. Subrogar-se com a ocupador en les relacions laborals amb el personal que es relaciona en l'annex 3 del Plec de clàusules administratives particulars.
- b. El personal del servei dependrà únicament i exclusivament de l'empresa adjudicatària i restarà obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, d'igualtat efectiva de dones i homes, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de

dades personals i ambiental.

- c. L'empresa adjudicatària haurà de garantir a les persones adscrites a l'execució del contracte, durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el Conveni estatal del sector laboral de restauració col·lectiva. (codi de [conveni núm. 99100165012016](#)), així com el cobrament puntual de les retribucions.
- d. L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, formació, desplaçaments, substitucions per baixes i malalties, vacances, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei, com és l'uniforme, amb tots els seus complements i recanvis.
- e. El personal que desenvolupi el servei haurà d'estar habilitat amb l'autorització administrativa perceptiva, amb les característiques i preparació adequades, així com amb el coneixement suficient, tant a nivell tècnic com pràctic, del servei a realitzar, que asseguri el correcte desenvolupament de la tasca encomanada. En tot cas, l'empresa adjudicatària acreditarà que té un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària, que garanteixi una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments del personal assignats al servei.

12.3. Obligacions en la prestació del servei

- a. Realitzar el servei segons el que especifica el present Plec de prescripcions tècniques.
- b. Proporcionar a tot el personal el corresponent uniforme, el qual ha d'estar perfectament net i amb la corresponent placa d'identificació personal. Serà a càrrec del adjudicatari/a el rentat i manteniment dels uniformes i dels draps de cuina.
- c. L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.
- d. L'adjudicatari/a haurà de conservar en condicions òptimes per al seu servei. Així mateix, l'adjudicatari/a es farà càrrec del manteniment dels mitjans materials addicionals que puguin ser necessaris al llarg de la prestació del servei i que no estiguin inclosos inicialment en l'equipament de la cuina, tant si són aportats pel centre com pel propi/a adjudicatari/a.
- e. L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

13. OBLIGACIONS DELS CENTRES ON ES PRESTA EL SERVEI

Els centres hauran de proporcionar a l'adjudicatària les instal·lacions i l'equipament de la cuina en el seu estat actual, l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessària per a la prestació del servei i tot el parament de taula (plats, gots, coberts, etc.).

També hauran de comunicar, amb el temps suficient, a l'adjudicatària el nombre d'àpats que s'hauran de preparar, així com les variacions que es puguin produir (sortides, excursions,

ingressos, baixes, menús especials per prescripció mèdica, raons culturals, opcions alimentaries, etc.).

Així mateix hauran de facilitar als responsables de l'empresa adjudicatària una còpia del pla d'autoprotecció del centre i de les accions en el cas de situacions d'emergència.

A més a més es lliurarà a l'empresa adjudicatària el inventari dels béns que l'Administració posarà a la seva disposició per tal que presti el servei de restauració.

El manteniment anual i revisió dels electrodomèstics i les reparacions, se'n farà càrrec el Consorci de Serveis Socials de Barcelona.

14. FACULTATS DE L'ADMINISTRACIÓ

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

Modificar o resoldre per raons d'interès públic les característiques del contracte, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

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'entitat 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 de les administracions públiques.

Seguiment i control del correcte desenvolupament de la gestió del servei, així com dictar les ordres i instruccions precises per al correcte compliment del contracte.

Les facultats d'inspecció, control i sanció que pot exercir l'Administració en relació a la prestació del servei. El Departament de Drets Socials té la competència en inspecció i control del serveis i el CSSBCN farà el seguiment tècnic per vetllar per el compliment del drets dels i les residents.

En cas d'incompliment del temps de cobertura per donar resposta a les incidències i cobertura de baixes s'imposarà la penalitat corresponent d'acord amb l'apartat 16 d'aquest plec.

15. CONDICIONS ECONÒMIQUES I FORMULACIÓ DEL PREU

El preu establert compren pels 2 lots tant els àpats diaris com els àpats especials o festius previstos a l'apartat 7 d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària presentarà factura mensualment, que haurà de ser en format electrònic. Aquesta haurà de detallar per cada dia el número de pensions complertes, número d'esmorzars, dinars, berenars, si escau, i sopars que s'hagin servit.

El pagament de les factures degudament presentades es realitzarà per transferència bancària.

15.1. LOT 1: Servei de cuina in situ del CA Els Llimoners

La quantitat màxima que el CSSBcn, abonarà per aquest servei, pel període previst de l'1 de gener del 2024 fins al dia 31 de desembre de 2024, serà de:

Import de licitació (sense IVA)	IVA 10 %	Import (IVA inclòs)
242.083,32 €	24.208,33 €	266.291,65 €

Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar	Pensió Completa
2,46 €	3,44 €	0,98 €	2,95 €	9,83 €

Cost fix mensual de personal: 8.181,01 €

En les serves ofertes, els licitadors hauran d'especificar necessàriament l'import per persona i dia, i l'import de cada un dels quatre àpats diaris. La composició percentual sobre el total de l'import per persona i dia dels quatre àpats diaris ha de respondre a l'escalat següent: esmorzar 25 %, dinar 35 %, berenar 10 % i sopar 30 %.

15.2. LOT 2: Servei de cuina in situ per la Llar-Residència "Valldaura"

La quantitat màxima que el CSSBcn, abonarà per aquest servei, pel període previst de l'1 de gener del 2024 fins al dia 31 de desembre de 2024, serà de:

Import de licitació (sense IVA)	IVA 10 %	Import (IVA inclòs)
126.917,93 €	11.772,50 €	139.609,72

La formulació del preu de sortida s'estableix de la següent manera:

Esmorzar	Dinar	Sopar	Pensió Completa
2,50 €	3,48 €	2,94 €	8,92 €

Cost fix mensual de personal: 4.863,23 €

En les serves ofertes, els licitadors hauran d'especificar necessàriament l'import per persona i dia, i l'import de cada un dels tres àpats diaris. La composició percentual sobre el total de l'import per persona i dia dels tres àpats diaris ha de respondre a l'escalat següent: esmorzar 28 %, dinar 39 % i sopar 33 %.

16. PENALITATS PER OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUE S'ESTABLEIXEN EN EL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

En el cas que l'empresa adjudicatària incomplís, total o parcialment, les obligacions establertes als punts 9, 10, 11, 12 i 13 d'aquest plec, per causes que li siguin imputables, es podrà acordar la imposició de penalitats del 2,5 % del preu anual de l'adjudicació del contracte.

En cas que es perllongui l'incompliment, durant 1 mes, des de l'aplicació de l'anterior penalitat, tot i haver aplicat la penalitat del 2,5 %, suposarà causa d'una nova imposició de penalitat del 2 % del preu anual d'adjudicació del contracte. El tercer incompliment i els successius, amb els mateixos termes i terminis, suposaran causa d'una nova imposició de penalitat del 2,5 % del preu anual d'adjudicació del contracte, per a cadascun.

Els imports de les penalitats que s'imposin es faran efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar a l'empresa adjudicatària o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagués constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

Serà funció de responsable del contracte proposar, si escau, la imposició de penalitats, mitjançant un informe motivat.

17. SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES

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 CSSBcn, establertes per Funció Pública, el CTTI, el CESICAT, i pel propi CSSBcn.

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

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició del CSSBcn 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 CSSBcn, 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 el impacte d'implantació representi nova inversió, es pactaran amb el client possibles plans d'implantació.

17.1. 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.

17.2. 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.

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 CSSBcn.

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

17.3. 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 del CSSBcn. El licitador no la podrà fer servir per altres finalitats sense el consentiment exprés del CSSBcn.

17.4. Auditoria del servei

El CSSBcn 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 % del import facturat acumulat pels serveis del contracte.

17.5. Continuitat del servei

En cas de centres de serveis socials, l'adjudicatari haurà de comunicar al CSSBcn, 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 CSSBcn.

18. FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA LOPD 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).

El CSSBcn, en coordinació amb la direcció de la Llar-Residència, posarà a disposició de l'empresa adjudicatària l'accés als llistats on constin dades bàsiques necessàries per poder desenvolupar la seva tasca professional (nom, cognom i edat dels i les usuàries, dietes especials per motius de salut o creences religioses), per tal que el prestador del servei pugui dur a terme les funcions encomanades d'una manera eficient.

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

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 CSSBcn 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 fitxer o tractament, 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'estricta 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/les seus/seves treballadors/es 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 CSSBCn, 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.

Així mateix, l'empresa contractista i el seu personal es comprometen a informar immediatament al CSSBCn 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 fitxer 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 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.

18.1. 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 CSSBcn (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 semi activa.

A 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 CSSBcn. Els sistemes d'ordenació principals són: l'alfabètic, el cronològic, el geogràfic i el numèric; també cal descriure la documentació (p. e.: 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 CSSBcn.
- 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 CSSBcn.

18.2. Servei d'Atenció al ciutadà

L'entitat adjudicatària haurà d'emprar els protocols i condicions establertes pel CSSBcn en l'exercici del dret d'informació a l'interessat i els drets en l'àmbit de la protecció de dades personals (dret d'accés, dret de rectificació, dret de supressió, dret d'oposició, dret a la limitació del tractament, dret a la portabilitat i dret a no ser objecte de decisions individuals automatitzades).

L'entitat adjudicatària farà signar a cada persona treballadora 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 5).

L'adjunta a Gerència

ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS¹

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espínacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Broquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

¹ Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya.

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

ANNEX 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
Especies
Conserves
Panificació o pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats aliments
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te i Cafè
Patates fregides (xips)
Embotits

ANNEX 3: CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

1. ANY NOU: Dinar tradicional i postres especials.
2. REIS: Dinar tradicional i tortell de reis.
3. DIJOURS GRAS: Truita de patates i tastets de botifarra d'ou per esmorzar i berenar.
4. DIMECRES DE CENDRA: Entrepans de sardines per esmorzar.
5. DILLUNS DE PASQUA: Mona tradicional de postres.
6. SANT JORDI: Berenar especial.
7. REVETLLA DE SANT JOAN: Coca de Sant Joan.
8. CASTANYADA: Sopar amb panellets, castanyes i moniatos de postres.
9. 24 DE DESEMBRE (VIGILIA DE NADAL): Sopar especial, postres especials, torrons, neules i polvorons.
10. 25 DE DESEMBRE (DIA DE NADAL): Dinar tradicional, postres especials, torrons, neules i polvorons.
11. 26 DE DESEMBRE (SANT ESTEVE): Dinar tradicional, postres especials, torrons, neules i polvorons.
12. CAP D'ANY: Sopar tradicional i raïm de la sort.
13. FESTES LOCALS (a concretar amb cada centre): Dinar i postres especials.

D'acord amb l'apartat 8 d'aquest plec, els àpats especials, la celebració dels aniversaris i els festius podran anar acompanyats de refrescos a petició de la direcció del centre.

ANNEX 4: TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa o guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai, etc. (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa, etc.)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	Iogurt natural (sense sucres afegits)	50-100	100	100-150	100-150
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

ANNEX 5: 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 CSSBcn 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

Les persones col·laboradores que participin en la prestació del servei estaran sotmeses a la política, les normes i procediments de seguretat del CSSBcn 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 CSSBcn 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 CSSBcn.
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 CSSBcn.
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 CSSBcn.
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 CSSBcn 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.
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 bloquejar 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 CSSBcn 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 CSSBcn (telèfon 93 467 87 33).
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 CSSBcn, caldrà eliminar tota la informació / codi / programari propietat del CSSBcn, 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