

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING D'UNA CASA
D'ACOLLIMENT PER VIOLÈNCIA MASCLISTA I DEL CENTRE
D'ATENCIÓ ESPECIALITZADA ORÀLIA, A ADJUDICAR
MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT NO HARMONITZAT**

EXP. CSSB-2024-148

INDEX

1. Objecte del contracte	3
2. Necessitats administratives que satisfà i idoneïtat del contracte	3
3. Processos d'elaboració, sistemes de control sanitari i menús	3
a. Hortalisses i verdures	8
b. Farinacis.....	8
c. Fruita	8
d. Làctics	8
e. Llegums.....	8
f. Peix	8
g. Carn	8
h. Aliments malsans (processats/pre-cuinats)	9
4. Lot 1: Casa d'Acolliment: Característiques del servei.....	11
5. Lot 2 Centre d'Atenció Especialitzada Oràlia: Característiques del servei.....	13
6. Desglossament del preu i pressupost base de licitació	14
7. Facturació	15
8. Dret a control del servei	15
9. Obligacions de l'adjudicatària	15
10. Obligacions del Consorci de Serveis Socials de Barcelona	16
11. Protecció de dades personals i deure de confidencialitat	17
12. Jurisdicció competent.....	18

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la licitació de dos lots per a la realització del servei de càtering de dos centres propis del Consorci de Serveis Socials de Barcelona (CSSBcn, a partir d'ara), la Casa d'Acolliment per Violència Masclista (d'ara endavant "Casa d'Acolliment" o "la Casa") i el Centre d'Atenció Especial Oràlia (CAE "Oràlia" o Oràlia d'ara en endavant):

Lot 1: Servei de càtering amb línia freda per a una casa d'acolliment per a dones

Lot 2: Servei de càtering amb línia freda pel CAE "Oràlia"

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 càtering és assegurar el benestar alimentari de totes les persones que viuen o són ateses durant el dia 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 els dos lots, 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.

3. Processos d'elaboració, sistemes de control sanitari i menús

A la cuina central de l'adjudicatària on es preparen els àpats s'hauran de garantir els processos d'elaboració i el control sanitari així com també totes les condicions necessàries pel correcte transport i entrega dels aliments cuinats i de la matèria prima (fruita, lactis, etc.).

L'adjudicatària ha de tenir especial cura en la programació dels menús, quan a la seva composició, qualitat i quantitat, l'especificat de les persones destinatàries. Sobre la programació i composició dels menús es pot veure el corresponent apartat més avall.

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.

Els àpats cuinats hauran de servir-se en línia freda, garantint totes les condicions de conservació que estipula la normativa vigent. La freqüència d'entrega dels aliments i matèria prima s'haurà d'adequar a la capacitat de les neveres, congeladors i rebost de la Casa d'Acolliment i del CAE Oràlia.

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.

3.1. Necessitats alimentàries

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries de les persones usuàries 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 a les persones consumidores;
- 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.

3.2. 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 enunciatiu 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 i haurà d'esser presentada conjuntament amb l'annex 1 del plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

Totes les empreses licitadores hauran de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada, ecològics i de proximitat a l'hora de presentar-se a la licitació mitjançant certificació ecològica del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o equivalent. Aquesta també ha d'esser lliurada a l'òrgan de contractació per l'adjudicatària, si escau, en cada pròrroga.

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 a les persones consumidores 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, l'adjudicatària queda obligada 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 deroguen 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 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.

3.3. Menús

L'empresa adjudicatària haurà de proposar mensualment a la Direcció del centre o la persona en que aquesta delegui, 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 proposa elaborar una programació mínima de 5 setmanes de rotació per temporada de tardor – hivern i una altra per temporada de primavera - estiu. Aquest termini pot variar seguint les indicacions de la Direcció del centre o de la persona responsable en la que aquesta ha delegat la gestió.

- S'han d'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'han 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.

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

3.3.1. Menús alternatius

A banda dels menús generals, l'empresa haurà de garantir l'elaboració de menús alternatius a petició de la Direcció del centre o de la persona 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.

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.

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 a la Casa d'Acolliment i el CAE Oràlia amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau dietista i de la persona responsable higiènic sanitari de la Casa d'Acolliment i CAE Oràlia o persona delegada.

Així mateix s'hauran de confeccionar menús per a les persones que hi treballen i per raó del servei han de fer algun dels àpats en la Casa d'Acolliment o al CAE Oràlia.

Les direccions de la Casa d'Acolliment i el CAE Oràlia es reserven la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats de les seves persones usuàries.

En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part de la Casa d'Acolliment o del CAE "Oràlia" s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en un termini màxim de 7 dies. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any que es presti el servei.

Atès que pot ser necessari modificar els menús previstos per raons de salut, nous ingressos que es produeixin en la Casa d'Acolliment o el CAE "Oràlia" l'adjudicatària haurà poder preveure aquestes variacions amb una setmana d'antelació.

L'adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, p. ex. dieta astringent o líquida. També es proporcionaran gelatines o productes espessidors de líquids administrats a persones usuàries amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.

En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per a les persones usuàries que ho requereixin un complement alimentari. 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 de la general, (p. ex. diabètics).

3.3.2. Atenció a la diversitat

Prenent en consideració de manera especial que les persones usuàries de la Casa d'Acolliment procedeixen d'altres països, cultures i religions, així com partidàries d'opcions alimentàries alternatives, es justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives; l'adjudicatària, a petició de la Direcció del centre, haurà d'oferir uns menús d'acord amb la dieta vegetariana i/o ovolactovegetariana, halal, caixer i altres 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 p. ex. vegetarià o ovolactovegetarià al menú general, i fer-hi només les modificacions necessàries, per tal d'evitar que la persona usuària es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

L'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. ex., dieta astringent o líquida, o productes que espessint els aliments administrats a les persones usuàries amb trastorns de la deglució). Pel que fa a l'ús dels productes espessidors aquests hauran de ser subministrats per l'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.

3.3.3. 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	en cada àpat (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	1 vegada al dia (sopar)
Altres lactis, com ara iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-2 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn:	no més de 2 vegades al dia, alternant:
<ul style="list-style-type: none"> • Llegums 	} 3-4 vegades a la setmana
<ul style="list-style-type: none"> • Ous 	
<ul style="list-style-type: none"> • Peix 	

Carn	3 - 4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Oli d'oliva verge / vinagre i sal	per amanir
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 per les persones usuàries.

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.).

Així mateix 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.

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 tres cops per setmana.

h. Aliments malsans (processats/pre-cuinats)

Es consideren aliments malsans: begudes ensucrades i suc, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, lllaminadures, brioixeria, postres làctiques, galetes, etc.

3.4. Programació dels menús, composició, dietes específiques

Atès que la població de la Casa d'Acolliment presenta característiques diferents, l'elaboració dels menús variarà en funció de l'etapa de desenvolupament de cada resident. En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat, l'estat de salut (p. ex. diabetis, celíacs), la ideologia (p. ex. vegetariana) i les creences religioses (p. ex. sense porc) de les persones usuàries. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes per la Direcció de la Casa d'Acolliment.

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

- Halal i/o caixer
- baix en greix
- diabètic i baix en greix
- ovolactovegetarià
- ric en fibra
- triturat
- sense carn astringent

3.5. Estructura i contingut dels àpats

a) Dinar

Cal 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, proteïna vegetal / alternativa proteica vegetal / vegana.

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, ous o alternativa proteica vegana), aquestes preparacions es poden considerar plat únic (estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, canelons, alternativa proteica, etc.), acompanyades en tot cas, d'un brou, una crema de verdures o una amanida i de les postres.

Les coccions, 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 setmana, 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 tres vegades setmanals per a segons plats que es serveixen a la Casa d'Acolliment (lot 1) i una vegada setmanal al CAE Oràlia (lot 2). També és aconsellable utilitzar sal iodada, en quantitats moderades i atenent si s'utilitzen 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.

A Oràlia (lot 2) 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.

Amb la finalitat de poder amanir les ensalades tot just en el moment de servir-les es subministrarà a la Casa d'Acolliment (lot 1) les següents quantitats d'oli d'oliva verge (10 L / mes), vinagre (2 L / mes) i sal segons demanda i necessitat.

b) 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.

3.6. Distribució dels àpats

Amb la finalitat de facilitar la planificació general es farà una comanda d'àpats una vegada al mes. Una vegada a la setmana, preferiblement els divendres abans de les 14:00 h s'informa sobre possibles i necessàries correccions d'aquesta comanda amb relació a les necessitats de la següent setmana.

Es lliuraran els menús degudament precintats i etiquetats i garantint el compliment de totes les mesures sanitàries establertes. El lliurament dels àpats es durà a terme en dies alternatius, exceptuant dies festius en horari de matí, preferiblement entre 9:00 h i 11:30 h. Es fixaran horaris i dies concrets d'entrega amb la direcció de la Casa d'Acolliment. Els àpats s'escalfen actualment en un forn de convecció a 150° C i es serviran sempre en safates amb mides adaptades al regenerador que es fa servir al moment per escalfar els àpats.

Els àpats es serviran sempre que sigui possible en safates. En general, es minimitzarà l'ús de materials d'un sol ús. En el cas que sigui del tot imprescindible s'optarà per productes reciclables o fins i tot compostables.

4. Lot 1: Casa d'Acolliment: Característiques del servei

Servei de càtering de línia freda a una casa d'acolliment per a dones a la ciutat de Barcelona

Aquesta casa d'acolliment es l'únic espai de violència masclista a la ciutat de Barcelona que acull la dona víctima de la violència masclista amb els seus familiars dependents. Com tal disposa de 27 places. Aquestes poden ser per fins a 10 dones adultes amb els seus familiars dependents, en total fins a 17 persones, que poden ser de diferents edats, des de infantils fins a adolescents i fins i tot persones adultes. A més, cal d'afegir dues professionals en cada àpat que hi treballen i tenen dret a àpats per raó del servei.

Per la pròpia naturalesa variable del recurs, és impossible disposar d'un número exacte i estable en el temps de persones usuàries. És per tant, que partint de les tendències d'ocupació habitual de la Casa d'Acolliment, es fan unes estimacions màximes de volum del servei.

A l'hora de fer els càlculs de persones que tenen dret al servei d'àpats, es computen fins a 25 persones usuàries de la Casa d'Acolliment (10 dones adultes i fins 15 familiars dependents), en el benentès que es preveu una mitja de dos infants de menys de 3 anys entre els residents, que són atesos directament per les seves mares.

Amb relació als dinars cal tenir en compte dos períodes: lectiu escolar i no lectiu escolar ja que hi ha infants i adolescents que van a la escola i hi dinen.

Els àpats objectes del contracte són el dinar i el sopar. Es serveixen dinars i sopars de dilluns a diumenge, exceptuant el sopar de tots els divendres de l'any que el preparen les dones usuàries com a part del seu projecte educatiu.

Igualment, amb relació als dinars cal tenir en compte dos períodes: lectiu escolar (del primer dia laborable posterior a l'11 de setembre fins el darrer dia laborable anterior al 24 de juny, excloses vacances de Nadal i de Setmana Santa) i no lectiu escolar (resta de l'any, caps de setmana i festius) ja que durant el primer període, hi ha infants i adolescents escolaritzats que no dinen al centre.

En horari lectiu escolar, de dilluns a divendres, se serveixen diàriament 20 àpats per dinar (fins 10 dones i 10 familiars dependents) i 25 sopars (fins 10 dones i 15 familiars dependents).

La resta de l'any i els caps de setmana i festius també es serveixen cada dia 25 àpats per dinar (fins a 10 dones i 15 familiars dependents), excepte divendres (fins 10 dones i 15 familiars dependents).

A aquestes xifres sempre cal sumar les dues persones professionals que acompanyen ens els àpats a les persones usuàries i per tant tenen dret al servei.

Per cada aniversari d'una persona usuària es servirà un pastís per compartir amb totes les persones usuàries del servei. Es calcula una mitjana de 60 aniversaris per any.

El següent quadre resumeix les xifres dels usuaris desglossat per casuístiques:

DINAR període lectiu (dl-dv): 20 usuari(e)s + 2 personal treballador	22
DINAR període no lectiu + caps de setmana i festius: 25 usuari(e)s + 2 personal treballador	27

SOPAR tot l'any (excepte divendres): 25 usuari(e)s + 2 personal treballador 27

PASTISSOS d'aniversari (anual) 60

D'aquestes xifres es deriven els següents totals d'àpats i pastissos d'aniversari:

Any	Dinar "lectiu"	Dinar "no lectiu, caps de setmana i festiu"	Total dinars	Sopar	Pastís aniversari
2024	374	1377	1751	2835	15
2025	4114	4806	8920	8451	60
2026	4114	4806	8920	8451	60
2027	4114	4806	8920	8451	60
total	12716	15795	28511	28188	195

Les sumes totals de despeses que se'n deriven son les següents:

costos €	5,46 €	4,37 €	27,30 €	9,83 €
2024	7.054,32 €	12.388,95 €	409,50 €	19.852,77 €
2025	48.703,20 €	36.930,87 €	1.638,00 €	87.272,07 €
2026	48.703,20 €	36.930,87 €	1.638,00 €	87.272,07 €
2027	48.703,20 €	36.930,87 €	1.638,00 €	87.272,07 €
total (s/IVA)	153.163,92 €	123.181,56 €	5.323,50 €	281.668,98 €

Característiques específiques del servei

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 i els postres. En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora de la casa d'acolliment, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

L'adjudicatària haurà de preparar menús especials per a les celebracions següents:

- 1- Any Nou
- 2- Nit de Reis
- 3- Dia de Reis
- 4- Carnaval
- 5- Dilluns de Pasqua
- 6- Sant Jordi
- 7- Tots Sants: Castanyada
- 8- Nit de Nadal
- 9- Nadal
- 10- Sant Esteve
- 11- Cap d'Any

12- Festa d'aniversari de cada persona resident: Es prepararà un pastís per a la persona homenatge que pugui esser compartit amb totes les persones usuàries de la Casa d'Acolliment.

5. Lot 2 Centre d'Atenció Especialitzada Oràlia: Característiques del servei

Servei de càtering amb línia freda del Centre d'Atenció Especialitzada Oràlia

El CAE "Oràlia" disposa de 18 de places.

L'àpat objecte d'aquest lot és només el de dinar. Se serveix de dilluns a divendres laborals, exceptuant per tant caps de setmana i festius.

A més dels àpats per les persones usuàries (18) cal afegir els àpats dels treballadors socials (6) que dinen amb els usuari(e)s. Per tant, es tracta de 24 àpats per dia, amb un màxim de 205 dies anuals.

Nombre màxim d'àpats anuals previstos:

àpats	dinar
2024	1512
2025	6000
2026	6024
2027	6216
Total	19752

Aplicant el preu de l'àpat de 5,46 € (sense IVA), les despeses resultants són les següents:

costos €	5,46 €
2024	8.255,52 €
2025	32.760,00 €
2026	32.891,04 €
2027	33.939,36 €
total (s/IVA)	107.845,92 €

Característiques específiques del servei

El centre comunicarà a la empresa adjudicatària el número d'àpats que necessitarà així com les dietes especials i àpats que precisarà triturats. S'haurà d'entregar els dinars al centre abans de les 10:30 h del matí a la fi de poder preparar i adequar els menús segons les necessitats de les persones usuàries.

L'empresa resta obligada a enviar, en cada entrega, un albarà de lliurament degudament complimentat i a efectuar controls bromatològics per laboratoris especialitzats, segons normativa vigent. Les incidències que es puguin derivar de la prestació del servei seran comunicades des del CAE Oràlia per correu electrònic o via telefònica si escau.

L'adjudicatària enviarà una quantitat suficient de cada plat per tal de que el centre la pugui destinar a mostra testimoni.

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

Els menús són per a persones amb pluridiscapacitat, adultes i en aquest sentit la composició i les quantitats tan dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut de les persones usuàries. 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.

En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica: hipocalòrica, fàcil masticació, gàstrica o qualsevol altre que sigui necessària. Per a tots es prepararà el corresponent menú seguint les prescripcions mèdiques específiques, donades prèviament per part de la direcció del centre, i es presentaran, separadament de dues maneres diferents: sencers i triturats.

L'adjudicatària proporcionarà a la Direcció del centre, amb una anticipació d'una setmana, els menús programats per al mes següent, amb el vistiplau de la persona dietista de l'empresa, per tal que la persona responsable higiènic-sanitària del CAE Oràlia faci les esmenes oportunes i/o doni la seva aprovació de la programació. S'hauran de detallar i tenir en compte la tipologia de menús ordinaris i especials, així com aspectes de qualitat, varietat, quantitat, aportació calòrica, gramatge, composició dels plats, etc.

L'empresa adjudicatària es compromet a servir sempre els postres làctics, envasats i amb el corresponent registre sanitari. La compota de fruita corresponent a les dietes triturades ha de ser 100 % natural, pasteuritzada i envasada individualment.

L'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 (per exemple, dieta astringent o líquida, o productes espessidors pels aliments administrats a usuaris amb trastorns de la deglució). Si escau, la Direcció del centre o la persona en la que aquesta delega informará a l'adjudicatària abans de les 9:30 h del mateix dia sobre el número de menús de dieta alternativa que son necessaris.

Pel que fa a l'ús dels productes espessidors aquests hauran de ser subministrats per l'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.

6. Desglossament del preu i pressupost base de licitació

Els següents càlculs són a efectes d'establir el pressupost del contracte, i sense que les empreses hagin de confeccionar les seves ofertes pels mateixos imports i distribució. En tot cas, l'oferta ha de respectar el pressupost màxim.

	import àpat s/IVA	3 % costos indirectes	benefici industrial 6 %	preu àpat s/IVA	10 % IVA	preu àpat a/IVA
preu dinar	5,00 €	0,15 €	0,31 €	5,46 €	0,55 €	6,01 €
preu sopar	4,00 €	0,12 €	0,25 €	4,37 €	0,44 €	4,81 €
preu pastís	25,00 €	0,75 €	1,55 €	27,30 €	2,73 €	30,03 €

El resum de total de despeses dels dos lots per anys es el següent:

despesa anual total 2 lots (s/IVA)	IVA (10 %)	Total a/IVA	
2024	28.108,29 €	2.810,83 €	30.919,12 €
2025	120.032,07 €	12.003,21 €	132.035,28 €
2026	120.163,11 €	12.016,31 €	132.179,42 €
2027	121.211,43 €	12.121,14 €	133.332,57 €
VEC total	389.514,90 €	38.951,49 €	428.466,39 €

7. Facturació

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

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

8. Dret a control del servei

L'adjudicatària designarà una persona per actuar com a encarregada del servei. Aquesta persona serà la interlocutora directa amb les direccions d'ambdós centres o les persones en qui deleguin per a garantir la bona marxa del servei i resoldre els problemes més immediats.

Si sorgeixen qüestions que la seva importància així ho requereixin, els responsables directes de l'adjudicatària actuaran com a interlocutors amb les persones responsables d'ambdós centres.

9. Obligacions de l'adjudicatària

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

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

- Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de la Casa d'Acolliment i el CAE Oràlia i facilitar en tot moment el seguiment del servei per part del CSSBcn.
- Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient, en l'execució d'aquest contracte.
- Aplicar amb rigor el projecte presentat al servei que ha motivat l'adjudicació.

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 CSSBcn 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.

L'incompliment d'aquesta obligació suposarà causa d'una imposició de penalitat de l'1 % del preu anual d'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 1 %, 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 cadascun.

10. Obligacions del Consorci de Serveis Socials de Barcelona

El CSSBcn resta obligat durant la vigència del contracte a:

- Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.
- Modificar, per raons d'interès públic, les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.
- Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de 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'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.
- Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.

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

Comunicar a l'adjudicatària qualsevol deficiència que observi perquè sigui corregida.

11. Protecció de dades personals i deure de confidencialitat

L'execució de l'objecte del contracte no implica el tractament de dades personals, per la qual cosa ni el personal de l'entitat adjudicatària ni, en el seu cas, les empreses subcontractades, poden accedir als arxius, documents i sistemes informàtics en què es tractin dades personals.

No obstant això, per al cas que el personal de l'entitat adjudicatària i, en el seu cas, el de les empreses subcontractades accedeixi a dades personals, estarà obligat a guardar secret fins i tot després de la finalització de la relació contractual, sense que en cap cas pugui utilitzar les dades ni revelar-les a tercers.

El personal de l'entitat adjudicatària i, en el seu cas el de les empreses subcontractades, tot i que no siguin encarregats del tractament, han de respectar les mesures de seguretat que hagi establert el Consorci de Serveis Socials de Barcelona (en endavant, CSSB). En particular, ha de tenir en compte el següent:

- Han de conèixer i respectar la confidencialitat de la informació referent a la tasca realitzada i estarà obligat a mantenir absoluta reserva respecte a qualsevol dada o informació a què pugui accedir de forma extraordinària durant el compliment del contracte.
- No es podran emprar les dades i informacions derivades de l'execució del contracte a les quals s'accedeixi accidentalment per a cap finalitat diferent de la de posar els fets en coneixement del CSSB, ni podran comunicar-les a tercers, ni copiar-les o reproduir-les.
- L'entitat adjudicatària ha de posar en coneixement dels treballadors afectats les mesures establertes a la clàusula anterior i conservar l'acreditació de la comunicació d'aquest deure.
- Així mateix, l'entitat adjudicatària ha de posar en coneixement del CSSB, de forma immediata i en qualsevol cas abans de 48 hores, qualsevol incident de seguretat que es produeixi durant l'execució del contracte que pugui afectar la integritat o la confidencialitat de les dades personals, juntament amb tota la informació rellevant per documentar i comunicar la violació, per correu electrònic a l'adreça dprotecciodades@cssbcn.cat

Si se'n disposa, cal facilitar, com a mínim, la informació següent:

1. Descripció de la naturalesa de la violació de la seguretat de les dades personals, incloses, quan sigui possible, les categories i el nombre aproximat d'interessats afectats i les categories i el nombre aproximat de registres de dades personals afectats.
2. Nom i dades de contacte del delegat de protecció de dades o d'un altre punt de contacte en el qual es pugui obtenir més informació.
3. Descripció de les possibles conseqüències de la violació de la seguretat de les dades personals.

4. Descripció de les mesures adoptades o proposades per posar remei a la violació de la seguretat de les dades personals, incloses, si escau, les mesures adoptades per mitigar els possibles efectes negatius.

Si no és possible facilitar la informació simultàniament, i en la mesura en què no ho sigui, la informació s'ha de facilitar de manera gradual sense dilació indeguda.

L'entitat adjudicatària ha d'assistir el CSSB en cas que aquesta consideri que procedeix notificar la violació de la seguretat a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades, o bé, la seva comunicació a les persones afectades.

12. Jurisdicció competent

En cas de generar-se algun conflicte per causa del present document, les parts convenen que els jutjats o tribunals competents per conèixer de qualsevol qüestió litigiosa, seran aquells als que correspongui resoldre qualsevol litigi referent a l'objecte del contracte principal, renunciant a qualsevol altre tipus de jutjat o tribunal que pogués ser competent.

La cap del Servei d'Atenció a la Infància,
Adolescència, Joves i Dones que han patit
violències masclistes

El cap del Servei de discapacitat i
drogodependència

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			Març	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			
Préssec						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		
Raim									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
Espinacs	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
Bròquil	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/cad ena-alimentaria/cod i-bones-practiques-comercials/doc uments/fitxers-binariis/calendari-productes-temporada.pdf>

Annex 2: Llista 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