

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 1 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950.0000I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC9FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació reservada per lots del servei de càterring (dinars i berenars) en línia freda pels centres de la comarca de Les Garrigues (Lleida) i del servei de càterring (dinar) durant les vacances del personal de cuina del centre de serveis de Maials, a la comarca del Segrià (Lleida), gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert, amb una pluralitat de criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

L'objecte del present plec és establir les condicions tècniques que han de regir la contractació del servei d'elaboració, subministrament i lliurament d'àpats (dinars i berenars) destinats als centres de serveis i centres diürns de la comarca de Les Garrigues a la província de Lleida, i del servei d'àpats en línia freda durant les vacances del personal de cuina del centre de serveis de Maials, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL.

El servei no es limita al simple subministrament d'aliments, sinó que comprèn el conjunt d'actuacions necessàries per garantir:

- L'adequació nutricional dels menús.
- La seva adaptació individualitzada.
- La seguretat alimentària.
- La correcta conservació i transport.
- La coordinació amb el model d'atenció propi de SUMAR.
- El subministrament dels mitjans tècnics necessaris per a la correcta regeneració quan sigui procedent.

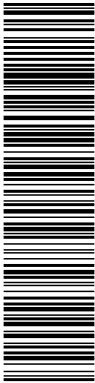
2. DIVISIÓ EN LOTS

LOT 1 – SERVEI D'ÀPATS ALS CENTRES DE SERVEIS D'ÀMBIT RURAL DE LA COMARCA LES GARRIGUES EN LÍNIA FREDA

Producció anticipada amb refredament ràpid, conservació refrigerada i regeneració al centre.

Servei mitjançant sistema de línia freda als centres de la província de Lleida.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 2 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87950.0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC9FD3E2D189560423C1B76769129E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Inclou el subministrament d'un forn regenerador a l'inici del contracte en modalitat de cessió durant la vigència d'aquest contracte. Un cop finalitzat, es retornarà.

LOT 2 – SERVEI D'ÀPATS DURANT LES VACANCES DEL PERSONAL DE CUINA DEL CENTRE DE SERVEIS D'ÀMBIT RURAL DE MAIALS EN LÍNIA FREDA

El servei dels àpats per al centre de dia de Maials es prestarà durant el període de vacances del personal de cuina i consistirà en el subministrament de dinars en línia freda.

El contractista haurà de garantir el subministrament dels àpats durant tot el període de servei, així com la correcta conservació, traçabilitat i seguretat alimentària fins al moment del consum, d'acord amb la normativa higiènic-sanitària vigent.

Atès que el sistema de servei és en línia freda, **el contractista haurà d'incloure obligatòriament el subministrament d'un forn regenerador en règim de cessió temporal a l'inici del servei, sense cost addicional**. Aquest equip haurà de permetre la correcta regeneració dels àpats i complir la normativa vigent. A la finalització del període anual de servei (màxim 30 dies), el forn serà retirat pel contractista.

El lliurament dels àpats podrà realitzar-se amb periodicitat diària o bé mitjançant una planificació alternativa que garanteixi la qualitat i seguretat dels aliments. En cas que el lliurament no sigui diari, el contractista haurà d'assegurar que el centre disposa dels equips de refrigeració adequats per a la correcta conservació dels àpats fins al seu consum.

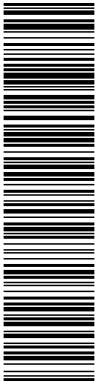
Es farà una comanda setmanal amb el nombre de menús de dinar que es necessitin per a la setmana següent.

Les dates concretes d'inici i finalització es concretaran amb el centre amb una antelació mínima de 30 dies respecte a l'inici previst del servei, i comprendran exclusivament el període entre **l'1 d'agost i el 30 de setembre**, amb una durada màxima estimada de 30 dies anuals.

La garantia del servei en les condicions descrites té caràcter d'obligació essencial del contracte.

3. FREQUÈNCIA I ABAST DEL SERVEI

Pel LOT 1 inclourà dinar complet i berenar en línia freda. Pel LOT 2 inclourà només el dinar en línia freda.



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950 0QO0I-ICM1B-VLVXT 4F9540CC9FD9E2D189560423C1B76769129E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaraccosocial.cat:445



Els menús hauran de ser suficients en quantitat per a cada comensal, atenent que majoritàriament es tracta de persones d'edat avançada, algunes de les quals poden presentar fragilitat, patologies cròniques o necessitats específiques d'adaptació.

Pel LOT 1: El servei es prestarà mitjançant tres lliuraments setmanals com a mínim, d'acord amb el calendari establert. Només podrà modificar-se per acord exprés entre les parts. S'acabaran de concretar els dies de comanda i entrega en el moment de l'inici del contracte per tal d'ajustar-los a les necessitats dels servei.

Pel LOT 2: aquesta freqüència mínima no serà aplicable, i s'estarà al que estableix la seva regulació específica.

4. ÀMBIT D'APLICACIÓ

El servei es prestarà als centres gestionats per SUMAR ubicats a la província de Lleida, segons relació detallada:

Nº LOT	NOM CENTRE	ADREÇA	PLACES MÀXIMES	LINIA CATERING
LOT 1	Centre de serveis d'àmbit rural de La Granadella	C/ Marina, s/n 25177 LA GRANADELLA	25	FREDA
LOT 1	Centre de serveis d'àmbit rural de l'Albi	Avda de Les Garrigues, 13, 25450 L'ALBI	20	FREDA
LOT 2	Centre de serveis d'àmbit rural de Maials	C/Barceloneta, 95, 25179 MAIALS	20	FREDA

Durant la vigència del contracte, es podran incorporar nous centres a la gestió de SUMAR a la mateixa comarca de cada lot, circumstància que serà comunicada amb antelació suficient a l'empresa adjudicatària.

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

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 4 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87850-0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC9FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

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

1. Entrevista i registre de preferències:

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

2. Presentació i aprovació dels menús:

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

3. Autonomia i participació:

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

6. PROCEDIMENT DE COMANDES I SUBMINISTRAMENT:

Procediment de comandes:

1. Comunicació setmanal: A finals de cada setmana, el centre comunicarà al proveïdor el nombre total de comensals i els tipus de dieta corresponents per a tota la setmana següent.
2. En cas que algun usuari necessiti un menú astringent per causa sobrevinguda, la incidència es comunicarà a l'empresa adjudicatària abans de les 9:00h. del matí del mateix dia de lliurament.

Procediment de lliurament:

1. Durant el servei ordinari, els àpats es lliuraran mínim 3 cops per setmana, amb els menús establerts al migdia (dinar). Els berenars es lliuraran agrupats en un únic lliurament setmanal.
2. Tots els envasos servits aniran tancats hermèticament i etiquetats degudament.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 5 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87950-0QO0I-ICM1B-VLVXT-4F9540CC9FD9E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



Horari i recepció de la mercaderia

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

Els horaris d'obertura i tancament de centre, així com el del servei del migdia quedaran exclosos dels horaris de recepció ja que el personal dels centres no pot atendre al càtering adequadament. (Aproximadament entre les 9:30h i 13:00h al matí i 14:30h i 16:30h a la tarda, a convenir amb cada centre)

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

- Descàrrega del vehicle de transport.
- Es prendran mostres aleatòries de temperatura dels aliment servits, amb un mínim d'una mostra, davant del personal del centre, abans de la col·locació al armari refrigerat
- En cas que la temperatura excedeixi dels 4º C, o dels 8ºC per aliments de consum al mateix dia, no s'acceptaran. L'empresa donarà resposta immediata amb un pla de contingència. I mantindrà el centre informat en tot moment de les mesures preses.
- Trasllat i col·locació de tot el material subministrat al lloc indicat pel responsable del centre.
- En el cas que el transport no es pugui servir dins del horari previst per causes alienes, l'empresa mantindrà informat el centre en tot moment de l'estat de la situació i de les mesures preses

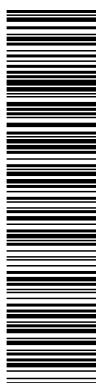
L'albarà d'entrega ha d'especificar:

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

Totes les safates estaran degudament etiquetades, tan les de menús basals com les especificacions, triturats o d'altres serveis encara que la quantitat sigui unitària.

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 6 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87850.0000I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC91FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



**SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA**

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

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

7. FITXES TÈCNIQUES, LOTS I CADUCITATS:

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada centre de SUMAR totes les fitxes tècniques dels plats que serviran amb antelació del servei.

Les fitxes tècniques hauran d'incloure com a mínim:

- Definició de la matèria primera i ingredients del plat, indicant gramatge i kilocalories.
- Forma de cocció dels ingredients
- Llistat d'al·lèrgens.
- Gramatge del plat per ració
- Especificació de les peces utilitzades en carns i peixos (ex. llom, maluc, greixet), i si els productes són frescos, congelats o precuinats.
- Compliment de les normes d'etiquetatge i informació clara per a les persones consumidores.
- Mètode òptim de regeneració (temps, temperatura, característiques específiques de humitat)

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

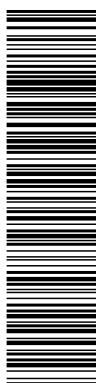
8. REPRESENTAT/INTERLOCUTOR DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

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

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 7 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87950-0QO0I-ICM1B-VLVXT-4F9540CC9FD9E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaraccosocial.cat:445



9. PROGRAMACIÓ DELS ÀPATS

Elaboració i subministrament

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

Estructura dels menús

- Els menús s'elaboraran tenint en compte les recomanacions de la guia de "L'alimentació en els centres residencials per a persones grans" del departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Es presentaran un mínim de 2 menús de temporada, amb una estructura mínima de 4 setmanes, per evitar la sensació de repetició.
- Els menús han de presentar plats tradicionals i seguir el calendari de productes i festivitats de la zona.

Estructura dels àpats

- Primers plats: Arròs, pasta, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites).
- Amanida: Inclou cada dinar, amb ingredients variats segons temporada.
- Segons plats: Aliments proteics com carn, peix o ous.
- Guarnicions: Prioritat a verdures i hortalisses, combinables amb llegums, pasta, patata o arròs segons el plat principal. Si el plat principal conté cereals, llegums o patates amb proteïnes, es considera plat únic, acompanyat d'amanida o crema de verdures i postres.

Requisits generals

- Els menús han de complir la normativa vigent i els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, tenint en compte composició, quantitats i tipus de cocció.
- Cal adaptar els àpats a les diferents necessitats de les persones usuàries segons edat, salut o prescripció facultativa, tenint en compte que els usuaris finals són gent gran.
- S'evitaran aliments amb risc (espines de peix, ossos petits, carns amb tendons) i s'optimitzarà el grau de maduresa de la fruita i la caducitat dels productes.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 8 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87950-0QO0I-ICM1B-VLVXT-4F9540CC9FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat/445>



- Es lliurarà una mostra testimoni de cada menú servit, exclusivament amb finalitats de control sanitari, d'acord amb la normativa vigent. L'adjudicatari lliurarà aquestes racions de mostra degudament identificades i etiquetades, amb la descripció detallada dels aliments, mètode d'elaboració i procedència, sense cost addicional per al centre. Aquestes mostres vindran amb un gramatge corresponent a una ració. Aquestes mostres es guardaran en els congeladors dels centres una setmana tal i com Sanitat exigeix.
- SUMAR podrà revisar els menús en qualsevol moment per personal amb formació en nutrició i dietètica. Les modificacions proposades per garantir la qualitat i adaptació dels menús seran obligatòries sense cost addicional.

Forn regenerador (Lot 1)

El pas final abans de servir el menjar és regenerar el plat amb un forn regenerador de convecció (aquesta tasca la portarà a terme el personal del centre).

L'adjudicatari haurà de subministrar un forn regenerador, en modalitat de cessió temporal durant la vigència del contracte, o sistema equivalent que garanteixi la correcta regeneració dels aliments, amb capacitat suficient per al volum del centre.

L'equipament haurà de ser compatible amb la instal·lació elèctrica existent al centre. En aquells centres amb instal·lació monofàsica, el forn regenerador haurà de ser alimentat en monofàsica, sense requerir adaptacions estructurals de la xarxa elèctrica.

L'empresa també es compromet a la adequació del espai, en el supòsit que el forn subministrat, excedeixi de les mides admeses per l'office de cada centre. Així com el canvi d'abatiment d'obertura de la porta o el subministrament de una estructura per suportar el forn o qualsevol altre mesura que s'hagi de prendre per l'òptima instal·lació d'aquest i per la seva funcionalitat.

Per tal fi, l'empresa ha de visitar els centres amb antelació.

L'empresa lliurarà una guia visual de regeneració i farà una petita formació als centres del funcionament dels forns i de com fer la regeneració correcta de cada un dels aliments.

10. RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS

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

Per a cada cas:

Exp.87/2026

Pàgina **8 de 16**

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 9 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87850-0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC9FD3E2D189560423C1B76769129E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- S'exclourà estrictament l'aliment implicat, seguint les recomanacions per a una elaboració segura del menú.
- El centre facilitarà el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits, basat en la informació de la persona usuària i/o família.
- Els menús texturitzants es faran seguint les recomanacions de la "Guia pràctica de la gastronomia triturada" editada per la Fundació Alicia amb el departament de Salut pública de la Generalitat de Catalunya, i tindrà en compte els procediments de cuinat per tal que la regeneració tèrmica sigui òptima i no variïn les qualitats organolèptiques del plat en el servei final.

Recomanacions generals:

- Declarar tots els ingredients utilitzats en l'elaboració dels àpats.
- Garantir un sistema clar d'identificació i etiquetat dels menús especials.
- Assegurar varietat en els àpats.
- Intentar que el menjar sigui semblant al de la resta de comensals, eliminant totalment l'al·lergen o aliment prohibit, amb revisió rigorosa de les etiquetes dels aliments.
- Evitar aliments dels quals no es pugui garantir l'absència de l'aliment prohibit, limitant al màxim els productes industrials.

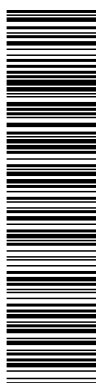
En circumstàncies puntuals i imprevistes (per exemple, malaltia lleu), l'empresa adjudicatària podrà oferir un menú alternatiu també en línia freda. Es recomana que aquest menú inclogui aliments nutritius, de fàcil digestió i absorció, com: arròs, pasta, patates, pastanaga, carn o peix a la planxa o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

11. QUALITAT I CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS.

1. Qualitat dels productes:

- Tots els aliments seran de primera qualitat, preferentment frescos, de temporada i de proximitat (Km 0) sempre que sigui compatible amb els principis de lliure concurrència i amb la disponibilitat del mercat.
- L'oli d'oliva verge o verge extra serà l'únic utilitzat preferentment en totes les preparacions.
- S'utilitzarà poca sal i sempre iodada; s'evitaran aliments molt salats o processats amb excés de sal.
- Les verdures i hortalisses seran fresques, variades i de diferents colors; les amanides inclouran vegetals crus de qualitat.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 10 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950.0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC91FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Les carns, peixos i ous seran de primera qualitat, cuinats adequadament, sense additius ni greixos visibles; el peix s'oferirà net i sense espines.
- S'evitarà l'ús habitual d'aliments fregits per immersió, precuinats industrials ni amb greixos trans o hidrogenats.
- Els purés hauran de tenir textura homogènia.
- Els plats seran presentats de manera atractiva i amb la traçabilitat garantida; no s'acceptaran productes que no tinguin la data vida útil suficient per garantir el consum en condicions òptimes segons el calendari de lliurament establert.

2. Emmagatzematge i manipulació:

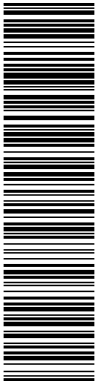
- Totes les matèries primeres i productes han de provenir d'establiments autoritzats i s'emmagatzemen correctament, separant productes crus, transformats i envasats.
- La temperatura de conservació serà adequada: $\leq 8^{\circ}\text{C}$ per consum en menys de 24 h i $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per consum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

3. Control i inspecció:

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

12. CALENDARI DE FRUITES, HORTALISSES I PEIXOS DE TEMPORADA

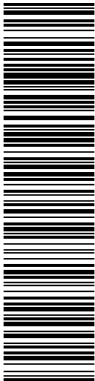
Els productes servits al centre han de seguir les temporades establertes pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.



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

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

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raim									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950.0QO0I-ICM1B-VLVXT.4F9540CC91FD9E2D18960423C1B76769129E1A0) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliantant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrónica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat/4/5>

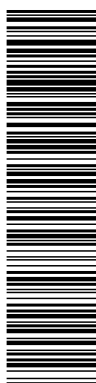


SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpore					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 13 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87950.0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC9FD9E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



13. SEGURETAT

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

14. PREVENCIÓ I RISCOS LABORALS

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

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

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

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

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

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 14 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 87850.0000I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC91FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



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

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

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

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

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

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

15. MALBARATAMENT ALIMENTARI

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 15 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950.0QO0I-ICM1B-VLVXT_4F9540CC91FD3E2D18950423C1B76769128E1A0) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliantant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



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

16. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

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

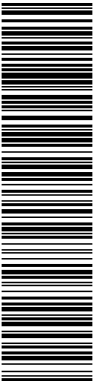
L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el subministrament.

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

Tindran caràcter d'obligacions essencials del contracte als efectes de l'article 211 de la LCSP:

- El compliment del sistema de producció assignat.
- El manteniment de la cadena de fred/calor.
- L'adaptació a dietes mèdiques.
- El compliment de la normativa sanitària.
- El subministrament del forn regenerador als lots corresponents.
- El compliment de la normativa de PRL.
- El compliment de la Llei 3/2020 de malbaratament alimentari.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 87 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: 0QO0I-ICM1B-VLVXT Data d'emissió: 16 de Març de 2026 a las 10:45:24 Pàgina 16 de 16	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 16/03/2026 09:41	ESTAT SIGNAT 16/03/2026 09:41



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 97950.0QO0I-ICM1B-VLVXT.4F9540CC9.FD3E2D189560423C1B76769128E1A0) generada con l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat:445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Girona, a la data del certificat digital

Marc Torres Aguiló
Responsable de cuines