

Acta de la Mesa de Contractació d'obertura dels sobres B, que contenen els criteris avaluable automàticament

Expedient	BE-2026-38	Modalitat	Contracte Públic
Unitat promotora	Servei de Suport Tècnic i Informació		
Procediment	Obert	Tipus	Concessió de Serveis
Objecte	Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS).		

Valor estimat del contracte (sense despesa per a l'Administració)	8.242.274,00
Termini d'execució	El termini execució és des de l'1 de gener de 2026, o des de l'endemà de la signatura del contracte si fos posterior, fins al 31 de desembre de 2030.

Nº lot	Descripció	Cànon €	IVA (21%) €	Import total €	Valor estimat €
Lot 1	CCC Balsareny	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 2	CCC Lleida	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 3	CCC Sort	150,00 €	31,50 €	181,50 €	87.478 €
Lot 4	CM La Ràpita	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 5	CM Vilanova i la Geltrú	15.000,00 €	3.150,00 €	18.150,00 €	2.627.458 €
Lot 6	CCC Badalona – Turó d'en Caritg	150,00 €	31,50 €	181,50 €	130.000 €
Lot 7	CCC Badalona - Sant Crist	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 8	CCC Balaguer - Eixample	150,00 €	31,50 €	181,50 €	151.509 €
Lot 9	CCC Barcelona – Bac de Roda	800,00 €	168,00 €	968,00 €	400.000 €
Lot 10	CCC Barcelona – Sant Andreu	150,00 €	31,50 €	181,50 €	125.000 €
Lot 11	CCC Barcelona – Sant Martí.	150,00 €	31,50 €	181,50 €	133.963 €
Lot 12	CCC Barcelona - Trinitat Vella	400,00 €	84,00 €	484,00 €	200.000 €

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 1 de 124

Lot 13	CCC Canovelles - Can Palots	150,00 €	31,50 €	181,50 €	131.798 €
Lot 14	CCC Cardona	400,00 €	84,00 €	484,00 €	204.701 €
Lot 15	CCC Cervera	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 16	CCC Cornellà St. Ildefons	150,00 €	31,50 €	181,50 €	98.014 €
Lot 17	CCC La Pobla de Segur	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 18	CCC Les Borges Blanques	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 19	CCC Les Franqueses del Vallès	150,00 €	31,50 €	181,50 €	100.000 €
Lot 20	CCC Mataró Jaume Terradas	150,00 €	31,50 €	181,50 €	129.138 €
Lot 21	CCC Montcada i Reixac	400,00 €	84,00 €	484,00 €	200.000 €
Lot 22	CCC Olot	150,00 €	31,50 €	181,50 €	101.285 €
Lot 23	CCC Rubí	1.000,00 €	210,00 €	1.210,00 €	732.475 €
Lot 24	CCC Sabadell - Gràcia	800,00 €	168,00 €	968,00 €	380.000 €
Lot 25	CCC Sant Joan Despí	150,00 €	31,50 €	181,50 €	101.226 €
Lot 26	CCC Santa Coloma Gramenet - A.Francàs	400,00 €	84,00 €	484,00 €	250.000 €
Lot 27	CCC Tàrraga	150,00 €	31,50 €	181,50 €	87.455 €
Lot 28	CCC Terrassa – Ca n'Aurell	1.000,00 €	210,00 €	1.210,00 €	790.000 €
Lot 29	CCC Tortosa	600,00 €	126,00 €	726,00 €	293.274 €
Lot 30	CCC Tremp	150,00 €	31,50 €	181,50 €	85.000 €
Lot 31	CCC Vallirana	150,00 €	31,50 €	181,50 €	107.500 €

Identificació de la sessió 2
Obertura del sobre B de criteris automàtics (sobre B)
Data: 14.11.2025
Horari: 12:00 hores
Lloc: Virtual (Teams)

Assistents	Càrrec Mesa	Càrrec Persona
Nom		
Magda Bes Rubio	Vicepresidenta en funcions de president	Subdirectora general de Contractació i Patrimoni



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Montserrat Anglada Pocurull	Secretària	Responsable de gestió d'expedients de contractació
Helena Carreras Balletbò	Vocal	Cap del Servei de Contractació
Mercè Pagonabarraga Mora	Vocal en representació d'Assessoria Jurídica	Lletrada
Rosa Maria Tejederas Algaba	Vocal en representació de la unitat promotora	Tècnica del Servei de Suport Tècnic i Informació
Xavier Baiget Cantons	Vocal en representació de la unitat promotora	Cap del Servei de Suport Tècnic i Informació

D'acord amb la Instrucció 8/2023, de directrius a seguir pels representants de la Intervenció General en l'assistència a les meses de contractació administrativa, la intervenció delegada excusa la seva presència.

Ordre del dia

1. Constitució de la Mesa.
2. Obertura pública de l'oferta econòmica i tècnica valorable automàticament (sobres B)
3. Torn obert de paraules.

Desenvolupament de la sessió

La vicepresidenta en funcions de president obre la sessió i, un cop constituïda la Mesa, informa a la Mesa que totes les empreses requerides han esmenat correctament la documentació i les signatures sol·licitades.

Tot seguit s'obren els sobres B, que contenen les ofertes econòmiques i tècniques valorables automàticament de les empreses licitadores, que són les següents:



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 2 CCC Lleida

- Maria De Las Mercedes Gonzalez Morales

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 5 tapes fredes, 5 tapes calentes, 5 plats combinats de carn i 5 plats combinats de peix, amb un total de 20 plats aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els plats, seguint els criteris establerts als plecs:

Tapa freda	Tapa calenta	Plat combinat de carn	Plat combinat de peix
Torrada d'escalivada amb anxoves	Musclos al vapor	Combinat d'hamburguesa (hamburguesa, patates, formatge, ou i amanida)	Combinat de bacallà (bacallà, patates i amanida)

• PROPOSTA DE 5 TAPES FREDES:

Tapa freda 1	Tapa freda 2	Tapa freda 3	Tapa freda 4	Tapa freda 5
Ensaladilla russa casera amb crostons de pa	Plat de formatge o fuet o chorizo o pernil salat...	Torrada d' humus amb advocat i ou dur	Llesca de pa amb diferents sabors , sempre casolans i de productes pròxims "Montaditos"	Musclos, escopinyes olives

• PROPOSTA DE 5 TAPES CALENTES:

Tapa calenta 1	Tapa calenta 2	Tapa calenta 3	Tapa calenta 4	Tapa calenta 5
Patates braves casolanes	Croquetes Casolanes (segons temporada)	Porció de truita de patates	Porció de truita de carbassó	Finguers de formatge (artesans)

• PROPOSTA DE 5 PLATS COMBINATS DE CARN:

Combinat carn 1	Combinat carn 2	Combinat carn 3	Combinat carn 4	Combinat carn 5
Torrada de llonganissa de pagès	Blanc i negra amb acompanyament d' amanida verda i patates al caliu	Pollastre a la planxa amb arròs blanc i pebrot verd	Hamburguesa de pollastre amb acompanyament o entrepà	Brocheta de pollastre i gall d' indi amb amanida de tomaquet i ceba

• PROPOSTA 5 PLATS COMBINATS PEIX:

Combinat peix 1	Combinat peix 2	Combinat peix 3	Combinat peix 4	Combinat peix 5
Torrada d' escalivada amb tonyina	Hamburguesa de peix amb ensaladilla russa i humus	Amanida de sigrons amb ceba cogombre i tonyina a la planxa	Calamars a la planxa amb Arroz blanc i pebrots	Brocheta de salmó i pebrot amb amanida de tomaquet

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 4 de 124

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 plats presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de **proximitat**:
pel que fa a peix, entots els plats
pel que fa a carn, entots els plats
pel que fa a verdures, entots els plats
pel que fa a fruites, entots els plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 plats presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos entots els plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 plats presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, entots els plats
pel que fa a fruites, entots els plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 plats presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica enla majoria dels plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir Sí
- ☐ Per cuinar Sí

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades,mini llesca de pa amb fuet o formatge o amanida de cranc

☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes



B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ **4 hores / setmana** x
☐ 8 hores / setmana
☐ 12 hores / setmana
☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de a hores.
☐ Ofertes de berenar, en horari de a hores.
☐ **No s'ofereix franja amb preus més econòmics x**

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- ☐ Festivitat:
...Castanyada.....
☐ Festivitat:Nadals
☐ Festivitat: ...Sant JORDI.....
☐ Festivitat:Setmana Santa
.....

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (..... hores)
☐ Higiene i neteja (..... hores)
☐ Atenció al client i comunicació (..... hores)
☐ Prevenció de riscos laborals (..... hores)



D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☒ X Eliminar palletes de plàstic x
 - ☒ X Realitzar compres a granel x
 - ☒ X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☒ X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☒ X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☒ X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☒ X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ☒ X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☒ X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☒ X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☒ X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☒ X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☒ X Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☒ X Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☒ X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☒ X Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☒ X Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ☒ X Formar al personal en bones pràctiques



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☒ x Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☒ x S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	 €
Iva (21%)	 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	 €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 5 CM Vilanova i la Geltrú

- APSUM Restauració SL

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 9 de 124

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Favetes saltejades ○ Amanida de l'horta	Amanida de pasta ○ Minestra de verdures	Salmorejo ○ Musclos a la marinera	Arròs a la cubana ○ Vichysoise	Humus de cigrons ○ Espàrrecs amb permil
2ons plats	Lluç planxa amb escalivada ○ Garró de xai al forn	Secret planxa amb padrons ○ Maires fregides amb patata panadera	Salmó al forn amb patates ○ Mandonguilles jardinera	Pollastre al forn ○ Calamars a l'andalusa	Botifarra amb samfaina ○ Sèpia planxa amb cirerols
Postres	Fruita del dia ○ Flam	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Crema catalana	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Sorbet de llimona
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Tagliatelle amb tonyina ○ Gaspaxo	Empedrat de mongetes ○ Amanida de l'horta	"Ensaladilla" russa ○ Crema de carbassó	Verdura de tres colors ○ Musclos amb salsa de porros	Amanida de llentíes ○ Sopa de meló amb permil
2ons plats	Pollastre planxa amb xampinyons ○ Calamars planxa amb panadera	Fideuà ○ Secret planxa amb escalivada	Moussaka ○ Lluç en salsa verda	Arròs Mariner ○ Salsitxes planxa amb tomàquet	Bacallà al forn ○ Txurrasco planxa amb padrons
Postres	Fruita del dia ○ Arròs amb llet	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Mel i mató	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Gelat
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua





• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Sopa de brou ○ Espaguetis a la carbonara	Llenties estofades ○ Bledes saltejades amb permil	Remenat d'ous i gambetes ○ Musclos amb verduretes	Amanida tèbia amb calamars ○ Crema de calçots	Albergínia gratinada ○ Sopa minestrone de verdures
2ons plats	Estofat de sèpia i carxofes ○ Gall d'indi a la planxa amb verduretes	Lluç amb salsa verda ○ Broquetes de conill a la planxa	Marmitako ○ Cuixa de pollastre al forn	Arròs caldós de sèpia ○ Mitjana de porc amb salsa	Corball al forn amb verduretes ○ Mandonguilles amb sèpia
Postres	Fruita del dia ○ Pastís del dia	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Crema catalana	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Púding
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Fideus a la cassola ○ Crema de pastanaga	Sopa de peix ○ Trinxat d'espigalls	Mongetes amb cloïsses ○ Amanida variada amb tonyina	Favetes amb calamarcets ○ Consomé de brou	Escudella barrejada ○ Musclos a la cervesa
2ons plats	Xai a la planxa amb patata forn ○ Bacallà a la llauna	Lluç planxa amb escalivada ○ Filet de porc amb salsa de bolets	Fricandó amb carxofes ○ Salmó planxa amb salsa tàrtara	Arròs amb bacallà ○ Peus de porc a la planxa	Sèpia planxa amb padrons ○ Txurrasco a la planxa amb panadera
Postres	Fruita del dia ○ Flam	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Arròs amb llet	Fruita del dia ○ logurt	Fruita del dia ○ Mel i mató
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua





A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

pel que fa a peix, en 26 plats
pel que fa a carn, en 19 plats
pel que fa a verdures, en 36 plats
pel que fa a fruites, en 20 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos **en 51 plats**, segons descripció de cada plat aportat.

Des d'APSUM Restauració SL i pel servei prestat a El Cafè del Mar es manté una constant preocupació per la qualitat dels productes amb els que treballem i que són la base dels plats que oferim a les persones usuàries de la Casa del Mar i als nostres clients en general.

En tot moment es prioritza la compra de producte fresc, de proximitat i acomplint les més estrictes normes de seguretat alimentària, donant garanties al servei prestat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

pel que fa a verdures, en 20 plats
pel que fa a fruites, en 40 plats

segons descripció de cada plat aportat.

L'equip de cuina de El Cafè del Mar prepara propostes de menú setmanals que s'adaptin als productes de temporada, a fi d'oferir als nostres comensals una proposta variada i rica aprofitant dels que disposem a mercat en cada moment.





A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 17 plats. (segons acreditació adjunta).

S'adjunten les acreditacions de productors ecològics d'alguns dels nostres proveïdors habituals, com:

- Oli d'oliva de la Cooperativa Camp de Cervià
- Xai de Cal Cot a Vilallobent
- Mel de la Cooperativa A Redolada

Cal, així mateix, esmentar, que el nombre de plats informats podria augmentar-se tenint present que l'oli d'oliva eco de la cooperativa de Cervià és base de totes les preparacions.

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir ☒ SI ☐ NO
- ☐ Per cuinar ☒ SI ☐ NO

S'adjunta acreditació per part del nostre proveïdor habitual d'oli, la Cooperativa de Camp de Cervià, optant per un oli de proximitat i d'alta qualitat com el que es produeix a les Terres de Lleida.

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades,,,
- ☐ Tapes dolces,,,

☒ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

A aquest respecte cal informar que El Cafè del Mar participa de totes les accions promocionals que es realitzen a nivell tant de Vilanova i la Geltrú com del Garraf, convertint-se en un element més d'altaveu del patrimoni gastronòmic del territori.

Per contra, considerem que aquesta proposta d'oferta de tapa sense cost en el servei de begudes és més pròpia d'altres territoris i gens arrelada al territori català.





B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana
- ☒ 24 hores / setmana temp hivern i 49 temp estiu
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

Els licitadors es comprometen a l'obertura de l'equipament de cafeteria i restauració fins un total de 24 h addicionals en temporada d'hivern i 49 h addicionals en temporada d'estiu.

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☒ Ofertes d'esmorzar, en horari de 9:00 a 12:00 hores.
- ☒ Ofertes de berenar, en horari de 17:00 a 19:30 hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- ☐ **Tots sants** → plats que incorporin castanyes, moniatos i panellets
- ☐ **Nadal** → Escudella i carn d'olla
- ☐ **Camaval** → Xató i truites d'albergínies i/o patates
- ☐ **Sant Joan** → Coca de Sant Joan com a postres
- ☐ **Setmana Santa** → plats amb bacallà com a producte principal

El Cafè del Mar participa activament de tot el que suposa el patrimoni de festes tradicionals catalanes i en especial de la vila de Vilanova i la Geltrú, adaptant la seva oferta gastronòmica a cada festivitat i proposant d'accions específiques puntuals en totes aquelles festivitats que vinculin festa i gastronomia.



B5 Altres propostes de millores:

Recollim a continuació altres propostes de millora que des d'APSUM Restauració SL considerem interessants tant pel propi servei de cafeteria restaurant com per augmentar la connexió entre aquest servei i les finalitats socials de la Casa del Mar.

Òbviament, les propostes que s'aboquen a continuació, i que puguin afectar directament a la Casa del Mar, seran treballades prèviament amb els responsables de l'ens licitador, per analitzar la conveniència o no de dur-les a terme.

➤ Mesures de foment de la lectura

Recentment des de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú s'ha relançat la campanya "Menjallibres" adreçada a un públic jove i amb la intenció de recuperar i consolidar l'hàbit de lectura entre la població més jove.

D'altra banda, la Casa del Mar, entre les seves activitats periòdiques, te consolidats dos grups de lectura "Dijous negre" i "Viatge per la literatura" que ajuden al foment d'aquest bon hàbit entre persones de mitjana i avançada edat.

Des de El Cafè del Mar proposem l'activació d'algunes accions, cas de resultar beneficiats amb aquesta licitació, en la línia de recolzar la tasca desenvolupada des d'Ajuntament i Casa del Mar pel foment de la lectura:

✓ Happy Reading Hour →

Instaurar en el període de setembre a juny (estudiant la possibilitat de que s'ampliï a la temporada d'estiu) un parell d'hores a la tarda (17 a 19 h) on s'oferirà un descompte en el preu de qualsevol consumició a clients i persones usuàries que facin ús del servei de cafeteria sent portadores d'algun llibre de lectura.

Un descompte que podria tabular-se entre el 5 – 10 % i que permetria destinar unes taules de El Cafè del Mar a aquelles persones que vulguin passar una estona agradable llegint un llibre mentre prenen una consumició ...



✓ Creació d'un punt de BookCrossing →

Al propi restaurant i aprofitant un dels punts de pas, creació d'un punt de bookcrossing per l'intercanvi gratuït de llibres entre lectors.

Des del propi restaurant s'efectuaria una primera càrrega de llibres (pot ser aprofitant donacions de clients, etc ...) i es vetllaria per que sempre hi hagués un volums més o menys constant.

A valorar, si fos possible, mantenir un petit subespai d'aquest bookcrossing per llibres exclusivament de temàtica marinera.

✓ Maridatges de literatura →

En línia amb l'objectiu d'establir més nexes amb els usuaris habituals de la Casa del Mar es proposa contactar amb els grups de lectura establerts per iniciar una línia de col·laboració mitjançant la qual es puguin idear activitats del seu grup que maridin gastronomia i lectura: lectures de textos amb sabors, sopars literaris, el llibre dels gustos, etc.

➤ La dimensió social de El Cafè del Mar

L'actual equip d'APSUM Restauració SL, tot i la seva característica empresarial, té molt present la dimensió social de la Cafeteria Restaurant en la qual desenvolupa la seva tasca, adscrita als serveis i persones usuàries de la Casa del Mar.

En tot moment s'ha vetllat per la satisfacció del col·lectiu de persones usuàries que dia darrera dia fan ús del serveis de restaurant, gaudint de l'àpat diari que hem anant millorant cada dia. Així mateix, som molt conscients de la tasca d'acompanyament que aquest col·lectiu de persones (bàsicament dones en la seva totalitat) reben en el seu ús diari del restaurant: socialitzen entre elles i reben el contacte diari amb el nostre personal de servei, establint un nexa intergeneracional que ajuda a minorar situacions de solitud no desitjada per part d'aquest dones d'edat ja avançada.

Creiem fermament que aquest aspecte es té cobert i es treballa dia a dia per mantenir aquests lligams amb aquestes dones usuàries habituals.



Però, creiem també que aquesta dimensió social del servei de restaurant pot anar a més amb altres col·lectius amb vulnerabilitat.

La comarca del Garraf disposa de 7 centres d'acollida per menors (Tipus CRAE) amb nois d'edats entre 3 i 18 anys, moment en que han de deixar els seus entorns de vida en arribar a la majoria d'edat.

Des de El Cafè del Mar estariem en disposició d'iniciar converses amb actors com: el Gremi d'Hostaleria, el propi Ajuntament de Vilanova i els responsables dels diferents centres d'acollida, per trobar fórmules que permetessin establir línies de col·laboració entre nosaltres com a Restaurant, i pot ser altres restaurants de la vila, per iniciar processos d'aprenentatge en pràctiques d'alguns d'aquests nois i noies dins el món de l'hostaleria, com a aprenentatge per futurs estudis dins el sector.

Òbviament, qualsevol pas a fer seria consultat prèviament amb els òrgans competents en matèria d'infància i joventut de la Generalitat de Catalunya.

Una línia de col·laboració com la descrita permetria donar una ocupació a joves d'entre 16 i 18 anys en format aprenentatge, amb el seguiment corresponent dels seus tutors, en períodes estivals, fent-los arrelar uns coneixements i el sentiment de compromís vers la feina, alhora que generant-se uns ingressos que en tot moment haurien de ser administrats pels seus tutors.

Tant per la part de El Cafè del Mar, com altres possibles restaurants que es sumessin a aquesta iniciativa, permetria iniciar en la formació sobre hostaleria a futurs professionals, en un moment en que escasseja personal de servei.



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 17 de 124

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de **200 hores anuals de formació** continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☒ Seguretat alimentària (30 hores)
- ☒ Higiene i neteja (20 hores)
 - Bones pràctiques ambientals (20 h)
- ☒ Atenció al client i comunicació (120 hores)
 - Idiomes (60 h)
 - ✓ Català (30 h)
 - ✓ Altres (30 h)
 - Atenció al client (30 h)
 - Xarxes socials (30 h)
- ☒ Prevenció de riscos laborals (30 hores)

El Cafè del Mar ha col·laborat activament amb el Gremi d'Hostaleria de Vilanova i la Geltrú en l'organització de cursos dins el programa CONFORCAT, preveient repetir l'experiència en properes convocatòries d'aquest programa.

Així mateix s'obrirà una possible via de col·laboració dins el cursos oferts per la Casa del Mar, en aquelles temàtiques que siguin transversals a les accions pròpies de El Cafè del Mar.

Per últim, des de la Direcció de El Cafè del Mar s'estableix un diàleg continuat amb els tècnics del Consorci per a la normalització Lingüística, amb seu a Vilanova, per l'aprofitament dels seus cursos de català per part dels empleats de la cafeteria restaurant.



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - X Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - Aspecte ja eliminat a El Cafè del Mar
 - X Comprar ingredients a granel
 - Pràctica habitual amb els proveïdors que disposen d'aquesta possibilitat.
 - X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - Ja implementat a El Cafè del Mar
 - X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
 - Ja implementat a El Cafè del Mar
- o Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - El Cafè del Mar iniciarà un procés de racionalització del seu capítol de compres a fi de racionalitzar-les convenientment evitant així la generació de residus innecessaris.
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - Des de El Cafè del Mar s'està fent un treball de substitució de certs elements d'ús quotidià per materials reciclables o biodegradables. Un exemple clar d'aquest treball que s'està duent a terme és l'ús de tapers compostable fruits d'una cord amb Arròs Montsià, els quals tenen una línia de producció de tapers biodegradables fets amb pellofa d'arròs i que distribuïm entre els nostres clients quan requereixen endur-se sobrants dels seus àpats a casa seva.



- ☒ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
 - Ja implementat a El Cafè del Mar

o Productes d'higiene i neteja:

- ☒ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - Ja implementat a El Cafè del Mar; APSUM Restauració SL va instal·lar en el seu sistema de rentatge un equip d'ozó a fi de minorar l'ús de detergents.
- ☒ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - Ja implementat a El Cafè del Mar
- ☒ Utilitzar sistemes de dosificació controlada
 - Ja implementat a El Cafè del Mar tant dins el servei de cuina / barra com als lavabos de clients pel que fa al sabó de mans

Cal informar que APSUM Restauració SL, a través del seu servei de cafeteria restaurant, El Cafè del Mar, disposa de la acreditació **BIOSPHERE**, que serà renovada en la propera anualitat i que obliga a l'acompliment, prèvia revisió, de la major part dels criteris analitzats en aquest epígraf.

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☒ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - Actuació en curs a El Cafè del Mar. Implementada dins el servei de cuina, on l'obertura d'aixetes es fa amb pedal, de forma que quan el cuiner no hi és l'aixeta es talla. S'està treballant per un canvi d'aixetes als lavabos del restaurant fent ús d'aquelles que funcionen temporitzades.
En tots els casos, les aixetes disposen de filtres airejadors que redueixen considerablement el consum d'aigua.



- ☒ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - *Ja implementat a El Cafè del Mar. L'empresa manté acords d'assistència immediata amb proveïdors especialistes front qualsevol eventualitat que pugui aparèixer sigui al servei o fora d'hores.*
- ☒ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - *Aspecte que ens comprometem a treballar amb la propietat de l'edifici.*
- ☒ Formar al personal en bones pràctiques
 - *Es preveu dedicar un total de 20 h de formació a millorar les pràctiques ambientals en l'exercici del diferents punts de feina del servei de cafeteria restaurant*
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☒ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - *Parcialment implementat a El Cafè del Mar. En hores de tancament els subministraments resten tancats evitant despesa innecessària.*
 - *Restaria per valorar la possible instal·lació de plaques fotovoltaiques a l'edifici, amb el corresponent estalvi de despesa que això podria representar. Cas d'assolir amb èxit aquesta licitació s'iniciaran converses amb la propietat de l'edifici per valorar aquest aspecte.*
 - ☒ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - *Actualment no implementat ... es pren nota per valorar-ho en un futur immediat.*
 - ☒ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - *Ja implementat a El Cafè del Mar. Els empleats realitzen diàriament un control de temperatures de neveres i congeladors. Així mateix, passen revisions periòdiques per part de personal tècnic per garantir el seu bon estat d'ús.*



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 21 de 124

- ✗ Formar al personal en bones pràctiques
 - *El licitador es compromet a dedicar un total de 20 h de formació al seu equip en temes de bones pràctiques ambientals, tal com ja s'ha definit a l'apartat de formació.*

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ➔ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
 - *Ja implementat a El Cafè del Mar. S'ofereix de forma immediata a aquells clients que no acaben la seva ració, la possibilitat d'endur-se el menjar restant a casa seva. Tal com s'ha esmentat es redueixen el taper de plàstic amb l'ús de tapers biodegradables (ja esmentat en un punt anterior) així com les bosses de plàstic per la comoditat dels clients, substituint-les per bosses de paper expressament efectuades amb aquest fi, amb eslògan motivador.*
- ➔ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
 - *Pràctica habitual del nostre servei de cuina, ja implementada en el dia a dia de El Cafè del Mar.*
- ➔ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments



- *Pràctica habitual del restaurant. Cal ampliar en aquest punt que degut a la ubicació de El Cafè del Mar, al barri de Baix a Mar de Vilanova, zona especialment deprimida a nivell econòmic, és freqüent la visita a l'establiment de joves en situació de dependència, i persones en situació de vulnerabilitat, que sol·liciten menjar. Conscients de les diferents situacions que es poden observar és pràctica habitual el lliurament de menjar, del mateix servei de dia, a aquelles persones que s'acosten al restaurant.*

Més enllà dels tres aspectes recollits en aquest epígraf, i que són tots d'acompliment per part de l'actual equip de El Cafè del Mar, cal posar de manifest la constant preocupació per part de la gerència actual d'APSUM Restauració SL pel tema del malbaratament alimentari.

Preocupació que es tradueix en la proposta d'accions d'execució directa a Vilanova, a través del Gremi d'Hostaleria de Vilanova, i mitjançant la presentació d'un projecte de convocatòria ERASMUS+ contra el malbaratament; projecte que unificava l'acció del col·lectiu restauradors de la vila, l'equip docent de l'IES Joan Benaprès de Sitges (branca hostaleria) i entitats del tercer sector ambiental dedicades a temes de malbaratament.

Així mateix, es manté un contacte permanent amb entitats com Espigoladors, Plataforma Aprofitem els Aliments, etc., participant d'algunes de les seves iniciatives. Es segueixen puntualment els informes i les recomanacions efectuades per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, de la Generalitat de Catalunya.

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense IVA	20.661,15	€
IVA (21%)	4.338,85	€
TOTAL cànon (IVA inclòs)	25.000,00	€



LOT 6 CCC Badalona – Turó d'en Caritg

- REMEDIOS AVILÉS MANTAS
1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

	Menú estiu		Menú d'hivern
1er plats	Espàrrecs amb peïl o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Coriall al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o láctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o láctics (arròs amb llet)
	Pa i aigua		Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Gaspaxo andalús	Amanida catalana amb tonyina, ou dur i olives	Crema freda de carbassó	Ensaladilla russa casolana	Sopa freda de tomàquet i cogombre
2ons plats	Filet de lluç a la planxa amb amanida d'arròs i verdures	Pollastre al forn amb patata panadera	Truita de patata i ceba amb amanida verda	Filet de lluç amb salsa verda i pastanagues al vapor	Llom de porc a la planxa amb puré de poma
Postres	Meló fresc	logurt natural amb mel	Síndria	Gelat de vainilla	Préssec

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 24 de 124

	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua
	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Amanida de pasta amb verdures i formatge fresc	Gaspatxo de síndria	Crema freda de porros	Amanida de cigrons amb pebrot i ou dur	Amanida de llenties amb tonyina i pebrot
2ons plats	Botifarra amb samfaina	Truita de carbassó amb amanida de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa amb arròs blanc	Lluç arrebossat amb enciam i tomàquet	Pollastre a l'ast amb verdures saltejades
Postres	Flam d'ou	Músic	logurt de fruites	Gelat de llimona	Meló
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Escudella de verdures	Llenties estofades amb verdures	Sopa de galets amb pollastre	Crema de carbassa	Cigrons amb espinacs i ou dur
2ons plats	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i arròs blanc	Truita d'espinacs amb amanida tèbia	Lluç al forn amb patates i ceba	Pit de pollastre amb xampinyons	Llom de porc al forn amb puré de patata
Postres	Poma al forn	logurt	Mandarina	Flam de vainilla	Pera
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa de verdures	Crema de pastanaga i porro	Arròs a la cubana	Escudella barrejada	Patata, pessols i ceba bollit
2ons plats	Salsitxes de pollastre amb mongetes tendres	Filet de lluç amb pèsols	Pollastre guisat amb patates	Bacallà amb samfaina	Mandonguilles salsa d'ametlles
Postres	logurt amb mel	Taronja	Mandarina	Flam d'ou	Poma
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

25/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 25 de 124

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 100% dels plats
pel que fa a carn, en 100% dels plats
pel que fa a verdures, el 100% dels plats
pel que fa a fruites, el 100% dels plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 80% dels plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en 100% dels plats
pel que fa a fruites, en 100% dels plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 25% dels plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir x SI NO
☐ Per cuinar x SI NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 5 exemples de tapes salades i 5 exemples de tapes dolces, amb un total de 10 exemples de tapes segons detall:

G





- Tapes salades, Daus de truita de patata, pinxo formatge i oliva, croqueta casolana, pa amb tomàquet i fuet, mandonguilla amb tomaquet
- Tapes dolces, mini magdalenes casolanes, broquetes poma i raim, pa amb xocolata, broqueta maduixa i pera, mini mousse de galeta.
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☒ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☒ Ofertes d'esmorzar, en horari de 9 a 9.30 hores.
- ☒ Ofertes de berenar, en horari de 16 a 16.30 hores.
- No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- Festivitat: Revetlla de Sant Joan
- Festivitat: Celebració del Nadal
- Festivitat: Celebració Castanyada
- Festivitat: Celebració Setmana Santa

C) Organització del Servei de Recursos Humans:





ES COMPROMET, a oferir un total de 14 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (5 hores)
- ☐ Higiene i neteja (3 hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (2 hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (4 hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - X Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - X Comprar ingredients a granel
 - X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosi
 - X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

28/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 28 de 124

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - X Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - X Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - X Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - X Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - X Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- X Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- X S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- X Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	300 €
Iva (21%)	63 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	363 €



LOT 7 CCC Badalona - Sant Crist

- **Antonia Serrano Córdoba**

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Ous farcits o amanida de la casa	Amanida de pasta o crema de xampinyons	Gaspacho andalús o amanida de	Amanida rusa o crema de verdres	Amanida catalana o patates farcides

			cigrons		
--	--	--	---------	--	--

2ons plats	Lluç al forn o pollastre a la planxa	Pernillets de pollastre al forn amb samfaina o sardines a la planxa	Pollastre amb prunes o lluç a la planxa	Butifarra amb mongetes o tonyina a la planxa	Paella o salmó a la planxa
------------	--------------------------------------	---	---	--	----------------------------

Postres	Fruita de temporada (poma) o flam	Fruita de temporada (prunes) o iogurt	Fruita de temporada (maduixes) o arròs amb llet	Fruita de temporada (cireres) o pudding	Fruita de temporada (préssec de vinya) o mel i mató
---------	-----------------------------------	---------------------------------------	---	---	---

	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua
--	------------	------------	------------	------------	------------

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Entremesos variats o amanida d'arròs	Amanida d'estiu o arròs tres delícies	Vichyssoise o braç de patata	Esqueixada de bacallà o amanida césar	Empedrat de llegums o sopa freda de meló amb pernil

2ons plats	Fideuà o albergínies farcides	Tripes a la madrilenya o quiche de verdres	Pollastre al forn amb patates o llobarro a la planxa	Truita de carbassó amb amanida o broqueta de gambes i verdres	Truita de patates amb amanida o llom a la planxa
------------	-------------------------------	--	--	---	--

Postres	Fruita de temporada (macedònia de fruites) o Mousse de	Fruita de temporada (sindria) o gelat	Fruita de temporada (pera) o gelatina	Fruita de temporada (meló) o tartaleta de fruites	Fruita de temporada (albercocs) o pastis
---------	--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	--

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 30 de 124

	llimona				
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÜS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Sopa de galets o crema de carbassa i pastanaga	Llenties estofades o espinacs a la catalana	Verdura o escudella	Mongetes blanques estofades o col i patata	Potatge de cigrons amb bledes o coca de verdures
2ons plats	Fricandó de vedella o bacallà a la llauna	Croquetes variades amb amanida o suquet de peix	Mandonguilles a la jardineria o salmó al forn	Escalopa de pollastre amb patates al forn o truita de bacallà	Hamburguesa amb ceba caramelitzada o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (taronja) o mel i mató	Fruita de temporada (pinya) o crema catalana	Fruita de temporada (mandarina) o flam d'ou	Fruita de temporada (kiwi) o pudding	Fruita de temporada (magrana) o iogurt
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Canelons gratinats o sopa de ceba	Macarrons a la bolonyesa o verdura al forn	Caldereta de caçó amb gambes o empedrat de mongetes	Faves a la catalana o ous gratinats	Puré de carbassó o cigrons amb espinacs
2ons plats	Rap a a	Calamars a la	Ales de pollastre	Peus de porc o	Filets de lluç al
	marinera o llim a la planxa	romana amb amanida o estofat de vedella amb patates	amb amanida o salmó a la planxa	llobarro al forn	forn amb amanida o cap i pota
Postres	Fruita de temporada (caqui) o flam de vainilla	Fruita de temporada (raïm) o mousse de mandarina	Fruita de temporada (poma) bunyols de vent	Fruita de temporada (pera) o pastis de poma	Fruita de temporada (plàtan) o trufes
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 5 plats
pel que fa a carn, en 5 plats
pel que fa a verdures, en 8 plats
pel que fa a fruites, en 10 plats





A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en **20** plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en **15** plats
pel que fa a fruites, en **20** plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en **0** plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **Si**
- ☐ Per cuinar **Si**

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de **3** exemples de tapes salades i **3** exemples de tapes dolces, amb un total de **6** exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, **patates xips, olives, tripes**
- ☐ Tapes dolces, **pa de pessic, galetes, bombó**

☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ **4** hores / setmana
- ☐ **8** hores / setmana



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 32 de 124



- ☒ 12 hores / setmana
☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☒ Ofertes d'esmorzar, en horari de 9 a 12 hores.
☒ Ofertes de berenar, en horari de 16 a 19 hores.
☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- o Festivitat: DINAR DE NADAL
- o Festivitat: CASTANYADA
- o Festivitat: DIJOURS GRAS
- o Festivitat: DINAR D'ESTIU

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 40 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☒ Seguretat alimentària (10 hores)
☒ Higiene i neteja (10 hores)
☒ Atenció al client i comunicació (10 hores)
☒ Prevenció de riscos laborals (10. hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☒ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☒ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☒ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- o Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☒ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☒ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☒ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- o Productes d'higiene i neteja:
 - ☒ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☒ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☒ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:





- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - x Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - x Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - x Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - x Formar al personal en bones pràctiques
- o Mesures de reducció del consum d'energia;
 - x Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - x Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - x Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - x Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

X Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit

X S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats

-Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent:

Import cànon sense iva 330,58 €

Iva (21%) 69,42 €

TOTAL cànon (iva inclòs) 400 €



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 9 CCC Barcelona – Bac de Roda

- Santiago Rafael

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Escalivada	Amanida	Ensaladilla	Pasta	Amanida Mixta
2ons plats	Peix	Estofat	Peix	Pollastre	Peix
Postres	Fruita	Fruita	logurt	logurt	Fruita
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Amanida César	Llenties	Albergínies	Arròs	Crema
2ons plats	Calamars	Llóm	Fideua	Peix	Costella
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	logurt
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Cuit de cigrons	Brou gallec	Crema verdures	Amanida	Trinxant
2ons plats	Pollastre	Peix	Bistec	Estofat	Peix
Postres	Crema catalana	Arròs amb llet	Fruita	Fruita	Natilles
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa	Crema verdures	Amanida	Pasta	Verdures
2ons plats	Estofat	Peix	Mandonguilles	Peix	Galta
Postres	Fruita	Fruita	logurt	Crema catalana	logurt
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 35 de 124

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

pel que fa a peix, en10..... plats
pel que fa a carn, en10..... plats
pel que fa a verdures, en ..15..... plats
pel que fa a fruites, en ...20..... plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en ..15..... plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

pel que fa a verdures, en ...20..... plats
pel que fa a fruites, en20..... plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en15..... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **SÍ** **NO**
☐ Per cuinar **SÍ** **NO**

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de3..... exemples de tapes salades i3..... exemples de tapes dolces, amb un total de ..6..... exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, **Fruit secs, Embotits, Truita Patates.**
☐ Tapes dolces, **Galeta, Croussant petit, Pastis casolà...**
☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes



ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana si
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de9..... a11..... hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de17..... a19..... hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- ☐ Festivitat: **Setmana Santa**..... Si
- ☐ Festivitat: **Sant Joan**..... Si
- ☐ Festivitat: **Tots Sants**..... Si
- ☐ Festivitat: **Nadal**..... Si

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de50..... hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (.....15..... hores)
- ☐ Higiene i neteja (.....15..... hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (.....10..... hores)
- Prevenió de riscos laborals (.....10..... hores)



D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☐ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☐ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques

38/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 38 de 124

- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☐ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☐ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	10,00..... €
Iva (21%)	10,90..... €
TOTAL cànon (iva inclòs)	10,90..... €



- Clara

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	VICHISOISEE O COLIFLOR AMB PATATES	AMANIDA DE FREDA O PASTA O BLEDES AMB PATATES	GAZPACHO O MONGETA TENDRA AMB PATATES	AMANIDA DE CAPRECCE O MANESTRA	AMANIDA DE PATATES O PESOLS AMB PATATES
2ons plats	POLLASTRE AL FORN O LLUÇ PLANXA	BACALLA GRATINAT O LLOM PLAXA	GALTES AL FOR O GALL DINDI PLANXA I ESCALIBADA	LLOM AL CURRY O CALAMAR PLANXA	BUTIFFARRA AMB MONGETES O SARDINES PLANXA
Postres	FRUITA TEMPORADA O LACTICS	FRUITA TEMPORADA O GELAT	FRUITA TEMPORADA O MACEDONIA	FRUITA DE TEMPORADA O PANACOTA	FRUITA TEMPORADA O PASTIS
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	AMANIDA DE LA CASA O ENTREMESOS	ENSALADILLA RUSA O COLES DE BRUSEL·LES	REMENAT DE VERDURES O BROCOLI AMB PATATES	AMANIDA DE LLENTIES O ESPINACS AMB PERNIL	OUS FARCITS O BROCOLI I COLIFLOR
2ons plats	PAELLA MIXTA O COSTELLA DE PORC PLANXA	HAMBURGESA PLANXA O LLUÇ AMB SALSA VERDA	BARAT AL FOR O SALXIXES AMB SALSA	POLLASTRE AMB LLIMONA O BACALLA AL FORN	SEPIA PLANXA O BISTEC PLANXA
Postres	FRUITA TEMPORADA O FLAN	FRUITA TEMPORADA	FRUITA TEMPORADA O NATILLES	FRUITA TEMPORADA O PUDING	FRUITA TEMPORADA O COMPOTA

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 40 de 124

		O ARROS AMB LLET			
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	MONGETES ESTOFADES O COLIFLOR AMB PERNIL	PATATES AMB BACALLA O MENESTRE AMB PATATES	SOPA DE FIDEUS O MONGETA TENDRE AMB PATATES	AMANIDA O ENTREMESOS	ALBERGINIA FARCIDA O BLEDES AMB PATATES
2ons plats	LLUÇ AL PAPILLOT O BUTIFARRA AMB MONGETES	TRIPES O CALAMAR EN TINTA	MANDONGUILLES AMB SALSAS O POLLASTRE PLANXA AMB PATATES AL FORN	PAELLA DE CARN O SALMÓ PLANXA AMB CRUDIT DE VERDURES	SARDINES PLANXA AMB PANOTXA O LLOM AMB SALSAS
Postres	FRUITES DE TEMPOREDES O POMA AL FORN	FRUITA DE TEMPURADA O FLAN	FRUITA DE TEMPURADA O ARROS AMB LLET	FRUITA DE TEMPURADA O FLAN DE COCO	FRUITA DE TEMPURADA O MACEDONIA
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	MACARRONS BOLONYESA O BROCOLI AMB PATATES	CIGRONS AMB ESPINACS O PÈSOLS AMB PERNIL	TRINXANT O COL AMB PATATES	LASANYA DE VERDURES O ESPINACS AMB PATATES	CREMA DE CARBASSÓ O COLS DE BRUSEL·LES AMB PATATES
2ons plats	COSTELLA DE PORC PLANXA AMB PEBROT O BACALLÀ EN SANFAINA	CROQUETES O SALMÓ EN PAPILLOT	CONILL AMB CARXOFES O LLUÇ PLANXA	LLOM AMB PATATES AL FORN O FRICANDÓ	CALAMARS ROMANA AMB PATATES O GALL DINDI
Postres	NATILLES O FRUITA DE TEMPURADA	PUDDING DE CAFE O FRUITA DE TEMPORADA	PASTÍS DE FORMATGE O FRUITA DE TEMPORADA	PERAS AL VI O FRUITA DE TEMPURADA	CREMA CATALANA O FRUITA DE TEMPURADA
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

- pel que fa a peix, en ..15. plats
- pel que fa a carn, en ..20. plats
- pel que fa a verdures, en ..18. plats



pel que fa a fruites, en 20. plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en ...80%..... plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

pel que fa a verdures, en .17. plats

pel que fa a fruites, en .17. plats

segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en50%.... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **SÍ** NO
- ☐ Per cuinar **SÍ** NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 1.50 eures exemples de tapes salades i 1.10 euros exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, Patata xips, Olives., escorces.
- ☐ Tapes dolces, Galetes, Pa de pessic, Xocolatina.

42/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 42 de 124

- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
☐ 8 hores / setmana
☐ 12 hores / setmana
☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de9:00..... a ..11:00..... hores.
☐ Ofertes de berenar, en horari de17:00..... a19:00..... hores.
☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- ☐ Festivitat: ..NADAL.....
☐ Festivitat: ..SEMANA SANTA.....
☐ Festivitat: ..CARNAVAL.....
☐ Festivitat: ..SANT JOAN.....

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de ...22..... hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (.....5..... hores)
☐ Higiene i neteja (.....5..... hores)



- ☐ Atenció al client i comunicació (.....2..... hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (.....10..... hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;



- ☐ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☐ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☐ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☐ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	1300 €
Iva (21%)	273 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	1573 €

45/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 45 de 124

LOT 11 CCC Barcelona – Sant Martí

- Jessica Guadalupe Campos Romero

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Crema de porros	Gaspatxo amb picatostes	Albergínia farcida amb formatge i salsa de tomàquet	Escalivada amb anxoves	Ensaladilla rusa
2ons plats	lluç al forn amb patates	Salsitxes al vi amb ceba	Pit de pollastre a la planxa amb arròs	Paella de verdures	Llom amb xampinyons
Postres	Síndria	logurt	Gelatina	meló	Poma
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Amanida de llenties	Meló amb pernil	Amanida de la casa: enciam, pastanaga, ou, fruits secs, tonyina i tomàquet	Minestra de verdures: bròquil, pastanaga, xampinyons	Pèsols saltejats amb pernil
2ons plats	Colita de rape a la marinera	Truita de patates	Fideuà amb allioli	Hamburguesa de vedella	Botifarra al forn amb pebrots
Postres	pera	gelat	Arroz con leche	préssec	flam
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 46 de 124

*Postre: fruta de temporada, yogurt, pastel, flan, helado, gelatina,natilles,Arroz con Leche,pudín, etc.



*Todos los días comida de régimen:
ensalada, verdura, sopa y pollo, pescado, a la plancha, entre otros

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Sopa de fideus	Crema de carabassa i pastanaga	Potatge de cigrons amb bleda	Faves a la catalana	Canelons de rostit
2ons plats	Codillo al forn	mandonguilles	Pollastre al forn	Bacallà amb samfaina	Peix de temporada
Postres	Natilles	plàtan	Copa xocolate i nata	mandarina	Gelatina amb iogurt (especial de la casa)
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Escudella barrejada	Fideus a la cassola	Paella de mariscos	Mongetes estofades	Caldereta de patates a la marinera
2ons plats	Libritos de pernil dolç i formatge	Croquetes de carn d'olla	Seitons amb amanida	Calamars a la romana	empadanetes de tonyina
Postres	Pomes al forn	clementines	iogurt	Crema catalana	taronja
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

*Postre: fruta de temporada, yogurt, pastel, flan, helado, gelatina,natilles,Arroz con Leche, pudín etc.

*Todos los días comida de régimen:
ensalada, verdura, sopa y pollo, pescado, a la plancha, entre otros



3 de 9



A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

Productes de venda de proximitat

Els productes de proximitat i les botigues de barri són les millors opcions a l'hora de triar la matèria primera en l'elaboració de menjars. La venda de proximitat sense intermediari, directament dels productors seria la ideal; el circuit curt a favor del consumidor final. Per exemple: vegetals frescos; enciam, tomàquet, ceba, varietat de fruites, carns i peixos.

Al bar menjador del Casal de Sant Martí, s'elaboren els menús amb productes seleccionats cada dia als comerços propers a l'establiment; motivant així l'economia en el comerç local i garantint la millor elecció de la matèria primera que s'emptra en l'elaboració i distribució dels aliments.

Aportació de productes de pa i brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria o pans industrials)

Els productes de pa i brioixeria, pastes dolces que s'ofereixen i són les següents:

- Pa: cada matí comprant les barres de pa del forn que està proper al Casal.
- Entre l'oferta de pastes dolces hi ha: magdalenes artesanals
- Pastissets de cabell d'àngel
- Magdalenes valencianes i algunes vegades: cruasans i pastes diverses(com donut, coques) que estan d' oferta a la fleca
- També entre les varietats dolces hi ha els xurros amb xocolata i les torrades de mantega i mermelada
- Coca de Sant Joan per a la revetlla

Aportació de productes làctics de proximitat

Seguint la línia anterior, els productes de proximitat càrmics, verdures, peixos i lactis es compren en negocis locals: xarcuteria i vendes de formatges, etc.

i similar, el consumidor té accés a una oferta més àmplia i diversificada que permet al consumidor accedir fàcilment a productes d' alta qualitat.

- pel que fa a peix, en tonyina, anxoves, bacallà, rap, seitons ,lluç calamar, gambes, peixenes, muscles aproximadament 9 plats
 - pel que fa a carn, en mandonguilles, hamburguesa, botifarra, croquetes de carn d olla, libritos, llom, etc. Aprox. 6 plats
 - pel que fa a verdures, en pastanaga, pebrots, ceba, xampinyons, patates, albergínia, etc. Aprox. 12 plats
 - pel que fa a fruites, en peres, pomes, plàtans, clementines, taronges, raïm, etc. Aprox. 15 plats
- En els mercats, al comerç local es pot trobar, a més d'hortalisses i fruites, peix de proximitat i car de producció sostenible



A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en aprox. 16 plats, segons descripció de cada plat aportat.

Exemple: fruites, verdures, hortalisses, seitons i peix de temporada de la Barceloneta

Productes com el api, bleda, bròquil, carxofa, escarola, enciam, albergínia, carbassó, pastanaga, patates, tomàquets, porro, mongetes, espinacs, remolatxa, ceba, etc

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

- pel que fa a verdures, en 16 plats: samfaina, verdures, ministra, cremes Frias y calentes segon temporades, postres, saltejats de verdures varies, amanides, acompanyaments de plats, entrants, etc

patates, ceba, porro, pastanaga, bròquil, tomàquet, albergínia, carbassó, pebrot, etc

- pel que fa a fruites, en 9 plats segons descripció de cada plat aportat.



Pomes
Peres
Plàtans
Taronges
Raïm
Meló



5 de 9

Síndria
Préssec
Mandarines

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 5 plats. (segons acreditació adjunta).

Ejemplo. Embutidos como fuet



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 49 de 124

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 5 plats. (segons acreditació adjunta).

Ejemplo. Embutidos como fuet



Boniatos

Calabaza

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- o Per amanir si NO
- o Per cuinar si NO



Utilización de aceite de oliva

L'oli de oliva es un ingrediente imprescindible en la dieta mediterránea. Este lo empleamos para aliñar amanides y para el gaspatxo y cremes de verdures. En los saltejats y carns, peix o pollastre a la planxa etc.



B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 5 exemples de tapes salades i 4 exemples de tapes dolces, amb un total de 9 exemples de tapes segons detall:

- o Tapes salades, patates, pinxos de tonyina, olives farcides, ganxets



- o Tapes dolces, galetes, mini croasanes, mini magdalenes, coca, turró o pastel segon època del any



B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☒ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària
- Si la demanda de los usuarios lo requiere podría allargar unes 4 hores a la setmana. Los días lunes y jueves: que hay mayor afluencia de usuarios por la tarde a partir de las 19.00 el Bar se mantiene abierto hasta el cierre del Casal





- Los viernes el horario es también intensivo, a partir de las 9 de la mañana hasta el cierre del local
- Si la demanda de usuarios lo solicita se ampliará el horario en función de las actividades i afluència de persones usuarias
- El horario obligatorio es de 8 horas diarias y/o 9-12 horas diarias

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

Franjas horarias con ofertas de almuerzos y meriendas

- precio especial en almuerzos de tenedor: callós, pies de cerdo, huevos fritos con bacon; la oferta incluye, pan, bebida, y café
de 9.30 de la mañana a 12 del medio día
- bocadillo más bebida



Por las tardes la oferta de meriendas a partir de las 17:30 en adelante es la siguiente:

- Churros con chocolate
- Cafés con leche, cortados
- Refrescos, cerveza, agua
- Pasteles de cabello de ángel
- Magdalenas caseras, Magdalenas valencianas, etc.
- Oferta de café con leche y pasta
- Oferta de cortado y pasta
- Ofertas de bocadillo más bebida
- Los lunes y jueves: merienda a partir de las 17.30 en adelante: por la consumición de refrescos, cerveza o cava se incluye de manera gratuita pinchos variados, es la tarde de pinchos o mini bocadillos (incluidos con la bebida)

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

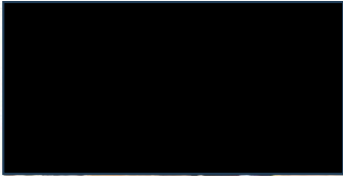
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

o Festivitat: aniversaris



- Una pràctica que se ha vuelto habitual es la celebración de cumpleaños, ya es un sello identificativo; cuando alguno de los usuarios de comedor cumple años, de manera gratuita se parte pastel y se canta el cumpleaños feliz
- Una vez al mes se reúne una colla de usuarios y hacemos una chocolatada para celebrar la amistad o aniversarios. Consta de una ración de churros y chocolate a la taza para cada uno y una magdalena. Como es habitual se canta cumpleaños feliz o se cantan temas populares haciendo así esta celebración muy entretenida para los usuarios y los que están alrededor en ese momento. Se genera un ambiente de convivencia y armonía muy bonito
- Fomentar el ambiente de amistad entre los usuarios es de vital importancia en los casales y centros cívicos; generando una convivencia y una armonía que se ve reflejada en sus rostros y en la alegría con la que vienen cada día a su lugar, su casal. Es agregar calidad en sus vidas dinamizando sus actividades sociales
- **Festivitat: La castanyada**
Se celebra en el otoño y de una a dos veces por semana hay la oferta de adquirir boniatos al horno
 - o Festivitat: al nadal i cap de any se ofrece una comida especial y un detallito navideño que es una bolsita con bombones, turrone y algunas figuritas navideñas.
Diciembre es un mes lleno de festividades y es el mejor momento de hacer esos platos que más disfrutan los usuarios en estas fechas, por ejemplo:
- **San Joan**
La coca de piñones o fruta se ofrece gratis a los usuarios de comedor el día de sant Joan
- **La comida de navidad:**
1ºSopa de galets
2ºrape a la marinera con gamba y mejillones
Cantamos villancicos
- **Al iniciar el año** entramos en calor con los canelones con bechamel, a los usuarios les gusta mucho.
- Celebración de fin de año hacemos el cotillón y las uvas después de comer y brindamos con una copa de cava. Gratis para usuarios de comedor
- Otra de las festividades son **los finales de cursos**



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

- **En semana** santa también se elaboran platos propios de la fecha, por ejemplo:
El potaje de garbanzos con bacalao y acelgas
o potaje de semana santa

- El día de la tortilla y butifarra de huevo no puede faltar en nuestras fiestas del año (**dijous gras**)
Aperitivos o bocadillos de tortilla
Aperitivos o bocadillos de butifarra de huevo

Comidas y meriendas(pica pica de embutidos, tortilla de patatas, olivas, pan con tomate, queso, etc.) de finalización de cursos

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de las hores que obliga la ley dependiendo el contrato del personal anuales de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

EJEMPLO jornada completa: 40 horas/semana x 4 semanas = 160 horas/mes EJEMPL
O jornada parcial: 20 horas/semana x 4 semanas = 80 horas/mes FÓRMULA: Hora
s semanales x 52 semanas EJEMPLO jornada completa: 40 horas/semana x 52 se
manas = 2.080 horas/año

- ☐ Seguretat alimentària
- ☐ Assessoria tècnica alimentaria
- ☐ Prevenció de riscos laborals
- ☐ Manipulador de alimentós de alta peligrosidad

Durante los años he tenido contratadas algunas personas por pocas hores y han hecho los cursos obligatorios recomendados por ley. El ultimo curso realizado fue el de acoso laboral en el centro de trabajo

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:
a importància de portar a terme unes bones pràctiques mediambientals cada cop és més necessari a les empreses, sigui quin sigui el seu sector. Reduir l'impacte que genera la seva activitat o complir amb la normativa vigent són algunes de les raons que porten a les empreses a fer més sostenible el seu model de negoci.

Per què és important seguir unes bones pràctiques mediambientals?

S'entén per bones pràctiques mediambientals les accions que tenen per objectiu reduir l'impacte ambiental que generen els processos productius. La implantació d'aquestes bones pràctiques dona lloc a una sèrie de beneficis, com són:

- **Disminució de residus:** Tan important és la minimització de la generació dels residus com la seva correcta separació segons les fraccions (paper i cartró, plàstic, matèria orgànica, etc.) per facilitar la seva reutilització. A més, les empreses que ho requereixin, han de gestionar adequadament els residus perillosos.

En alguns casos, les bones pràctiques mediambientals són mesures senzilles i útils que poden adoptar els treballadors per contribuir a l'estalvi dels recursos i a una gestió sostenible de l'activitat empresarial.

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua
Per a la reducció del consum energètic i d'aigua, són recomanades les següents mesures:

Gestió de residus: Implementar sistemes de gestió de residus per reduir el malbaratament.

•

Reducció del consum d'electricitat: Utilitzar electrodomèstics eficients i instal·lacions d'energia solar fotovoltaica.

Per a l'estalvi d'aigua, són recomanades les següents mesures:

- **rentavaixelles:** Engagar-los només quan estiguin plens.

Aquests hàbits diaris poden contribuir significativament a la reducció del consum d'aigua i energètic, contribuint a la lluita contra el canvi climàtic i a la preservació de recursos naturals.





ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

Quantificació del malbaratament: Identificar les pèrdues a cada etapa del cicle de vida dels aliments.

Planificació adequada: Desenvolupar plans per a la distribució i manipulació de les aliments.

Formació del personal: Educació i formació del personal sobre les bones practices per evitar el malbaratament.

Comunicació bona: Informar i comunicar els resultats dels projectes de prevenció i reducció del malbaratament.

A més, es pot considerar la creació d'entitats socials de distribució gratuïta d'aliments que promouin l'aprofitament dels aliments i reduïnen el malbaratament

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit

S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats

Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	€ 300
Iva (21%)	€ 63
TOTAL cànon (iva inclòs)	€ 363

LOT 17 CCC La Pobla de Segur

- George Palacios Cruz

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb permil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	gazpacho	Melo pemil	ensaladilla	vichyssoise	Espaguetis
2ons plats	Mongetes	lluç	Bistec vedella	Llom roquefort	Pechuga planxa
Postres	iogur	gelat	flam	Melo i natilla	Mel i mato
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Ensaladilla	Amanida patat	Truita patates	Ous rellenos	Coca recapte
2ons plats	salmó	sardines	solomillo	pinxos	Costella poc
Postres	Corte nata	Arros amb llet	logu/sindri	Platan/pastis xoc	Sindria/pastis lli
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Mongeta patata	escudella	Coca carbaso	lletilles	Crema carvassa
2ons plats	Pollastre	Peus de porc	Estofat de vedell	Sardines brassa	Conill guisat
Postres	Flam/gelat	Macedonia/logu	Pastis xoc/poma	Natilla / pera	logur/brac gita
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	macarrons	cocido	fideua	trinxat	canelons
2ons plats	Salmó	Botifarra	Vistec planxa	Callós	Bacallà llauna
Postres	Poma	Mel i mato	Pastis llimona	logur/macedonia	Crema catalana
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
 pel que fa a peix, en6..... plats
 pel que fa a carn, en14..... plats
 pel que fa a verdures, en9..... plats
 pel que fa a fruites, en20..... plats

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 58 de 124

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en tots plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en9..... plats
pel que fa a fruites, en20..... plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en17... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **SI** NO
- ☐ Per cuinar **SI** NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de ..6..... exemples de tapes salades i2..... exemples de tapes dolces, amb un total de8..... exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, olives ,patates,fringuels
- ☐ Tapes dolces, galetes,mini magdalenes.....
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☒ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:



ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de ..8:30..... a ..11:30..... hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de ...17..... a19:30..... hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- ☐ Festivitat:caramelles.....
- ☐ Festivitat:falles
- ☐ Festivitat:raiers
- ☐ Festivitat:festa major.....

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de12.... hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- X Seguretat alimentària (.....3..... hores)
- X Higiene i neteja (.....3..... hores)
- X Atenció al client i comunicació (.....3..... hores)
- X Prevenció de riscos laborals (.....3..... hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- ☐ Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - X Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - X Comprar ingredients a granel
 - X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- ☐ Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges



- o Productes d'higiene i neteja:
 - X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - X Formar al personal en bones pràctiques
- o Mesures de reducció del consum d'energia;
 - X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - X Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - X Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - X Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- X Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- X S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- X Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	158..... €
Iva (21%)	42..... €
TOTAL cànon (iva inclòs)	350..... €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 20 CCC Mataró Jaume Terradas

- Dimas Martinez Aranda

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plec i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

Menú estiu 1		Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er	Amanida catalana amb	Gaspatx	Ensaladill	Arròs amb	Cigrons amb verdures
plats	tonyina i olives	o andalus	a russa casolana	verdures de temporad a	
2ons plats	Lluç a la planxa amb arròs integral i verdures saltejades	Pit de pollastre a la planxa amb samfaina	Truita de patates amb amanida verda	Bacallà al forn amb pebrot i ceba	Filet de gall dindi al forn ar
Postre s	Sindria fresca	Préssec de vinya	Meló	Bacallà al forn amb pebrot i ceba	Poma
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

Menú estiu 6		Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu
1er plats	Amanida de llegums amb vinagreta suau	Pasta amb verdures i tomàquet natural	Amanida verda amb formatge fresc i nous	Crema freda de carbass o	Espaguet alfàbreg
2ons plats	Sardines al forn amb pebrot escalivat	Truita d'espinacs amb amanida	Lluç al vapor amb arròs i pastanaga	Pollastre rostit amb amanida d'estiu	Peix al forn amb patata panader a
Postre s	Préssec	Sindria	Meló	Pera	Cireres
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 62 de 124

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Escudella de verdures	Llenties guisades amb verdures	Crema de carbassa i pastanaga	Cigrons amb espinacs	Arròs de muntanya amb bolets
2ons plats	Vedella estofada amb pèsols i pastanaga	Bacallà amb cigrons i espinacs	Pollastre al forn amb moniato rostit	Lluç amb patates al forn i all i julivert	Truita de carxofes amb amanida verda
Postres	Pa i aigua	Mandarina	Poma	Taronja	PUDIN
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa d'all amb ou escalfat	Crema de porro i pastanaga	Mongetes estofades amb	Espaguetis amb verdures	Sopa de verdures casolana
2ons plats	Filet de porc amb puré de patata	Pollastre a la planxa amb verdures d'hivern	Peix al vapor amb arròs integral i bròquil	Pollastre guisat amb xampinyons	Truita de carbassó amb amanida
Postres	IOGURT	Pera	Poma	Taronja	Kiwi
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 5 plats
pel que fa a carn, en 12plats
pel que fa a verdures, en 20 plats
pel que fa a fruites, en 18 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 20 plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:



ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en 20 plats
pel que fa a fruites, en 20 plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 10plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir SÍ
- ☐ Per cuinar SÍ

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, OLIVES, AMETLLES, PATATES XIPS
- ☐ Tapes dolces, napolitanes, melindros, magdalenes
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☒ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de 09:00a 11:00 hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de 16:00 a 18: hores.



- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- Festivitat: 24 de juny – sant joan : coca de sant joan
- Festivitat: 31 d'octubre – castanyada : panellets i castanyes
- Festivitat: 24 desembre : turró i cava
- Festivitat:

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 10 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (3 hores)
- ☐ Higiene i neteja (2 hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (..... hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (5 hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☒ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☒ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☒ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☒ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☒ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☒ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:



- Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
- Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
- Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	330,58 €
Iva (21%)	69,42 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	400 €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 66 de 124

LOT 23 CCC Rubí

- Daniel Aranda Toro (Lots 23-28)

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)		

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	EMPEDRAT DE MONGETES AMB BACALLA O CREMA FREDA DE CARBASSA	GASPATXO ANDALUS O MONGETA I PATATA	AMANIDA DE PASTAAMB TONYINA O SOPA SINDRIA AMB MENTA	PAELLA MIXTA O MENESTRA DE VERDURES	TALLARINES AL PESTO O AMANIDA DE L'HORT
2ons plats	BUTIFARRA AL FORN O TONYINA A LA PLANCHA	BRAO ROSTITI A LA CEREVESSA O XURRASCO AL XIMIXURRI	LLUÇ A LA MARINERA O HAMBURGUESA DE POLLASTRE	SALTXITXES AMB TOMAQUET O VERAT AL FORN	RODO DE VEDELLA O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA ESCOLLIR A	LÀCTIC VARIAT	FRUITA ESCOLLIR A	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA ESCOLLIR A
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	ESPAGUETIS A LA CARBONARA O AMANIDA D'ENDIVIES BRASEJADES AL ROQUEFORT	SAMOREJO CORDOBES O AMANIDA DE LA CASA	AMANIDA FREDA DE CIGRONS O SOPA DE MELÓ AMB ALFABREGA	FIDEUA MARINERA O AMANIDA AGREDOLÇA	CANELONS GRATINATS O CREMA DE MANGO I MENTA
2ons plats	CROQUETES CASSOLANES DE ROSTIT O CUES DE RAP AMB PICADA	BACALLÀ AL ABARRIERO O GALL D'INDI AMB PINYA	GALTES DE PORC AMB SALSÀ O CALAMARS A LA PLANXA	FOGONER EN SALSÀ VERDA O POLLASTRE ROSTIT AMB HERBES	VEDELLA ESTOFADA O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA ESCOLLIR A	LÀCTIC VARIAT	FRUITA ESCOLLIR A	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA ESCOLLIR A
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

67/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 67 de 124

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	ESCUDELLA BARREJADA O COL I PATATA	CIGRONS AMB XISTORRA O CREMA DE CARBASSA	MACARRONS A LA BOLONYESA O PÉSOLS AMB PATATES	PAELLA MARINERA O AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA	MONGETES PINTES A L'ANTIGA O CREMA DE VERDURES
2ons plats	VEDELLA ESTOFADA AL VI NEGRE O LLUÇET FORNEJAT	ANEC A LA TARONJA O SARDINES FRESQUES	MANDOGUILLES A LA JARDINERA O POLLASTRE AL ROMANÍ	LLONÇES DE PORC AMB SANFAINA O VERAT A LA PLANXA	CUIXA DE POLLASTRE EN SALS O
					PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA ESCOLLIR A	LÀCTIC VARIAT	FRUITA ESCOLLIR A	POSTRE, CASSOLÀ	FRUITA ESCOLLIR A
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	SOPA DE GALETS O MANESTRA DE VERDURES AMB SUC	TRINXAT DE LA CERDANYA O CREMA DE PASTANAGA	LLENTIES ESTOFADES O SALTEJAT DE VERDURES FRESQUES	ARRÓS NEGRE O AMANIDA DE CONTRASTOS	MONGETES BLANQUES AMB CLOÏSES O CREMA DE LLEGUMS
2ons plats	MAGRE DE PORC EN SALSA DE TOMAUQUET O CAÇÓ AL FORN	BACALLA A LA MUSSELINA O BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA	VEDELLA AMB BOLETS O LLUÇ AMB PICADA	FRUITURA VARIADA O HAMBURGUESA DE VEDELLA	XAI ROSTIT AL FORN O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA ESCOLLIR A	LÀCTIC VARIAT	FRUITA ESCOLLIR A	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA ESCOLLIR A
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
 pel que fa a peix, en20..... plats
 pel que fa a carn, en17..... plats
 pel que fa a verdures, en29..... plats
 pel que fa a fruites, en4..... plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en31..... plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
 pel que fa a verdures, en28..... plats
 pel que fa a fruites, en22..... plats POSTRES



segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en ...6..... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **SÍ** NO
- ☐ Per cuinar **SÍ** NO

) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de4..... exemples de tapes salades i3..... exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, ..OLIVES PARTIDES,XISP DE PATATA,FRUITS SECS,PINXO D'EMBUTITS
- ☐ Tapes dolces, MINI CROISSANT,GALETES DOLCES,PA DE PESIC
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ **12 hores / setmana**
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:



ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de9H..... a ..12.30H..... hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de ..16H..... a19 H..... hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- o Festivitat: ...31 JULIO ENTRADA DE VACANCES.
- o Festivitat: ...31 OCTUBRE CASTANYADA
- o Festivitat: ...24 DESEMBRE(NADAL).
- o Festivitat:CAP D'ANY.

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de50..... hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (.....15..... hores)
- ☐ Higiene i neteja (.....10..... hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (.....5..... hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (.....20..... hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents temes:

- o Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús: SI A TOT



- ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
- ☐ Comprar ingredients a granel
- ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosis
- ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- ☐ Mesures de reducció de restes i gestió de residus: SI A TOT
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- ☐ Productes d'higiene i neteja: SI A TOT
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- ☐ Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☐ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☐ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques
- ☐ Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☐ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☐ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques





- ☐ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes: SI A TOT

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	..1400,00 €
Iva (21%)	294,00€
TOTAL cànon (iva inclòs)	...1694,00 €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 24 CCC Sabadell – Gràcia

- Sergio Gonzalez Alonso

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de **20 menús** aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris. Presentem 10 menús per a celiacs.

Com es pot observar, al menú diari, està inclòs un menú de dieta (verdura i planxa) i per diabètics. També realitzem menús triturats i menús per a casos de persones amb necessitats especials.

PROPOSTA DE MENÚS

Les nostres tècniques principals	Les nostres tècniques secundàries
Cocció al vapor Cocció a l'aigua: bullit i escaldat Cocció al forn Cocció a la planxa, brasa o graella Ofegats amb quantitat mínima d'oli d'oliva o amb brous	Fregits, arrebossats i empanats i estofats amb oli d'oliva

- Pautes dietètiques generals



Símbols més utilitzats dels 14 al·lèrgens. Nosaltres utilitzem els assenyalats en el requadre següent per motius d'espai.

Informació sobre els al·lèrgens continguts en els diferents plats dels nostres menús:

a= cereals (gluten); b= ou; c= peix; d= cacauets; e= soja; f= làctics; g= fruits amb closca; h= api; i= mostassa; j= grans de sèsam; k= diòxid de sofre i sulfits; l= altramuses; m= mol·luscs i n= crustacis.

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 73 de 124



Llistat de 10 menús d'hivern

Tots els menús i els amaniments s'elaboren amb oli d'oliva.

Menú nº 1

Primer plat: Lenties estofades o verdura (monxeta tendra amb patates al vapor)
Segon plat: Truita d'espínac^s o de patates^s o calamars a la planxa^a
Postre: Fruita de temporada (taronja) o làctics^r (iogurt natural)
Pa i aigua

Menú nº 2

Primer plat: Guisat d'escudella de mongetes^b o verdura (coliflor amb patates al vapor)
Segon plat: pit de pollastre a la planxa o lluç^a a la planxa
Postre: Fruita de temporada (poma) o làctics^{s,r} (arròs amb llet)
Pa i aigua

Menú nº 3

Primer plat: Macarrons^b a la boloñesa o verdura (espínacs amb patata al vapor)
Segon plat: Llom a la planxa o sardines^s al forn
Postre: Fruita de temporada (mandarines) o làctics^r (flam de vainilla)
Pa i aigua

Menú nº 4

Primer plat: Patatas estofades amb carn o verdura (bledes amb patates al vapor)
Segon plat: Cuixa de pollastre al forn o filet de llenguado^a a la planxa
Postre: Fruita de temporada (pera) o gelatina
Pa i aigua

Menú nº 5

Primer plat: Sopa de peix^{s,m,a} o mix de verdura (ofegat amb una quantitat mínima d'oli)
Segon plat: Calamars a l'andalusa^{s,a} o botifarra
Postre: Fruita de temporada (maduixes) o làctics^r (quallada)
Pa i aigua

Menú nº 6

Primer plat: Sopa de de pollastre^b o verdura (brocoli amb patates al vapor)
Segon plat: Bacallà^a amb sanfaina o garrons al forn
Postre: Fruita de temporada (plàtan) o làctics^{s,r} (crema catalana)
Pa i aigua

Menú nº 7

Primer plat: Amanida catalana o verdura^{b,a} (cols de brúsel·les amb patates al vapor)
Segon plat: Paella mixta^{s,m,a} o crestes de tonyina^a
Postre: Fruita de temporada (kiwi) o làctics^{s,r} (natilles)
Pa i aigua

Menú nº 8

Primer plat: Entremès^{b,a} o verdura (pèsols saltats amb pernil)
Segon plat: Fideuab^{s,m,a} o galtes al forn
Postre: Fruita de temporada (caqui) o làctics^r (iogurt de fruites)
Pa i aigua

Menú nº 9

Primer plat: Escudella barrejada^b o verdura (faves a la catalana)
Segon plat: Peus de porc a la brasa o llucets al papillote
Postre: Fruita de temporada (gerds) o làctic^{ss} (batut casolà de fruites)
Pa i aigua

Menú nº 10

Primer plat: Fideus a la cassola amb carn o verdura (bróquil amb patates)
Segon plat: Lluç a la romana^{s,b,a} o canelons^r
Postre: Fruita de temporada (taronja) o tiramisú^{s,r}
Pa i aigua





Llistat de 10 menús d'estiu

Tots els menús i els amaniments s'elaboren amb oli d'oliva.

Menú nº 1

Primer plat: Crema freda de verdures o amanida verda^{b,*}
Segon plat: Rap^a a la planxa o croquetes de pollastre^{a,b}
Postre: Fruita de temporada (prunes) o làctics^b (gelat de llimona)
Pa i aigua

Menú nº 2

Primer plat: Amanida de mongetes^{b,*} o amanida cesar^{b,a,*}
Segon plat: mandonguilles amb tomaquet o lluç^a a la planxa
Postre: Fruita de temporada (préssec) o làctics^f (iogurt natural)
Pa i aigua

Menú nº 3

Primer plat: Amanida catalana o pisto amb carbassó i patates
Segon plat: conill al forn o bacallà^a al vapor
Postre: Fruita de temporada (meló) o làctics^f (iogurt de fruites)
Pa i aigua

Menú nº 4

Primer plat: Amanida^{a,h} d'api, nous i raïm o sopa de tomàquet
Segon plat: Pit de pollastre al forn o calamars^a a la planxa
Postre: Fruita de temporada (sindria) o làctics^f (flam)
Pa i aigua

Menú nº 5

Primer plat: Espàrrecs amb permil o mongetes verdes amb tomàquet
Segon plat: Llom a la planxa o salmó^a al forn
Postre: Fruita de temporada (nectarina) o làctics^f (mel i mató)
Pa i aigua

Menú nº 6

Primer plat: Amanida^{a,h} de lleties o crema de xampinyons
Segon plat: Cuixa de pollastre al forn o sardines^a a la brasa
Postre: Fruita de temporada (nispers) o làctics^f (batut casolà de fruites)
Pa i aigua

Menú nº 7

Primer plat: Espinacs saltejats amb bolets o amanida russa^{b,*}
Segon plat: Paella mixta^{a,m,n} o pit de gall d'indi a la planxa
Postre: Fruita de temporada (plàtan) o làctics^{b,*} (crema catalana)
Pa i aigua



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 75 de 124

Menú nº 8

Primer plat: Sopa de pollastre o verdura (monxeta tendra amb patates al vapor)
Segon plat: Ous trencats amb patates i permil^a o llusets^a al forn
Postre: Fruita de temporada (figues) o làctics^f (natilles)
Pa i aigua

Menú nº 9

Primer plat: Meló amb permil o verdura (pèsols estofats)
Segon plat: Pastís de cam amb tomàquet o calamars a la romana^{b,a}
Postre: Fruita de temporada (poma) o làctics^f (iogurt de fruites)
Pa i aigua

Menú nº 10

Primer plat: Albergíneas farcides o verdura (espinacs amb bolets)
Segon plat: Truita de formatge^{b,f} o sepia^a a la planxa
Postre: Fruita de temporada (pera) o gelatina
Pa i aigua

ACOMPANYAMENTS

Patates fregides, puré de patata, verdura, amanida, amanida russa^b, mongetes seques, amanida de patates^b, samfaina, pèsols saltejats amb permil, espinacs saltejats amb all i oli, cigrons saltejats amb permil, xampinyons i verdures al forn.

Llistat de 10 menús per a celíacs

Menú nº 1

Primers plats: Mongetes verdes amb tomàquet, espinacs o patates guisades amb porro
Segons plats: Peix al forn amb patates^a o pit de pollastre al forn
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 2

Primers plats: Pisto amb carbassó i patates, amanida d'api, nous i raïms^{a,b} o espinacs amb bolets
Segons plats: Peix al forn^a, pit de pollastre al forn o conill amb xampinyons
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua





Menú nº 3

Primers plats: Mongetes verdes, espinacs amb bolets o sopa de tomàquet
Segons plats: Bacallà amb arròs^a o peix al forn^a
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 4

Primers plats: Arròs amb xampinyons i espàrrecs o pasta sense gluten amb gambes^a
Segons plats: Peix al forn^a o bacallà amb bledes^a
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 5

Primers plats: Mongetes verdes amb tomàquet, espinacs o sopa de tomàquet
Segons plats: Peix al forn^c, pit de pollastre al forn o conill amb xampinyons
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 6

Primers plats: Pèsols estofats o amanida d'api, nous i raïms^{a,h}
Segons plats: Ou trencat amb patates i permil^a o conill amb xampinyons
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 7

Primers plats: Albergínies farcides amb arròs o espinacs amb bolets
Segons plats: Pastís de cam amb tomàquet o peix a la planxa^a
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 8

Primers plats: Arròs amb bolets o amanida d'api, nous i raïms^{a,h}
Segons plats: Truita francesa de formatge^{b,f} amb tomàquet o peix a la planxa^a
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 9

Primers plats: Arròs amb bolets o coliflor, pisto amb carbassó i patates, amanida d'api o nous i raïms^{a,h}
Segons plats: Peix al forn^a o bacallà amb bledes^a
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua

Menú nº 10

Primers plats: Pisto amb carbassó i patates, amanida d'api, nous i raïms^{a,h} o espinacs amb bolets
Segons plats: Peix al forn^a, pit de pollastre al forn o conill amb xampinyons
Postres: Fruita de temporada o làctics^f sense gluten
Pa sense gluten i aigua



ACOMPANYAMENTS

Patates fregides, puré de patata, verdura, amanida, ensaladilla russa^b, mongetes seques, amanida de patates^b, samfaina, pèsols saltejats amb pemil, espinacs saltejats amb all i oli, cigrons saltejats amb xistorra, xampinyons i verdures al forn



Mostres d'alguns plats dels nostres menús



A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

- pel que fa a peix, en 18 plats
- pel que fa a carn, en 20 plats
- pel que fa a verdures, en 20 plats
- pel que fa a fruites, en 20 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 20 plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

- pel que fa a verdures, en 20 plats
 - pel que fa a fruites, en 20 plats
- segons descripció de cada plat aportat

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 15 plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- Per amanir SÍ
- Per cuinar SÍ



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 3 exemples de tapes salades i 3 exemples de tapes dolces, amb un total de 6 exemples de tapes segons detall:

Tapes salades, olives farcides, patates xips, fruits secs.

Tapes dolces, galeta, mini madalena, neula.

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

12 hores / semana

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

Ofertes d'esmorzar, en horari de 9.30 a 11.30 hores.

Ofertes de berenar, en horari de 16.30 a 18.30 hores.

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

Festivitat: Carnestoltes

Festivitat: Diada de Catalunya

Festivitat: Sant Josep

Festivitat: Castanyada

Festivitat: Sant Jordi

Festivitat: Cap d'any

Festivitat: Sant Joan



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 40 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- Seguretat alimentària (10 hores)
- Higiene i neteja (10 hores)
- Atenció al client i comunicació (10 hores)
- Prevenió de riscos laborals (10 hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:

- Eliminar l'ús palletes de plàstic
- Comprar ingredients a granel
- Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
- Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus

Mesures de reducció de restes i gestió de residus:

- Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
- Tenim contractada una empresa, col·laboradora de l'Agència de Residus de Catalunya, que s'encarrega de recollir l'oli usat en els contenidors que ells mateixos ens subministren
- Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
- Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges

Productes d'higiene i neteja:

- Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
- Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
- Utilitzar sistemes de dosificació controlada





D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

Mesures de reducció del consum d'aigua;

- Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
- Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
- Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
- Formar al personal en bones practiques

Mesures de reducció del consum d'energia;

- Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
- Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
- Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
- Formar al personal en bones practiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit.
- S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats.
- Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent:

Import cànon sense iva	900€
IVA (21%)	189
TOTAL cànon (iva inclòs)	1.089€



- **Gotadegust SL**

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Meló amb pernil	Gaspaxo	Amanida d'estiu	Crema de carbassó	Llenties amb verdures
2ons plats	Botifarra a la planxa	Filet de lluç al forn	Pit de pollastre a la planxa	Rodó de vedella	Truita de patates
Postres	Meló	Poma	Pera	Sindria	Iogurt
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Musclos a la vinagreta	Mongetes verdes amb patata bullida	Amanida catalana	Amanida de pasta	Canelons d'espínacs
2ons plats	Pollastre al forn	Bistec de vedella planxa	Paella mixta	Salmó a la papillota	Cueta de rap al forn
Postres	gelat	Macedònia	Plàtan	Préssec	Maduixes
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Escudella barrejada	Cigróns estofats	Canelons de carn	Coca recapte escalivada	Faves a la catalana
2ons plats	Carn d'olla	Hamburguesa de vedella	Truita d'espínacs	Galtes al forn	Llom a la planxa
Postres	Taronja	Kiwi	Pinya	Flam d'ou	Pudding
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa de ceba	Saltejat de verdures	Sopa de pollastre	Macarrons bolonyesa	Sopa de peix
2ons plats	Bacallà al forn	Ous al plat	Croquetes de rostit	Fricandó de vedella	Bunyols de bacallà
Postres	Poma	Pera	Platan	Mandarina	iogurt
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 83 de 124

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 0 plats
pel que fa a carn, en 0 plats
pel que fa a verdures, en 5 plats
pel que fa a fruites, en 5 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 10 plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en 10 plats
pel que fa a fruites, en 15 plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 0 plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir ☒ SÍ ☐ NO
- ☐ Per cuinar ☒ SÍ ☐ NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades,,,
- ☐ Tapes dolces,,,

X no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes



B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
☐ 8 hores / setmana
☐ 12 hores / setmana
X no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de a hores.
☐ Ofertes de berenar, en horari de a hores.
X No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

Els centres no obren a les festivitats, per tant no podem oferir plats adaptats, si que el dia abans o després segons la festivitat, incloem alguna cosa, bunyols per quaresma, coca per Sant Joan, panellets per tots sants, canelons a prop de nadal, bacallà per quaresma, etc...

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 30 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- X Seguretat alimentària (30 hores)
X Higiene i neteja (30 hores)
X Atenció al client i comunicació (30 hores)
X Prevenció de riscos laborals (30 hores)

Ens obliguen a fer cursos de seguretat alimentaria, higiene, riscos laborals, protecció dades, igualtat de gènere, protocol d'assetjament, etc....Cada any es fa un curs diferent

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:



ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - X Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - x Comprar ingredients a granel
 - X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - X Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38



- ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
☒ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
☒ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☒ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
☒ S'aprofitaran íntegrament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
☒ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	810 €
Iva (21%)	170,01 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	980,01



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 27 CCC Tàrrega

- FRANCISCA SARDA BINEFA

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plec i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats					
2ons plats					
Postres					
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua
	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats					
2ons plats					
Postres					
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats					
2ons plats					
Postres					
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua
	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats					
2ons plats					
Postres					
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 88 de 124

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

- pel que fa a peix, en ..8..... plats
- pel que fa a carn, en ..8..... plats
- pel que fa a verdures, en ..8.... plats
- pel que fa a fruites, en ..8..... plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 80% dels plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

- pel que fa a verdures, en ...80%..... plats
 - pel que fa a fruites, en80%..... plats
- segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en ...80%..... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir SÍ
- ☐ Per cuinar NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades,,,
- ☐ Tapes dolces,,,
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes



B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de a hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de a hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- o Festivitat: .Sant Joan.....
- o Festivitat: .Cap d'any.....
- o Festivitat: .Festa de Primavera.....
- o Festivitat:

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (..... hores)
- ☐ Higiene i neteja (..... hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (..... hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (..... hores)





D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ☐ Comprar ingredients a granel
 - ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☐ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☐ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☐ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☐ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques



D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	250..... €
Iva (21%)	52,50..... €
TOTAL cànon (iva inclòs)	302,50..... €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

LOT 28 CCC Terrassa – Ca n'Aurell

- Gotadegust SL
1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb permil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Meló amb permil	Gaspatxo	Amanida d'estiu	Crema de carbassó	Llenties amb verdures
2ons plats	Botifarra a la planxa	Filet de lluç al forn	Pit de pollastre a la planxa	Rodó de vedella	Truita de patates
Postres	Meló	Poma	Pera	Sindria	Iogurt
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Musclos a la vinagreta	Mongetes verdes amb patata bullida	Amanida catalana	Amanida de pasta	Canelons d'espínacs
2ons plats	Pollastre al forn	Bistec de vedella planxa	Paella mixta	Salmó a la papillota	Cueta de rap al forn
Postres	gelat	Macedònia	Plàtan	Préssec	Maduixes
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Escudella barrejada	Cigrons estofats	Canelons de carn	Coca recapte escalivada	Faves a la catalana
2ons plats	Carn d'olla	Hamburguesa de vedella	Truita d'espínacs	Galtes al forn	Llom a la planxa
Postres	Taronja	Kiwi	Pinya	Flam d'ou	Pudding
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa de ceba	Saltejat de verdures	Sopa de pollastre	Macarrons bolonyesa	Sopa de peix
2ons plats	Bacallà al forn	Ous al plat	Croquetes de rostit	Fricandó de vedella	Bunyols de bacallà
Postres	Poma	Pera	Platan	Mandarina	iogurt
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 93 de 124

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 0 plats
pel que fa a carn, en 0 plats
pel que fa a verdures, en 5 plats
pel que fa a fruites, en 5 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 10 plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en 10 plats
pel que fa a fruites, en 15 plats
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en 0 plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir ☒ SÍ ☐ NO
- ☐ Per cuinar ☒ SÍ ☐ NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de exemples de tapes salades i exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades,,,
- ☐ Tapes dolces,,,

X no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes



B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ 12 hores / setmana
- ☒ No s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de a hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de a hores.
- ☒ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

Els centres no obren a les festivitats, per tant no podem oferir plats adaptats, si que el dia abans o després segons la festivitat, incloem alguna cosa, bunyols per quaresma, coca per Sant Joan, panellets per tots sants, canelons a prop de nadal, bacallà per quaresma, etc...

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 30 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☒ Seguretat alimentària (30 hores)
- ☒ Higiene i neteja (30 hores)
- ☒ Atenció al client i comunicació (30 hores)
- ☒ Prevenció de riscos laborals (30 hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- ☐ Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
- ☒ Eliminar l'ús palletes de plàstic

95/124



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 95 de 124

- x Comprar ingredients a granel
- X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
- X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- o Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- o Productes d'higiene i neteja:
 - X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - X Formar al personal en bones pràctiques
- o Mesures de reducció del consum d'energia;
 - X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - X Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - X Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- X Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- X S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- X Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	1050 €
Iva (21%)	220,50 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	1270,50



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

- Daniel Aranda Toro
1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	EMPEDRAT DE MONGETES AMB BACALLA O CREMA FREDA DE CARBASSA	GASPATXO ANDALUS O MONGETA I PATATA	AMANIDA DE PASTAAMB TONYINA O SOPA DE SINDRIA AMB MENTA	PAELLA MIXTA O MENESTRA DE VERDURES	TALLARINES AL PESTO O AMANIDA DE L'HORT
2ons plats	BUTIFARRA AL FORN O TONYINA A LA PLANCHA	BRAO ROSTITI A LA CEREVESSA O XURRASCO AL XIMIXURRI	LLUÇ A LA MARINERA O HAMBURGUESA DE POLLASTRE	SALTIXITXES AMB TOMAQUET O VERAT AL FORN	RODÓ DE VEDELLA O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA A ESCOLLIR	LÀCTIC A VARIAT	FRUITA A ESCOLLIR	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA A ESCOLLIR
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	ESPAGUETIS A LA CARBONARA O AMANIDA D'ENDIVIES BRASEJADES AL ROQUEFORT	SAMOREJO CORDOBES O AMANIDA DE LA CASA	AMANIDA FREDA DE CIGRONS O SOPA DE MELÓ AMB ALFABREGA	FIDEUA MARINERA O AMANIDA AGREDOLÇA	CANELONS GRATINATS O CREMA DE MANGO I MENTA
2ons plats	CROQUETES CASSOLANES DE ROSTIT O CUES DE RAP AMB PICADA	BACALLÀ AL ABARRIERO O GALL D'INDI AMB PINYA	GALTES DE PORC AMB SALSAS O CALAMARS A LA PLANXA	FOGONER EN SALSAS VERDES O POLLASTRE ROSTIT AMB HERBES	VEDELLA ESTOFADA O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA A ESCOLLIR	LÀCTIC A VARIAT	FRUITA A ESCOLLIR	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA A ESCOLLIR
Pa i aigua		Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 98 de 124

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	ESCUDELLA BARREJADA O COL I PATATA	CIGRONS AMB XISTORRA O CREMA DE CARBASSA	MACARRONS A LA BOLONYESA O PÈSOLS AMB PATATES	PAELLA MARINERA O AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA	MONGETES PINTES A L'ANTIGA O CREMA DE VERDURES
2ons plats	VEDELLA ESTOFADA AL VI NEGRE O LLUÇET FORNEJAT	ANEC A LA TARONJA O SARDINES FRESQUES	MANDOGUILES A LA JARDINERA O POLLASTRE AL ROMANÍ	LLONÇES DE PORC AMB SANFAINA O VERAT A LA PLANXA	CUIXA DE POLLASTRE EN SALS O
					PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA A ESCOLLIR	LÀCTIC VARIAT	FRUITA A ESCOLLIR	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA A ESCOLLIR
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	SOPA DE GALETS O MANESTRA DE VERDURES AMB SUC	TRINXAT DE LA CERDANYA O CREMA DE PASTANAGA	LLENTIES ESTOFADES O SALTEJAT DE VERDURES FRESQUES	ARRÓS NEGRE O AMANIDA DE CONTRASTOS	MONGETES BLANQUES AMB CLOÏSES O CREMA DE LLEGUMS
2ons plats	MAGRE DE PORC EN SALSA DE TOMAQUET O CAÇÓ AL FORN	BACALLÀ A LA MUSSELINA O BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA	VEDELLA AMB BOLETS O LLUÇ AMB PICADA	FRUITURA VARIADA O HAMBURGUESA DE VEDELLA	XAI ROSTIT AL FORN O PEIX FRESC (SEGONS MERCAT)
Postres	FRUITA A ESCOLLIR	LÀCTIC VARIAT	FRUITA A ESCOLLIR	POSTRE CASSOLÀ	FRUITA A ESCOLLIR
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 **Productes de venda de proximitat:**

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

pel que fa a peix, en ..20..... plats
pel que fa a carn, en17..... plats
pel que fa a verdures, en29..... plats
pel que fa a fruites, en4..... plats

A2 **Productes frescos:**

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en ...31..... plats, segons descripció de cada plat aportat.

99/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 99 de 124



A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

pel que fa a verdures, en28..... plats
pel que fa a fruites, en22..... plats POSTRES
segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en ...6..... plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☐ Per amanir **SI** NO
- ☐ Per cuinar **SI** NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de4..... exemples de tapes salades i3..... exemples de tapes dolces, amb un total de exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, ..OLIVES PARTIDES,XISP DE PATATA,FRUITS SECS,PINXO D'EMBUTITS
- ☐ Tapes dolces, MINI CROISSANT,GALETES DOLCES,PA DE PESIC
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☐ 8 hores / setmana
- ☐ **12 hores / setmana**
- ☐ no s'ofereix ampliació horària

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

100/124



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 100 de 124



ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de ...9H..... a ..12.30H..... hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de ..16H..... a19 H..... hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- o Festivat: ...31 JULIO ENTRADA DE VACANCES.
- o Festivat: ..31 OCTUBRE CASTANYADA
- o Festivat: ...24 DESEMBRE(NADAL).
- o Festivat:CAP D'ANY.

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de50..... hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (.....15..... hores)
- ☐ Higiene i neteja (.....10..... hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (.....5..... hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (.....20..... hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús: SI A
TOT



- ☐ Eliminar l'ús palletes de plàstic
- ☐ Comprar ingredients a granel
- ☐ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosi
- ☐ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- o Mesures de reducció de restes i gestió de residus: SI A TOT
 - ☐ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ☐ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ☐ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- o Productes d'higiene i neteja: SI A TOT
 - ☐ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ☐ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ☐ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ☐ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ☐ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ☐ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ☐ Formar al personal en bones pràctiques
- o Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ☐ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ☐ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ☐ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques





☐ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes: SI A TOT

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	...1400,00 €
Iva (21%)	294,00€
TOTAL cànon (iva inclòs)	...1694,00 €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

- Ruben Guerrero Alvarez

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

Exemple per emplenar els menús, seguint els criteris establerts als plecs i considerant que tots els menús llistats han d'oferir dues opcions de cada apartat i han d'incloure pa i aigua:

Menú estiu		Menú d'hivern	
1er plats	Espàrrecs amb pernil o crema de xampinyons	1er plats	Guisat d'escudella de mongetes o verdura (coliflor amb patates al vapor)
2ons plats	Conill al forn o bacallà al vapor	2ons plats	Pit de pollastre a la planxa o lluç a la planxa
Postres	Fruita de temporada (meló) o làctics (mel i mató)	Postres	Fruita de temporada (poma) o làctics (arròs amb llet)
Pa i aigua		Pa i aigua	

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	Menú estiu 1	Menú estiu 2	Menú estiu 3	Menú estiu 4	Menú estiu 5
1er plats	Amanida de tomàquet i tonyina amb vinagreta de mel	Trinxat de bacallà amb taronja confitada	Gaspatxo amb crostons i pernil	Amanida fresca de formatge i pinyons	Meló amb pernil
2ons plats	Bacallà mussolina a	Cuixetes de pollastre amb prunes i pinyons	Llom al pebre verd i pebrotets	Albergínia farcida amb beixamel i formatge	Lluç amb verdures
Postres	Flam amb nata	Crema catalana	Fruita variada Plàtan, taronja, poma	Púding de pera	Pastis de formatge
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú estiu 6	Menú estiu 7	Menú estiu 8	Menú estiu 9	Menú estiu 10
1er plats	Crema tibia de carbassa i encenalls de pernil	Espàrrecs amb pernil i maionesa	Arròs a la cubana	Ensalada russa Amb torradetes de panses	Verdures al forn
2ons plats	Rap amb musclos i escalivada	Paella caldosa de peix i cloïsses	Pollastre al roquefort amb patates al forn	Ous ferrats amb pernil i patates	Peus de porc a la planxa
Postres	Mousse de llimona	Variats de gelats	Iogurt de mango i xarop de maduixa	Macedònia de fruita i xocolata desfeta	Contesa de llimona
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

• PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 104 de 124

	Menú hivern 1	Menú hivern 2	Menú hivern 3	Menú hivern 4	Menú hivern 5
1er plats	Escudella barrejada	Patata mongeta tendre, ceba i pastanaga bullida.	Sopa de marisc amb crostons	Amanida verda, enciam, tomàquet, blat de moro i pastanaga.	Estofat de vedella amb carxofes i patata.
2ons plats	Peix fresc de temporada	Pollastre al forn amb amanida.	Conill al forn amb peres al vi.	Paella de marisc	Truita de carbassó amb saltejat de bolets.
Postres	Fruites, làctics,	Flam amb nata i fruita	Crema catalana i fruita	Fruita variada de temporada	Gelatina de llimona i fruita de temporada
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	Menú hivern 6	Menú hivern 7	Menú hivern 8	Menú hivern 9	Menú hivern 10
1er plats	Sopa de pastor amb ou escaldat	Llenties estofades amb verdures.	Coliflor amb patata , bullida o amb bexamel	Crema de carbassa amb ou dur	Favetes a la catalana
2ons plats	Fideuà amb all i oli	Cap de llom a la planxa	Truita amb enciam.	Fricandó amb bolets i patata al forn	Lluç al forn amb crema de castanyes
Postres	Poma al forn amb canyella	Mousse de mandarina	Fruita i natilles sense sucre afegits.	Arròs amb llet i fruita	Mel i mató
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:
pel que fa a peix, en 8 plats
pel que fa a carn, en 8.... plats
pel que fa a verdures, en 9.... plats
pel que fa a fruites, en 8 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en .17. plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:
pel que fa a verdures, en 15 plats
pel que fa a fruites, en .10 plats
segons descripció de cada plat aportat.



A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- ☒ Per amanir **SI** NO
☒ Per cuinar **SI** NO

B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 3 exemples de tapes salades i 2. exemples de tapes dolces, amb un total de 5 exemples de tapes segons detall:

- ☐ Tapes salades, olives, patates xips., llesqueta de pa amb embotit.
- ☐ Tapes dolces, galeta., xocolatina,
- ☐ no s'ofereix tapa o aperitiu gratuït amb les begudes

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- ☐ 4 hores / setmana
- ☒ 8 hores / setmana
- ☒ 12 hores / setmana
- ☐ no s'ofereix ampliació horària •

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- ☐ Ofertes d'esmorzar, en horari de 9 a 11:30 hores.
- ☐ Ofertes de berenar, en horari de 16:30 a 18:30 hores.
- ☐ No s'ofereix franja amb preus més econòmics



B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- Festivitat: Aniversari equipament.
- Festivitat: Dijous gras
- Festivitat: Nadal
- Festivitat: Sant Joan

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 20 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- ☐ Seguretat alimentària (6 hores)
- ☐ Higiene i neteja (6 hores)
- ☐ Atenció al client i comunicació (4 hores)
- ☐ Prevenció de riscos laborals (4 hores)

D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - ⊗ Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - ⊗ Comprar ingredients a granel
 - ⊗ Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosis
 - ⊗ Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - ⊗ Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - ⊗ Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - ⊗ Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges



- o Productes d'higiene i neteja:
 - ⊗ Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - ⊗ Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - ⊗ Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- o Mesures de reducció del consum d'aigua;
 - ⊗ Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - ⊗ Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - ⊗ Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - ⊗ Formar al personal en bones pràctiques
- o Mesures de reducció del consum d'energia;
 - ⊗ Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - ⊗ Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - ⊗ Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - ⊗ Formar al personal en bones pràctiques

D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☐ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☐ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☐ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments



2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	1.600 €
Iva (21%)	336 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	1936 €

LOT 29 CCC Tortosa

- Susana Espigares Geira

1.- CRITERIS DE QUALITAT

Es presenta, a continuació, una proposta de 10 menús de temporada d'estiu (representatius per poder oferir en una mateixa setmana) i una altra proposta de 10 menús de temporada d'hivern (representatius per poder oferir en una mateixa setmana), amb un total de 20 menús aportant la documentació acreditativa de cadascun dels criteris.

□ PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'ESTIU:

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Esmorzar	Got de llet i entrepà amb pernil	Suc de préssec amb torrades de melmelada de maduixa	Llet i pa amb tomàquet i pernil salat	Suc de taronja natural amb entrepà de tonyina	Cafè amb ensaimada
Dinar 1er plats	Bròquil amb beixamel	Gaspatxo o ensaladilla russa	Pèsols amb patata, ou dur i tonyina	Paella o ous al plat	Amanida de pasta amb ou dur,
Dinar 2ons plats	Tall redó de pollastre a la cassola	Sardines escabexades	Llassanya de vedella	Pollastre a l'ast amb enciam, ceba i tomàquet	Pit de pollastre a la planxa
Dinar Postres	Menjar Blanc o macedònia	Maduixes amb nata o préssec	Albercoc o iogurt	Meló o menjar blanc	Préssec o flam de la casa
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Esmorzar	Got de llet i entrepà amb pernil	Suc de préssec amb torrades de melmelada de maduixa	Llet i pa amb tomàquet i pernil salat	Suc de taronja natural amb entrepà de tonyina	Cafè amb ensaimada
Dinar 1er plats	Gaspatxo andalús amb cogombre i pebrot	Ensaladilla russa amb verdures fresques	Amanida de lleties amb pebrot, ceba	Crema freda de carbassó amb toc de iogurt	Amanida de pasta amb tomàquet, tonyina i blat de
Dinar 2ons plats	Pollastre a la planxa amb puré de patata	Lluç al forn amb julivert i patates vapor	Truita de carbassó amb amanida verda	Filet de porc amb compota de poma i arròs blanc	Bacallà al forn amb all-i-oli
Dinar Postres	Meló i síndria	Maduixes o préssec natural	Síndria	Iogurt natural amb fruita tallada	Poma o pera
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

Recalcar que en tots els nostres menús s'inclou el pa, ja sigui normal o integral i l'aigua embotellada.

□ PROPOSTA DE 10 MENÚS DE TEMPORADA D'HIVERN:

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Esmorzar	Cafè amb llet i entrepà amb pernil	Infusió amb torrades de melmelada de maduixa	Cafè amb llet i pa amb tomàquet i pernil salat	Suc de taronja natural amb entrepà de tonyina	Xocolata calenta amb ensaimada
Dinar 1er plats	Sopa de carn amb ou trinxat (vedella, ou, vegetals i pasta)	Crema de carbassa (patata, carbassa i ceba)	Macarrons a la bolonyesa (carn picada, ceba i tomàquet)	Mongeta plana amb patata amb pastanaga i ceba	Paella mixta (carn i peix)
Dinar 2ons plats	Pit de gall d'indi a la planxa	Vedella estofada amb bolets	Verat al forn amb enciam	Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet	Lluç al forn amb verdures
Dinar Postres	Kiwi o menjar blanc	Taronja o flam	Iogurt o macedònia	Pera o pastís de formatge	Poma al forn o menjar blanc
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

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



Doc. original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 110 de 124



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Esmorzar	Llet i entrepà amb pernil	Suc de préssec amb torrades de melmelada de maduixa	Llet i pa amb tomàquet i pernil salat	Suc de taronja natural amb entrepà de tonyina	Cafè amb ensaimada
Dinar 1er plats	Sopa de verdures amb fideus fins	Llenties estofades amb verdures	Crema de Carbassa amb pa torrat	Arròs caldós amb pollastre i verdures	Cigrons amb espinacs
Dinar 2ons plats	Pollastre al forn amb patates i ceba	Lluç al vapor amb amanida tèbia	Truita de patates amb amanida de col i pastanaga	Filet de Porc a la planxa amb puré de patata	Bacallà amb tomàquet i pebrot
Dinar Postres	Mandarina	Iogurt natural amb mel	Poma al forn	Taronja	Plàtan o pera
	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua	Pa i aigua

Recalcar que en tots els nostres menús s'inclou el pa, ja sigui normal o integral i l'aigua embotellada.

A) En relació a la qualitat dels aliments:

A1 Productes de venda de proximitat:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de venda de proximitat:

pel que fa a peix, en 9 plats
pel que fa a carn, en 13 plats
pel que fa a verdures, en 11 plats
pel que fa a fruites, en 20 plats

A2 Productes frescos:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes frescos en 80 plats, segons descripció de cada plat aportat.

A3 Productes de temporada:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes principals utilitzats siguin productes de temporada:

pel que fa a verdures, en 11 plats
pel que fa a fruites, en 20 plats

segons descripció de cada plat aportat.

A4 Productes ecològics:

ES COMPROMET, a que del total dels 20 menús presentats, els productes siguin de producció agrària ecològica en SEGONS MERCAT plats. (segons acreditació adjunta).

A5 Oli d'oliva:

ES COMPROMET, a utilitzar oli d'oliva per l'elaboració dels plats.

- o Per amanir Sí
- o Per cuinar Sí





B) En relació a les millores addicionals:

B1 Tapes o aperitius gratuïts amb els refrescos o amb les consumicions de cafeteria:

ES COMPROMET, a oferir una tapa o aperitiu gratuït amb les begudes en la quantitat de 20 de tapes salades i 20 de tapes dolces, amb un total de 40 de tapes segons detall:

- X Tapes salades, olives, patates bossa, pinxo truita patata
- X Tapes dolces, coc, magdalenes, ensaimades

B2 Ampliació horari setmanal:

ES COMPROMET, a oferir la possibilitat d'ampliació horària, segons les necessitats de l'equipament, amb les següents possibilitats:

- X 8 hores / setmana

B3 Ofertes d'esmorzar i berenar:

ES COMPROMET, a oferir preus més econòmics en franges horàries d'esmorzar o berenar, amb les següents possibilitats:

- X Ofertes d'esmorzar, en horari de 10,00 a 11,00 hores.
- X Ofertes de berenar, en horari de 18,00 a 19,00 hores.

B4 Adaptació de plats a les festivitats:

ES COMPROMET, a oferir plats adaptats a les celebracions o festivitats indicades a continuació:

- X Festivitat: CARNESTOLTES
- X Festivitat: CASTANYADA
- X Festivitat: CAP D'ANY
- X Festivitat: FESTIVITATS ASSENYALADES

C) Organització del Servei de Recursos Humans:

ES COMPROMET, a oferir un total de 20 hores anuals de formació continuada al seu personal, en els següents àmbits:

- X Seguretat alimentària (SEGONS DISPONIBILITAT hores)
- X Higiene i neteja (SEGONS DISPONIBILITAT hores)
- X Atenció al client i comunicació (SEGONS DISPONIBILITAT hores)
- X Prevenció de riscos laborals (SEGONS DISPONIBILITAT hores)



D) Mesures relatives al respecte mediambiental:

D1 Bones pràctiques mediambientals:

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'ús alternatiu de diferents productes i a la gestió de residus, com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció d'envasos de plàstic i elements d'un sol ús:
 - X Eliminar l'ús palletes de plàstic
 - X Comprar ingredients a granel
 - X Facilitar dispensadors de salses i condiments per reduir monodosos
 - X Utilitzar bosses biodegradables o compostables pels residus
- Mesures de reducció de restes i gestió de residus:
 - X Reduir la generació de residus a l'origen (planificació compres)
 - X Utilitzar materials reciclables i/o biodegradables
 - X Fomentar internament reutilització d'envasos i embalatges
- Productes d'higiene i neteja:
 - X Utilitzar productes ecològics i/o biodegradables
 - X Evitar productes amb substàncies tòxiques o contaminants
 - X Utilitzar sistemes de dosificació controlada

D2 Mesures d'estalvi energètic i d'aigua

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a l'estalvi energètic i a l'estalvi de l'aigua com a bones pràctiques mediambientals, en els següents termes:

- Mesures de reducció del consum d'aigua:
 - X Reduir el temps d'obertura de l'aixeta
 - X Detectar i reparar fuites i pèrdues d'aigua
 - X Recollir i reutilitzar l'aigua de pluja o residual per a usos no alimentaris (com neteja terra)
 - X Formar al personal en bones pràctiques
- Mesures de reducció del consum d'energia:
 - X Programar els equips en hores de menys activitat (apagar o posar en mode estalvi)
 - X Aprofitament de la calor residual dels equips de cuina
 - X Control i ajust de la temperatura de càmeres frigorífiques
 - X Formar al personal en bones pràctiques



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Pàgina 113 de 124



D3 Mesures de reducció del malbaratament d'aliments

ES COMPROMET, a complir amb les mesures relatives a la reducció del malbaratament d'aliments, en els següents termes:

- ☒ Es facilitarà a la persona consumidora que es pugui endur sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit
- ☒ S'aprofitaran internament els excedents d'aliments no servits per preparar nous plats
- ☒ Es realitzaran donacions d'aliments a bancs d'aliments i/o entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments

2.- MILLORA DEL CÀNON

ES COMPROMET, a desenvolupar el servei esmentat amb estricta subjecció als requisits i les condicions estipulades, d'acord amb el cànon anual següent :

Import cànon sense iva	630,00 €
Iva (21%)	132,30 €
TOTAL cànon (iva inclòs)	762,30 €



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

Acords

Després de veure la documentació aportada, la Mesa de Contractació acorda, per unanimitat, aplicar el cànon mínim previst als plecs per al lot 2 a Maria De Las Mercedes Gonzalez Morales, atès que a l'oferta presentada no hi ha cap import a l'apartat 2 "Millora del cànon".

La vicepresidenta en funcions de president dona trasllat dels sobres B, amb la part de la proposta valorable en funció de criteris quantificables de forma automàtica, a la vocal de la unitat promotora per tal que en faci la seva valoració, comprovi que cap oferta incorre en presumpta baixa anormal o desproporcionada, i prepari l'informe amb la classificació definitiva de les ofertes i les propostes d'adjudicació.

En document annex s'adjunta **el registre d'obertura que genera l'eina de Sobre digital amb les traces de les accions** que s'han realitzat per obrir les ofertes, les quals garanteixen el secret de les ofertes fins al moment d'obertura, d'acord amb la disposició addicional quinzena de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

I, no havent més intervencions, la vicepresidenta en funcions de president aixeca la sessió, de la qual estenc, com a secretària, aquesta acta.

La secretària

Vist i plau
La vicepresidenta en funcions de president

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

	Doc.original signat per: Montserrat Anglada Pocurull 24/11/2025, Magdalena Bes Rubio 24/11/2025	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028	Data creació còpia: 25/11/2025 10:05:38 Pàgina 115 de 124
		Original electrònic / Còpia electrònica autèntica	
		CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ  037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC	

ANNEX



Registre d'obertura de sobre

Licitació: BE-2026-38
Lots: Sí
Sobre: Sobre amb criteris avaluable objectivament

Data	Acció
06/11/2025 08:00:32	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 06/11/2025 08:00:32.
06/11/2025 08:02:34	L'empresa Antonia Serrano Córdoba ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:02:34.
06/11/2025 08:03:49	L'empresa APSUM Restauració SL ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:03:49.
06/11/2025 08:20:16	L'empresa Ruben Guerrero Alvarez ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:20:16.
06/11/2025 08:47:27	L'empresa SUSANA ESPIGARES GEIRA ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:47:27.
06/11/2025 08:50:14	L'empresa Clara ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:50:14.
06/11/2025 08:54:53	L'empresa Sergio Gonzalez Alonso ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 08:54:53.
06/11/2025 09:24:41	L'empresa Jessica Guadalupe Campos Romero ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 09:24:41.
06/11/2025 10:28:33	L'empresa GEORGE PALACIOS CRUZ ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 10:28:33.
06/11/2025 14:37:26	L'empresa Maria De Las Mercedes Gonzalez Morales ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 14:37:26.
06/11/2025 16:17:42	L'empresa Gotadegust SL ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 16:17:42.
06/11/2025 17:38:44	L'empresa dimas martinez ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 06/11/2025 17:38:44.
07/11/2025 08:00:53	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 07/11/2025 08:00:53.
07/11/2025 08:11:51	L'empresa Santiago Rafael ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 07/11/2025 08:11:51.
07/11/2025 11:55:03	L'empresa FRANCISCA SARDA BINEFA ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 07/11/2025 11:55:03.
08/11/2025 08:01:14	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 08/11/2025 08:01:14.
09/11/2025 08:01:24	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 09/11/2025 08:01:24.
10/11/2025 08:00:44	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 10/11/2025 08:00:44.
11/11/2025 08:00:33	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 11/11/2025 08:00:33.
11/11/2025 09:43:14	L'empresa Daniel Aranda Toro ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 11/11/2025 09:43:14.
12/11/2025 08:00:43	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 12/11/2025 08:00:43.
13/11/2025 08:00:38	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 13/11/2025 08:00:38.
14/11/2025 08:00:43	eLicitat ha demanat la paraula clau del sobre, a data i hora 14/11/2025 08:00:43.
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament del lot 28, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament del lot 1, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluable



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ANNEX

	objectivament del lot 2, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 3, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 4, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 5, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 6, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 7, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 8, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 9, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 10, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 11, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 12, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 13, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 14, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 15, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 16, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 17, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 18, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 19, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 20, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 21, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 22, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 23, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 24, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 25, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 26, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 27, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 29, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38



ANNEX

14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 30, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:30:54	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 31, a data i hora 14/11/2025 10:30:54 (Credencials aplicades: 1/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 26, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 27, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 30, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 29, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 1, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 2, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 3, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 4, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 5, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 6, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 7, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 8, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 9, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 10, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 11, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 12, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 13, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 31, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 14, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 15, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 16, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 17, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 18, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 19, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38



ANNEX

	del lot 20, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 21, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 22, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 23, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 24, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 28, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 10:32:19	El custodi Laia Solans Ingla ha aplicat les credencials al sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 25, a data i hora 14/11/2025 10:32:19 (Credencials aplicades: 2/2).
14/11/2025 12:10:49	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,492, a data i hora 14/11/2025 12:10:49.
14/11/2025 12:10:52	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,493, a data i hora 14/11/2025 12:10:52.
14/11/2025 12:10:56	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,494, a data i hora 14/11/2025 12:10:56.
14/11/2025 12:11:00	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,495, a data i hora 14/11/2025 12:11:00.
14/11/2025 12:11:03	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,496, a data i hora 14/11/2025 12:11:03.
14/11/2025 12:11:06	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,497, a data i hora 14/11/2025 12:11:06.
14/11/2025 12:11:09	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,498, a data i hora 14/11/2025 12:11:09.
14/11/2025 12:11:12	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,499, a data i hora 14/11/2025 12:11:12.
14/11/2025 12:11:15	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,500, a data i hora 14/11/2025 12:11:15.
14/11/2025 12:11:18	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,501, a data i hora 14/11/2025 12:11:18.
14/11/2025 12:11:22	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,502, a data i hora 14/11/2025 12:11:22.
14/11/2025 12:11:26	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,503, a data i hora 14/11/2025 12:11:26.
14/11/2025 12:11:29	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,504, a data i hora 14/11/2025 12:11:29.
14/11/2025 12:11:33	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,505, a data i hora 14/11/2025 12:11:33.
14/11/2025 12:11:36	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,506, a data i hora 14/11/2025 12:11:36.
14/11/2025 12:11:39	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,507, a data i hora 14/11/2025 12:11:39.
14/11/2025 12:11:43	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,508, a data i hora 14/11/2025 12:11:43.
14/11/2025 12:11:46	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,509, a data i hora 14/11/2025 12:11:46.
14/11/2025 12:11:50	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,510, a data i hora 14/11/2025 12:11:50.
14/11/2025 12:11:53	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,511, a data i hora 14/11/2025 12:11:53.



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ANNEX

14/11/2025 12:11:56	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,512, a data i hora 14/11/2025 12:11:56.
14/11/2025 12:11:59	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,513, a data i hora 14/11/2025 12:11:59.
14/11/2025 12:12:02	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,514, a data i hora 14/11/2025 12:12:02.
14/11/2025 12:12:05	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,515, a data i hora 14/11/2025 12:12:05.
14/11/2025 12:12:09	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,516, a data i hora 14/11/2025 12:12:09.
14/11/2025 12:12:12	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,517, a data i hora 14/11/2025 12:12:12.
14/11/2025 12:12:15	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,518, a data i hora 14/11/2025 12:12:15.
14/11/2025 12:12:18	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,519, a data i hora 14/11/2025 12:12:18.
14/11/2025 12:12:22	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,520, a data i hora 14/11/2025 12:12:22.
14/11/2025 12:12:26	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,521, a data i hora 14/11/2025 12:12:26.
14/11/2025 12:12:29	El custodi Montserrat Anglada Pocurull ha obert el sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament del lot 930,522, a data i hora 14/11/2025 12:12:29.
14/11/2025 12:12:47	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_CAFETERIES.docx_signed.csig de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:12:47
14/11/2025 12:13:14	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_CAFETERIES.docx_signed.csig de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:13:14
14/11/2025 12:13:31	L'usuari amb rol validador Helena Carreras Balletbó - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_CAFETERIES.docx_signed.csig de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:13:31
14/11/2025 12:15:28	L'usuari amb rol validador Helena Carreras Balletbó - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre amb criteris avaluables objectivament_Lot-2_Maria De Las Mercedes Gonzalez Morales.zip de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:15:28
14/11/2025 12:21:18	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_CAFETERIES.docx_signed.csig de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:21:18
14/11/2025 12:22:00	L'empresa REMEDIOS AVILÉS MANTAS ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluables objectivament, a data i hora 14/11/2025 12:22:00.
14/11/2025 12:22:41	L'usuari amb rol validador Helena Carreras Balletbó - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre amb criteris avaluables objectivament_Lot-2_Maria De Las Mercedes Gonzalez Morales.zip de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:22:41
14/11/2025 12:24:19	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer 251021 CM Villanova i la Geltru SOBRE B.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ANNEX

	de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:24:19
14/11/2025 12:25:40	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 1 Sobre B Fixes Plats Proposats.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:25:40
14/11/2025 12:25:55	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 2 Sobre B Productors ECO.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:25:55
14/11/2025 12:26:10	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 2 Sobre B Productors ECO.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:26:10
14/11/2025 12:26:24	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 3 Sobre B Proveïdors Fresc.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:26:24
14/11/2025 12:26:39	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 4 Sobre B Reconeixements.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:26:39
14/11/2025 12:26:50	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Annexes 5 Sobre B Certificat Hisenda i Seg Soc.pdf de l'oferta 200,517,319 del lot 5 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:26:50
14/11/2025 12:27:27	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer 5.pdf de l'oferta 200,528,614 del lot 6 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:27:27
14/11/2025 12:28:35	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer SOBRE B ANNEX 3.2 ANTONIA SERRANO definitivo.pdf de l'oferta 200,531,300 del lot 7 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:28:35
14/11/2025 12:29:42	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Proposta A.pdf de l'oferta 200,536,976 del lot 9 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:29:42
14/11/2025 12:30:47	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS.docx de l'oferta 200,543,089 del lot 9 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:30:47
14/11/2025 12:32:17	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer PROYECTO LICITACION JESSICA 2025_signed.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS)., a data i hora 14/11/2025 12:32:17
14/11/2025 12:33:30	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer CURRICULUM DE SERVICIOS PRESTADOS_signed (1).pdf de l'oferta 200,511,599 del



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38



ANNEX

	lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:33:30
14/11/2025 12:33:48	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer alimentación i cuina saludable diploma.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:33:48
14/11/2025 12:34:05	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer manipulación alimentos alto riesgo diploma.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:34:05
14/11/2025 12:34:11	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer homologación bachillerato.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:34:11
14/11/2025 12:34:20	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer acoso laboral diploma.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:34:20
14/11/2025 12:34:31	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer curso inglés básico.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:34:31
14/11/2025 12:34:39	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer VolumenNegocio.pdf de l'oferta 200,511,599 del lot 11 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:34:39
14/11/2025 12:36:04	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS signat.pdf de l'oferta 200,537,580 del lot 17 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:36:04
14/11/2025 12:37:26	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer SOBRE B LOT 23.pdf de l'oferta 200,529,902 del lot 23 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:37:26
14/11/2025 12:38:28	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer MODEL OFERTA_MENJADORS.pdf de l'oferta 200,538,880 del lot 24 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:38:28
14/11/2025 12:39:49	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS.pdf de l'oferta 200,542,124 del lot 24 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:39:49
14/11/2025 12:41:02	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS.pdf de l'oferta 200,528,527 del lot 27 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:41:02
14/11/2025 12:42:06	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer MENU.pdf de l'oferta 200,528,527 del lot 27 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:42:06



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ANNEX

14/11/2025 12:42:21	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Horari.pdf de l'oferta 200,528,527 del lot 27 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:42:21
14/11/2025 12:42:47	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer SOBRE B LOT 28.pdf de l'oferta 200,529,902 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:42:47
14/11/2025 12:43:46	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer DEUC cat BE-2026-38 (1).pdf de l'oferta 200,529,902 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:43:46
14/11/2025 12:44:03	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS LOT 28.pdf de l'oferta 200,542,124 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:44:03
14/11/2025 12:44:59	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_MENJADORS listo(1).pdf de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:44:59
14/11/2025 12:46:09	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer SOLVÈNCIA - ESTAR AL CORRENT DEL PAGAMENT.pdf de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:46:09
14/11/2025 12:46:18	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Plec de prescripcions tècniques signar.pdf de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:46:18
14/11/2025 12:46:32	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer PCAP BE-2026-38 Concessió cafeteries.pdf_falta signar.docx de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:46:32
14/11/2025 12:46:57	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer vida_laboral (3) - Adobe.html de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:46:57
14/11/2025 12:47:13	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer DECLARACIÓN RESPONSABLE DE PRODUCTOS DE PROXIMIDAD.pdf de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:47:13
14/11/2025 12:47:26	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer (Upload-from-mobile-1762162891)IMG-20251103-WA0004.jpg de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:47:26
14/11/2025 12:47:45	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer (Upload-from-mobile-1762192870)IMG-20251103-WA0022.jpg de l'oferta 200,523,512 del lot 28 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:47:45



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38

ANNEX

14/11/2025 12:48:02	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer ANNEX 3 OFERTA.pdf de l'oferta 200,536,461 del lot 29 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:48:02
14/11/2025 12:58:32	L'usuari amb rol validador Sergi Roca López - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer Sobre B - MODEL OFERTA_CAFETERIES.docx_signed.csig de l'oferta 200,538,197 del lot 2 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 12:58:32
14/11/2025 13:49:52	L'empresa Dimas martinez aranda ha enviat la paraula clau del sobre Sobre amb criteris avaluable objectivament, a data i hora 14/11/2025 13:49:52.
14/11/2025 13:54:12	L'usuari amb rol validador Montse Anglada Pocurull - Validador - Departament de Drets Socials i Inclusió ha descarregat el fitxer 2222.pdf de l'oferta 200,515,742 del lot 20 Servei de de bar-cafeteria, cafeteria-restaurant i cafeteria-menjador de diversos Casals Cívics i Comunitaris (CCC) i Cases del Mar (CM) de la Direcció general d'Acció Comunitària i Innovació Social (DGACIS), a data i hora 14/11/2025 13:54:12



Doc.original signat per:
Montserrat Anglada Pocurull
24/11/2025,
Magdalena Bes Rubio
24/11/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/11/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



037ENU0MO2U10Y4VE2YBEQTQ9WIXY5SC

Data creació còpia:
25/11/2025 10:05:38