

BE-2024-425 (E-02-2024)

RESOLUCIÓ DE L'ENCÀRREC D'EMERGÈNCIA A L'ENTITAT SERHS FOOD AREA, SL,  
DEL SERVEI DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE SANTA COLOMA DE  
GRAMENET, CENTRE PROPI DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE PROVISIÓ DE SERVEIS

ANTECEDENTS

**Primer.-** La Direcció General de Provisió de Serveis (en endavant DGPSE) té atribuïdes les competències i les funcions de promoció i atenció de les persones grans i de les persones amb discapacitat física, psíquica o sensorial per a l'assoliment del seu benestar i autonomia personal.

**Segon.-** Vista la necessitat disposar d'un servei de cuina a la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet.

**Tercer.-** En data 10 d'octubre de 2023, l'empresa SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE, SLU, ha interposat recurs especial en matèria de contractació davant el Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, contra l'exclusió de la seva oferta del servei de cuina per a les Residències de Gent Gran de Feixa Llarga, Santa Coloma de Gramenet i Puig d'en Roca (Exp. BE-2023-63).

En data 15 de desembre de 2023 l'esmentat Tribunal ha resolt desestimar el recurs Resolució: 647/2023 (recurs N-2023-0443).

Atès que a la data de resolució del recurs es troba pendent de celebració la Mesa de valoració del sobre C (criteris automàtics).

Atès que no hi ha temps material per tramitar el procediment d'adjudicació fins a la seva formalització abans de la finalització del termini d'execució previst a 31 de desembre de 2023

D'acord amb el que estableix l'article 152 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, s'ha proposat a l'òrgan de contractació que s'acordi la no subscripció del contracte per raons d'interès públic.

**Quart.-** Actualment, s'han iniciat els tràmits preceptius de contractació per una nova licitació del servei de cuina per a les Residències de Gent Gran de Feixa Llarga, Santa Coloma de Gramenet i Puig d'en Roca per l'any 2024 (BE 2024-307).

**Cinquè.-** Atès que l'informe-proposta, de data 28 de desembre de 2023, de la Directora General de Provisió de Serveis, justifica la necessitat de l'encàrrec d'emergència del servei de cuina a la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet. En cas de no actuar d'immediat, existeix un perill greu per a la salut dels usuaris del centre.

**Sisè.-** Atès que cal prestar de manera immediata el servei de cuina a la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet, des de l'1 de gener fins el 31 de desembre de 2024 o, en el seu cas, fins al dia anterior al dia d'entrada en execució del contracte del servei de cuina BE-2024-307-2 que es tramita per procediment ordinari.

**Setè.-** Atès que la tramitació ordinària o per urgència de les contractacions imprescindibles per al servei de cuina a la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet, no permet

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

DEPT. DE DRETS SOCIALS



Doc. original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 1 de 11

resoldre la situació de perill creada per aquests usuaris que queden en una situació de vulnerabilitat extrema i en situacions de risc pel que cal garantir la salut dels usuaris, del centre.

**Vuitè.-** Vist que l'actuació objecte del contracte s'inclou dins les competències del Departament de Drets Socials, d'acord amb el Decret 21/2021, de 25 de maig, de creació, denominació i determinació de l'àmbit de competència dels Departaments de l'Administració de la Generalitat, modificat pel Decret 244/2021 de 19 de juny.

#### FONAMENTS DE DRET

**Primer.-** Vistes les prerrogatives que atorga a la tramitació d'emergència de contractes previstes a l'article 120 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

**Segon.-** Vistes les facultats que són atribuïdes a la persona titular de la Conselleria per l'article 45.1 de la Llei 16/2008, de mesures fiscals i financeres.

#### RESOLC:

**Primer.-** Acordar la declaració d'emergència del **servei de cuina de la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet**, atesa la situació de greu perill que, per a la salut dels usuaris del centre suposa no disposar d'aquest servei.

**Segon.-** L'encàrrec d'emergència a l'entitat **SERHS FOOD AREA, SL, amb NIF B-59803825**, per a que assumeixi el servei esmentat, d'acord amb les condicions tècniques i econòmiques que figuren en annex d'aquest document.

**Tercer.-** L'import d'aquest encàrrec s'estableix amb una quantitat de **714.017,40 €, sense IVA, i de 785.419,14 €, amb IVA del 10% inclòs**, d'acord amb el següent desglossament:

| Període 2024                                    | Núm. usuaris | Dies servei | Preu S/IVA | Import S/IVA      | IVA (10%)        | Import total amb IVA |
|-------------------------------------------------|--------------|-------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| De l'1 de gener al 31 de desembre Residència    | 165          | 366         | 10,90      | 658.251,00        | 65.825,10        | 724.076,10           |
| De l'1 de gener al 31 de desembre Centre de Dia | 30           | 262         | 4,49       | 35.291,40         | 3.529,14         | 38.820,54            |
| Celebracions i actes especials                  | 195          |             | 105,00     | 20.475,00         | 2.047,50         | 22.522,50            |
| <b>IMPORT TOTAL</b>                             |              |             |            | <b>714.017,40</b> | <b>71.401,74</b> | <b>785.419,14</b>    |

Aquesta despesa s'imputarà a la partida pressupostària D/227000600/315E/0000 del centre gestor BE 2170 RGG Santa Coloma de Gramenet.

L'encàrrec d'emergència té una durada des de l'1 de gener fins el 31 de desembre de 2024 o, en el seu cas, fins al dia anterior al dia d'entrada en execució del contracte del servei de cuina BE-2024-307-2 que es tramita per procediment ordinari.



Generalitat de Catalunya  
Departament de Drets Socials

R/N: B0000/X0000  
Versió 1-AA

**Quart.-** Designar com a responsable d'aquest contracte el/la director/a de la Residència de Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet, de la DGPSE, amb l'obligació de desenvolupar les responsabilitats corresponents durant la seva execució.

**Cinquè.-** Autoritzar la unitat administrativa a la validació de les anotacions comptables corresponents, fins a arribar al reconeixement de l'obligació.

**Sisè.-** Notificar aquesta Resolució a l'empresa adjudicatària.

**Setè.-** Donar trasllat d'aquesta Resolució a la Intervenció General per al seu coneixement.

**Vuitè.-** Comunicar al Govern de la Generalitat de Catalunya l'encàrrec d'emergència.

Barcelona,

Carles Campuzano i Canadés  
Conseller de Drets Socials

3/11



Doc. original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 3 de 11

## ANNEX

### 1. QUADRE GENERAL D'ACTIVITATS I D'ELABORACIÓ D'ÀPATS

Quadre general d'activitats

|              | Adquisició i conservació d'aliments | Elaboració dels àpats | Neteges | Recollida selectiva |
|--------------|-------------------------------------|-----------------------|---------|---------------------|
| SANTA COLOMA | ✓                                   | ✓                     | ✓       | ✓                   |

Quadre general d'elaboració d'àpats:

|              | Esmorzar | Dinar | Berenar | Sopar | Hidratacions i suplementes alimentaris | Celebracions o actes especials |
|--------------|----------|-------|---------|-------|----------------------------------------|--------------------------------|
| SANTA COLOMA | ✓        | ✓     | ✓       | ✓     | ✓                                      | ✓                              |

### 2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE

2.1 El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correctes, preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir productes de proximitat i de temporada.

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

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

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

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

2.4 La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un

4/11



Doc. original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 4 de 11

texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

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

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

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

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

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

2.7 El contractista disposarà, amb personal propi o subcontractat, dels serveis de dietista i/o nutricionista (com a mínim, serveis de consulta a distància), per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

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

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

### 3. PROGRAMACIÓ DELS MENÚS, COMPOSICIÓ, DIETES ESPECÍFIQUES

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

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



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

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

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó segons els components en **el punt 6 d'aquest Annex**.

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

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

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

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

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

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta,

6/11



Doc. original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 6 de 11

aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

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

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

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

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

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

3.10 L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).

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

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

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

7/11



Doc. original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 7 de 11

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4. DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

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

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



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

## 5.RECURSOS HUMANS I ORGANITZACIÓ DEL TREBALL

La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l' empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 260 hores a la setmana des de les 7:30 hores fins a les 21:00 hores tots els dies de l'any

## 6. DESCRIPCIÓ DETALLADA DE TOTS ELS ÀPATS

### COMPOSICIÓ ÀPATS.

#### Esmorzar:

A l'hora d'esmorzar ha d'haver-hi disponible per als residents:

-Llet, cacau o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts, aigua, suc de fruita; pa/panet (blanc i integral), pa de motllo (blanc i integral), pa sense sal, galetes, cereals, farinetes, ous, mantega o margarina vegetal, melmelada i fruita; formatgets, codonyat, pernil dolç, gall dindi i altres embotits.

A més, el personal de cuina haurà d'elaborar els entrepans (o similars) pautats pel centre.

Els dies festius, en substitució de l'esmorzar habitual, pels residents que ho desitgin, s'oferirà bé sigui una pasta (croissant, xuixo, ensaïmada, magdalenes farcides, coca, pa de pessic... un element o diversos si són de mida petita) i la possibilitat de prendre una tassa de xocolata desfeta.

#### Dinar:

-Primer plat: cremes de verdures, sopes, brous, arròs, pasta, verdures, llegums, paelles i/o fideuàs amb gambes pelades...

-Segon plat: carns de pollastre, vedella, porc, gall dindi, ous, peix sense espines, bacallà, halibut, tonyina, lluç, peixet fregit, salmó...

-Postres: fruita natural variada segons temporada, iogurts, natilles, flams, crema catalana, gelat...

-Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.

-Beguda: aigua i vi o clara.

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

#### Berenar:

A l'hora de berenar els residents han de tenir a l'abast:



-Llet, cafè amb llet, iogurts, compotes, fruita, suc de fruita, batuts de fruita amb galetes, llet amb cacau i galetes; galetes, magdalenes, fruita, coca, pa de pessic o productes substituïdors.

Els dies previstos per a la celebració dels aniversaris dels residents (un cop al mes), s'oferirà pastís d'aniversari amb begudes variades.

A més, una vegada a la setmana, un grup de residents (en general, no supera les 25 persones) farà un berenar especial: xuixos, magdalenes farcides, croissants, donuts, berlins, ensaïmades o similars.

#### Sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes, gaspatxo...
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix sense espines, truites, ous, pernil, pollastre.
- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt,...
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.
- Beguda: aigua i vi o clara.

#### Suport alimentari de nit:

- Llet, llet vegetal, infusions, suc de fruita, fruita, iogurt, compota, galetes...

#### Hidratació:

- Llimonada natural espremuda o envasada; gelatina o similars; suc de fruita espremuts o envasats, grosella, granadina, cervesa, tres gots de 250 cc. al dia.
- Aigua embotellada per resident.

#### 7. CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

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



## 8. ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTES ESPECIALS

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

## 9. ASSEGURANÇA PROFESSIONAL

L'entitat adjudicatària haurà d'acreditar davant la Direcció General de Provisió de Serveis la subscripció d'una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, per unes sumes assegurades mínimes de 600.000 per víctima i de 3.000.000 euros per sinistre.

11/11



Doc.original signat per:  
Carles Campuzano i Canadés  
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAE0709KEA16GV0274AWYP8AEPV725

Data creació còpia:  
31/01/2024 09:40:34

Pàgina 11 de 11