

BE-2024-426 (E-03-2024)

**RESOLUCIÓ DE L'ENCÀRREC D'EMERGÈNCIA A L'ENTITAT GAUDIUM SERHS, SL,
DEL SERVEI DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE PUIG D'EN ROCA A
GIRONA, 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 Puig d'en Roca a Girona.

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 Puig d'en Roca a Girona. 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 Puig d'en Roca a Girona, 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-2024-307-3 que es tramita per procediment ordinari.

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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 1 de 12

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 Puig d'en Roca a Girona, no permet 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 Puig d'en Roca a Girona**, 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 **GAUDIUM SERHS, SL, amb NIF B-63169445**, 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 **722.649,44 €, sense IVA, i de 794.914,38 €, 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	188	366	10,30	708.722,40	70.872,24	779.594,64
Celebracions i actes especials	188		74,08	13.927,04	1.392,70	15.319,74
IMPORT TOTAL				722.649,44	72.264,94	794.914,38

Aquesta despesa s'imputarà a la partida pressupostària D/227000600/315E/0000 del centre gestor BE 2179 RGG Puig d'en Roca a Girona.

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-2024-307-3 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 Puig d'en Roca a Girona, 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

3/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 3 de 12

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
PUIG D'EN ROCA	✓	✓	✓	✓

Quadre general d'elaboració d'àpats:

	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar	Hidratacions i suplementes alimentaris	Celebracions o actes especials
PUIG D'EN ROCA	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE

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

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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 en **el punt 7 d'aquest Annex**.

2.4 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.

4/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 4 de 12

2.5 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.

2.6 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.

2.7 El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, rессopó, 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.

2.8 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, 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.

2.9 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 nutricionals de les dietes.

5/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 5 de 12

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.

2.10 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'espesseïdor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin . En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata.

2.11 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).

2.12 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 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).

2.13 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.



2.14 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.

2.15 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).

2.16 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 per 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 .

2.17 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.

3. DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

3.1 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.

3.2 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.

4.- RECURSOS HUMANS I ORGANITZACIÓ DEL TREBALL

4.1 La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l' empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 280 hores a la setmana des de les 07:00 hores a les 21:30 hores tots els dies de l'any.

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

7/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 7 de 12

4.3 La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de personal necessari pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec de prescripcions tècniques.

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

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

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

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

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

4.6 L'empresa contractista ha d'uniformar i identificar adequadament al personal.

4.7 El personal destinat al servei disposarà de la formació necessària i, en tot cas, la que sigui establerta a la norma legal, així com els reciclatges corresponents.

4.8 L'empresa contractista ha de disposar i aplicar un programa anual de formació continua i d'actualització d'acord amb l'àmbit de desenvolupament de les tasques. Tant la titulació com la documentació corresponent a la formació estarà a la disposició del Centre.

4.9 Pel que fa al personal que designi per a l'execució del contracte, l'empresari resta obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria de laboral, seguretat social i fiscal, sanitària i de seguretat i salut en el treball, i en particular:

- Quant les prestacions a desenvolupar estiguin subjectes a ordenança laboral o conveni col·lectiu vindrà obligada a complir amb les disposicions de l'ordenança laboral i conveni col·lectiu corresponent.

- Quant a les mesures de seguretat i higiene en el treball, l'entitat adoptarà les mesures que siguin obligades i necessàries en ordre a la major prevenció dels riscos que puguin afectar a la vida, integritat i salut dels/les treballadors/es.



- Caldrà complir les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals establerts per la normativa vigent i ha d'acreditar el compliment de les següents obligacions:

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

4.10 L'empresa contractista estarà obligada a aplicar, en realitzar la prestació, mesures destinades a promoure la igualtat d'oportunitats entre dones i homes en el mercat de treball, de conformitat amb el previst en la Llei orgànica 3/2007, de 22 de marc per a la igualtat efectiva de dones i homes.

4.11 Es recomana que quan sigui possible, per les funcions a desenvolupar en el lloc de treball siguin contractades persones amb discapacitat.

4.12 El personal destinat al servei s'abstindrà d'endur-se restes d'aliments del centre atès que, per al correcte tractament de les deixalles, hauran de ser dipositades en el lloc indicat per al seu reciclatge.

5. DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

5.1 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.

5.2 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 en recipients isotèrmics 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.

6. DESCRIPCIÓ DETALLADA DE TOTS ELS ÀPATS

COMPOSICIÓ ÀPATS.

Esmorzar

- Llet, llet d'ametlles o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts.
- Pa / panet (normal, integral, sense gluten...), pa de motlle (normal, integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes. El pa serà torrat o amb tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.
- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets i pernil dolç o de gall d'indi, embotits variats, ous, codonyat, formatge fresc o mató, presa de xocolata.
- Fruita i suc de taronja natural.



Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un briox, croissant, ensaïmada, magdalenes... o més si són de mida petita, en substitució del esmorzar habitual.

Dinar:

- Entrants: per quan hi ha un plat important i contundent tipus paella, fideuada, llegums estofats....
- Primer plat: Cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pastes, verdures, llegums, canelons, paelles i/o fideuades, amanides, escudella i carn d'olla...
- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, conill, gall d'indi, peix sense espines, peixet fregit, que aniran sempre amb acompanyament (carxofa, escalivada, tomàquets i patates al caliu, ceba, verdures, bolets, patates fregides, amanida...)
- Postres: fruita natural variada segons temporada, gelat, flam, iogurt, crema catalana, mató, recuit, poma al forn, fruita en almívar, ...
- Pa / panet (normal, integral, s/gluten), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o vi.
- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat, ...

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

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

Berenar:

- Llet o cafè amb llet, iogurt, infusions o sucs de fruita, orxata i gaspatxo (a l'estiu)
- Galetes, pa amb xocolata.

Sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes, ...
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix, ous, pernil, formatge i embotit variat, pollastre, truites, gall d'indi, peixet fregit...
- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt, ...
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, pa amb tomàquet.
- Beguda: aigua i/o vi.
- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat, ...

Suplement alimentari de nit:

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

10/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 10 de 12

Hidratació:

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

7. CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

- 1- ANY NOU (aperitiu, dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 2- REIS (aperitiu, dinar especial, tortell de reis, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 3- CARNESTOLTES (berenar especial)
- 4- DIUMENGE DE RAMS (dinar especial i tortell de Rams, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 5- DILLUNS DE PASQUA (aperitiu, dinar i mona, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 6- SANT JORDI (postres del dinar especial i berenar especial)
- 7- HOMENATGE 90 ANYS i MÉS: mes de juny (berenar especial residents i familiars. Pastís d'aniversari)
- 8- REVETLLA DE SANT JOAN (coca de Sant Joan, cava i most per qui no pugui prendre alcohol)
- 9- SANT JAUME (aperitiu, dinar i postres especials, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 10- DIADA NACIONAL DE CATALUNYA (dinar i postres especials, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 11- FESTA DE LA RESIDÈNCIA: mes de setembre (berenar especial per a residents, familiars i personal)
- 12- SANT NARCÍS 29 d'octubre (aperitiu, dinar i postres especials- xuixo de Girona-, cava most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- 13- TOTS SANTS (dinar especial i celebració de la castanyada amb castanyes, panellets i moniatos)
- 14- 24 DE DESEMBRE (Vigília de Nadal) :aperitiu, sopar especial, postres especials, torrons, neules, polvorins, cava i most per qui no pugui prendre alcohol
- 15- 25 DE DESEMBRE (Dia de Nadal) : aperitiu, dinar especial, postres especial, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè
- 16- 26 DE DESEMBRE (Sant Esteve): aperitiu, dinar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè
- 17- CAP D'ANY (aperitiu, sopar especial, postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè).

8.ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS

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

11/12



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



088RZMM9ZH99PH9IER9EYE3XKMTROZ6X

Data creació còpia:
31/01/2024 09:43:18

Pàgina 11 de 12

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

3- VISITES EXTERNES: Quan visita el centre alguna entitat o escola per tal de realitzar alguna activitat lúdica pels residents: cantades, representacions, visites, pessebres... s'ofereix un berenar, esmorzar o aperitiu, a determinar en funció de l'activitat i l'horari.

Durant el període de Nadal ens visiten diverses escoles i s'ofereixen laminadures als nens.

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

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

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.

