

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació del servei de càterin de línia freda per la residència de Begues, gestionada per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert amb diversos criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions tècniques per a la contractació del servei temporal d'àpats per la residència de Begues, gestionada per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, en endavant SUMAR, i que comprèn la confecció, elaboració i entrega amb línia freda dels àpats (dinars i sopars).

Servei d'àpats per la residència de Begues

2. FREQUÈNCIA I ABAST DEL SERVEI:

L'empresa subministrarà els àpats de dinar en modalitat de càterin en línia freda per a tots els usuaris de la residència i els usuaris del centre de dia, així com els sopars dels usuaris de la residència, per cobrir els 2 dies de la setmana de descans setmanal, que no han de ser consecutius, que té el personal de cuina in situ que té SUMAR així com el respectiu període de vacances.

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ

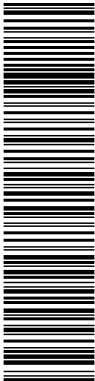
L'àmbit d'aplicació d'aquest contracte és la residència de Begues, gestionada per SUMAR i ubicada a:

Residència de Begues	c/Ferran Muñoz, 3 08859 – Begues (Barcelona)
----------------------	--

4. CONTEXT DE LA METODOLOGIA DE SUMAR APLICADA A L'ALIMENTACIÓ DE LES PERSONES USUÀRIES

Per tal que l'empresa conegui les fonts de les necessitats requerides per SUMAR ha d'entendre els procediments d'actuació en el que la part alimentària correspon.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actiodoc> <DIGI_METADEDES.actuadoc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 2 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26 ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

El servei de dinars i sopars a la residència de Begues es dissenya per garantir les preferències i necessitats alimentàries de les persones usuàries segons el seu Pla d'Atenció i Vida (PAV). Això s'implementa amb els següents punts:

1. Entrevista i registre de preferències:

- Cada persona usuària serà entrevistada per recollir preferències, intoleràncies, al·lèrgies i necessitats específiques.
- Les especificacions individuals es registraran en el registre de canvis de menús i seran revisades periòdicament pel professional de referència.
- Sempre prevaldrà l'opinió de la persona usuària; en cas que no pugui decidir, s'acordarà amb la família, tutor legal o professional de referència.

2. Presentació i aprovació dels menús:

- Els menús setmanals seran elaborats per un/a dietista titulat/da i presentats al centre.
- Les adaptacions i variacions es comunicaran directament des de el centre al càterring per assegurar la seva correcta aplicació.
- Els menús hauran de ser suficients per a cada comensal i lliurats en format multi ració, garantint qualitat, traçabilitat i conservació fins al moment del consum.

3. Autonomia i participació:

- Durant els àpats, es fomentarà l'autonomia de les persones usuàries, permetent la seva participació en activitats com parar la taula, servir-se i preparar amanides.

5. PROCEDIMENT DE COMANDES I SUBMINISTRAMENT:

Procediment de comandes:

1. Comunicació setmanal: A finals de cada setmana, el centre comunicarà al proveïdor el nombre total de comensals i els tipus de dieta corresponents per a tota la setmana següent.
2. En cas que algun usuari necessiti un menú astringent per causa sobrevinguda, la incidència es comunicarà a l'empresa adjudicatària abans de les 9 h del matí del mateix dia de lliurament.

Procediment de lliurament:

1. Durant el servei ordinari, els àpats es lliuraran un cop per setmana mínim, amb els menús establerts tant al migdia (dinar) com al vespre (sopar).
2. Durant el mes de vacances, el servei s'ampliarà a tres dies per setmana mínim amb els menús corresponents a cada dia de servei.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <SDIGI_METADEDES.actuadoc> <acciod> <SDIGI_METADEDES.actuadoc>	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 351 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 3 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26
	ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijantant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



Horari i recepció de la mercaderia

Els horaris de recepció seran determinats pel centre, establint-se segons les necessitats de cada servei. Tot i això, es tindrà en compte i es procurarà respectar la ruta de l'adjudicatari respecte a altres clients de la zona.

L'entrega dels menús serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclourà:

- Descàrrega del vehicle de transport.
- Trasllat i col·locació de tot el material subministrat al lloc indicat pel responsable del centre.

L'albarà d'entrega ha d'especificar:

- Els diferents tipus de menús entregats.
- El nombre de safates de cada plat.
- El número de racions de cada safata.
- La temperatura dels plats en el moment de la sortida de les instal·lacions de cuina.
- Les dates de consum de cada plat.
- Els possibles al·lèrgens de cada plat.

Totes les safates estaran degudament etiquetades:

- Nom del plat.
- Número de racions.
- Data de consum.
- Possibles al·lèrgens.

En cas d'incidència en el transport que pugui afectar el servei o la ruta, l'empresa adjudicatària haurà d'informar de manera immediata al centre per telèfon o bé al correu compres@sumaracciosocial.cat.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'horari permanent de contacte amb telèfons fixes o mòbils per localitzar responsables en situacions d'emergència.

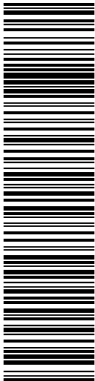
6. FITXES TECNiques, LOTS I CADUCITATS:

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de SUMAR totes les fitxes tècniques dels plats que serviran.

Les fitxes tècniques hauran d'incloure com a mínim:

- Definició de la matèria primera i ingredients del plat, indicant gramatge i kilocalories.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actuadoc> <DIGI_METADEDES.actuadoc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 4 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26 ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



- Forma de cocció dels ingredients
- Llistat d'al·lergògens.
- Gramatge del plat per ració
- Especificació de les peces utilitzades en carns i peixos (ex. llom, maluc, greixet), i si els productes són frescos, congelats o precuinats.
- Compliment de les normes d'etiquetatge i informació clara per a les persones consumidores.
- Fotografia de presentació del plat.

Les fitxes tècniques s'hauran de presentar a SUMAR a l'inici de la prestació del servei i amb cada canvi de menú.

7. REPRESENTAT/INTERLOCUTOR DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària nomenarà un representant com a interlocutor amb el responsable del contracte, amb l'objecte de controlar la correcta execució del servei.

Aquest representant atendrà en tot moment els avisos, indicacions o modificacions que els serveis de SUMAR considerin convenients i, al mateix temps, lliurarà la informació detallada dels treballs realitzats i de les incidències generades.

Totes les indicacions que SUMAR cregui necessari seran adreçades al representant de l'empresa adjudicatària, sense perjudici de poder-les adreçar a la direcció de la seva mateixa empresa.

8. PROGRAMACIÓ DELS ÀPATS

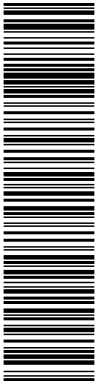
1. Elaboració i subministrament

- Els àpats seran elaborats a les instal·lacions de l'adjudicatari seguint el procediment de línia freda, garantint conservació, traçabilitat i qualitat dels aliments fins al moment del consum al centre. Els menús inclouran dinars i sopars i seran elaborats per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.
- L'adjudicatari lliurarà mensualment la proposta de menús amb detall de productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional, per a l'aprovació de la direcció del centre almenys un mes abans de la seva vigència. Qualsevol modificació haurà de comunicar-se amb un mínim de 7 dies d'antelació.

2. Estructura dels àpats

- Primers plats: Arròs, pasta, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites).
- Amanida: Inclou cada dinar, amb ingredients variats segons temporada.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actiod> <DIGI_METADEDES.actuaciod>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 5 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26
	ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Segons plats: Aliments proteics com carn, peix o ous.
- Guarnicions: Prioritat a verdures i hortalisses, combinables amb llegums, pasta, patata o arròs segons el plat principal. Si el plat principal conté cereals, llegums o patates amb proteïnes, es considera plat únic, acompanyat d'amanida o crema de verdures i postres.

3. Requisits generals

- Els menús han de complir la normativa vigent i els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, tenint en compte composició, quantitats i tipus de cocció.
- Cal adaptar els àpats a les diferents necessitats de les persones usuàries segons edat, salut o prescripció facultativa, tenint en compte que els usuaris finals son gent gran
- S'evitaran aliments amb risc (espines de peix, ossos petits, carns amb tendons) i s'optimitzarà el grau de maduresa de la fruita i la caducitat dels productes.
- L'adjudicatari lliurarà racions de mostra degudament identificades i etiquetades, amb la descripció detallada dels aliments, mètode d'elaboració i procedència, sense cost addicional per al centre. Aquestes mostres vindran amb un gramatge corresponent a una ració.
- SUMAR podrà revisar els menús en qualsevol moment per personal amb formació en nutrició i dietètica. Les modificacions proposades per garantir la qualitat i adaptació dels menús seran obligatòries sense cost addicional.
- No és necessari incloure pa, postres ni amaniment a les amanides (oli i sal individual).

9. RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS

L'empresa adjudicatària adaptarà els àpats a les necessitats especials de les persones usuàries, incloent motius mèdics, religiosos o culturals, com al·lèrgies, intoleràncies, malalties puntuals o preferències personals.

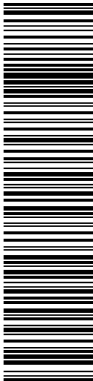
Per a cada cas:

- S'exclourà estrictament l'aliment implicat, seguint les recomanacions per a una elaboració segura del menú.
- El centre facilitarà el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits, basat en la informació de la persona usuària i/o família.

Recomanacions generals:

- Declarar tots els ingredients utilitzats en l'elaboració dels àpats.
- Garantir un sistema clar d'identificació i etiquetat dels menús especials.
- Assegurar varietat en els àpats.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actiod> <DIGI_METADEDES.actuaciodoc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 6 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26 ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miljantant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Intentar que el menjar sigui semblant al de la resta de comensals, eliminant totalment l'al·lergen o aliment prohibit, amb revisió rigorosa de les etiquetes dels aliments.
- Evitar aliments dels quals no es pugui garantir l'absència de l'aliment prohibit, limitant al màxim els productes industrials.

En circumstàncies puntuals i imprevistes (per exemple, malaltia lleu), l'empresa adjudicatària podrà oferir un menú alternatiu també en línia freda. Es recomana que aquest menú inclogui aliments nutritius, de fàcil digestió i absorció, com: arròs, pasta, patates, pastanaga, carn o peix a la planxa o bullit, iogurt, plàtan o poma (compota o al forn).

10. QUALITAT I CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS.

1. Qualitat dels productes:

- Tots els aliments seran de primera qualitat, preferentment frescos, de temporada i de proximitat (Km 0).
- L'oli d'oliva verge o verge extra serà l'únic utilitzat en totes les preparacions.
- S'utilitzarà poca sal i sempre iodada; s'evitaran aliments molt salats o processats amb excés de sal.
- Les verdures i hortalisses seran fresques, variades i de diferents colors; les amanides inclouran vegetals crus de qualitat.
- Les carns, peixos i ous seran de primera qualitat, cuinats adequadament, sense additius ni greixos visibles; el peix s'oferirà net i sense espines.
- No s'utilitzaran aliments fregits per immersió, precuinats industrials ni amb greixos trans o hidrogenats.
- Els purés hauran de tenir textura homogènia.
- Els plats seran presentats de manera atractiva i amb la traçabilitat garantida; no s'acceptaran productes amb data de consum inferior a 10 dies.

2. Emmagatzematge i manipulació:

- Totes les matèries primeres i productes han de provenir d'establiments autoritzats i s'emmagatzemen correctament, separant productes crus, transformats i envasats.
- La temperatura de conservació serà adequada: $\leq 8^{\circ}\text{C}$ per consum en menys de 24 h i $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per consum posterior; els congelats es mantindran correctament i només es descongelaran amb garanties sanitàries.
- Es garantirà la seguretat alimentària, evitant contaminació creuada i controlant al·lèrgens. Les amanides i productes crus es desinfectaran adequadament abans de l'elaboració.

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actiodoc> <DIGI_METADEDES.actuacioc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 7 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26
	ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6395A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijanant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



- Els manipuladors d'aliments disposaran de formació acreditada, indumentària adequada i higiene estricta.
- Els residus, productes de neteja i equips s'emmagatzemaran separatament, amb contenidors tancats i manteniment adequat.

3. Control i inspecció:

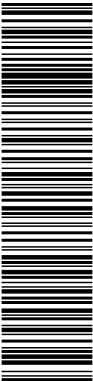
- L'empresa adjudicatària facilitarà còpia dels informes d'inspecció sanitària si SUMAR ho sol·licita.
- Incompliments higiènic-sanitaris puntuals hauran d'anar acompanyats de mesures correctores; la reiteració pot ser motiu de resolució contractual.
- Es conservaran mostres dels àpats subministrats durant 7 dies amb finalitats de traçabilitat i investigació epidemiològica, sense cost addicional per SUMAR.

11. CALENDARI DE FRUITES, HORTALISSES I PEIXOS DE TEMPORADA

Els productes servits al centre han de seguir les temporades establertes pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària haurà de prioritzar productes frescos i de temporada, contribuint a una dieta saludable, sostenible i respectuosa amb l'entorn.

El calendari oficial està disponible a: <https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

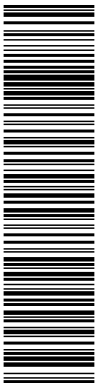


Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

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 Limonera							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						
Círrera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6395A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumar.accosocial.cat:445>

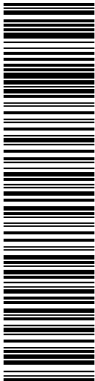


SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

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		
Sindria						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		

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <SDIGI_METADEDES.actuacioc> <SDIGI_METADEDES.actuacioc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 10 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26 ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

12. SEGURETAT

L'empresa adjudicatària haurà de complir el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, sobre normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comercialització de menjars preparats i altre legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.

13. PREVENCIÓ I RISCOS LABORALS

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

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

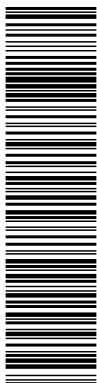
El personal destinat a fer els diferents serveis, estarà format i informat sobre els riscos laborals que de les seves funcions es deriven. A tals efectes, d'acord amb el RD 171/2004, que desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de Coordinació d'Activitats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

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

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

- 1) Avaluació de riscos de les activitats a realitzar i mesures preventives a adoptar*
- 2) Llistat de personal que intervé

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <SDIGI_METADEDES.actiod> <SDIGI_METADEDES.actuaciodoc>	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 351 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 11 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26
	ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milloitant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



- 3) Últim TC2 o rebut d'autònoms on hi figuri el personal que intervé. En el cas que el personal no consti en l'últim TC2 cal aportar alta a la seguretat social.
- 4) Acreditació de la informació i formació al personal dels riscos i mesures preventives a adoptar*
- 5) Certificats d'aptitud mèdica dels treballadors i/o fulls de renúncia*
- 6) Registres d'entrega d'EPIs (Equips de Protecció Individuals) als treballadors
- 7) En cas d'aportar maquinària: marcatge CE i manual d'instruccions de la maquinària aportada
- 8) Fitxes de dades de seguretat en el cas d'aportar substàncies o preparats perillosos
- 9) Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança de Responsabilitat Civil
- 10) Pòlissa i rebut bancari vigent de l'assegurança d'accidents*
- 11) Nº de registre REA (Registre d'Empreses Acreditades) en el cas d'empreses a les que apliqui el Conveni General de la Construcció*
- 12) Designació del recurs preventiu i acreditació de la seva formació, en cas on reglamentàriament sigui necessari (treballs amb riscos especialment greus de caiguda d'altura, treballs amb risc de sepultament, activitats amb màquines sense CE, treballs en espais confinats, treballs amb risc d'afogament per immersió).

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

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

SUMAR, ha d'aportar del centre de treball on l'empresa concurrent desenvolupi l'activitat l'avaluació de riscos del lloc de treball, les mesures preventives a adoptar i les mesures a adoptar en cas d'emergència (Pla d'Emergència o PAU).

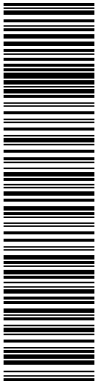
El contractista haurà de respectar i fer respectar als seus empleats, els següents punts:

- Senyalització i mesures de protecció dels seus operaris i de tot el públic en general, sempre que els treballs a realitzar puguin representar un perill.
- Identificació: els operaris que estiguin realitzant treballs a les instal·lacions han d'anar degudament identificats.

14. MALBARATAMENT ALIMENTARI

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb el que estableix la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari de Catalunya. En compliment d'aquesta normativa, l'empresa haurà d'implantar mesures eficaces per evitar el malbaratament alimentari al llarg de tot el procés de preparació i distribució dels àpats. Així mateix, estarà obligada a lliurar anualment la documentació acreditativa que justifiqui les accions dutes a terme per prevenir el

DOCUMENT Plec de clàusules: PPT Catering Begues <DIGI_METADEDES.actiod> <DIGI_METADEDES.actuaciodoc>	IDENTIFICADORS País: CAT, Institució: 0115 - SUMAR, Codi UACG: SERVEIS JURIDICS, Núm. expedient: 351, Codi Classificació: D050601, Any expedient: 2025
ALTRES DADES Codi per a validació: PFWN6-JAHJ2-BRFFL Data d'emissió: 10 de Novembre de 2025 a las 12:18:54 Pàgina 12 de 12	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MERITXELL FERRERO. Signat 10/11/2025 11:26
	ESTAT SIGNAT 10/11/2025 11:26



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97173 PFWN6-JAHJ2-BRFFL 08CF3EB223686DF2B17A9E01AFD16D6385A095CE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

malbaratament, incloent, si escau, els protocols interns, les dades de seguiment, i les actuacions relatives a la gestió d'excedents. Aquesta documentació haurà de ser presentada a SUMAR dins el termini que s'estableixi, i podrà ser requerida en qualsevol moment per verificar el compliment de la normativa vigent.

15. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

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

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el subministrament.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica del servei.

Girona, a la data del certificat digital

Meritxell Ferrero Alcals

Responsable de compres