

ÍNDEX

1. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE SATISFÀ EL CONTRACTE I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE	2
2. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
3. QUADRE D'ACTIVITATS.....	3
4. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE.....	4
5. IMPORT DE LICITACIÓ.....	13
6. TERMINI D'EXECUCIÓ / DURADA DEL CONTRACTE.....	13
7. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA	14
8. PERFILS PROFESSIONALS, DOTACIONS DE PERSONAL, NOMBRE DE PERSONES, HORES DE DEDICACIÓ.....	15
9. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS	16
10. FACULTATS I APORTACIONS DE L'ADMINISTRACIÓ.....	17
11. ALTRES OBLIGACIONS MÍNIMES EN RELACIÓ AL SERVEI.....	18
12. PENALITATS PER INCOMPLIMENT DE LES OBLIGACIONS QUE S'ESTABLEIXEN EN EL PPT	19
13. SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS	19
14. FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA LOPDGDD EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS A DADES DE CARÀCTER PERSONAL	22
15. ANNEXOS	27

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



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 1 de 53

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE PER AL
SERVEI DE CUINA PER A LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN MIL·LENARI, A
BARCELONA, DE TITULARITAT DEL DEPARTAMENT**

**1. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE SATISFÀ EL CONTRACTE I
IDONEÏTAT DEL CONTRACTE**

Es considera necessària la contractació del servei de cuina per a la residència de gent gran Mil-lenari, del municipi de Barcelona, de titularitat de la Generalitat de Catalunya per tal de garantir una alimentació adequada. Les activitats objecte de contracte estan adreçades a persones grans dependents, que necessiten organització, supervisió i assistència en el desenvolupament de les activitats de la vida diària i, que veuen completada la seva atenció en el seu entorn sociofamiliar.

Per poder desenvolupar aquesta tasca és necessari disposar d'un servei de cuina, format per professionals amb experiència en el camp de l'atenció a persones grans, coneixedors dels aliments necessaris per aquest col·lectiu i amb capacitat d'adequació a les necessitats de cada usuari.

Per falta de mitjans propis, ens veiem en la necessitat de contractar una empresa que s'encarregui de l'execució de la prestació del servei de restauració del centre citat anteriorment amb l'objectiu de garantir a les persones usuàries una vida digna amb el manteniment d'uns estàndards mínims de qualitat de vida i que puguin rebre aquest servei essencial d'oferiment dels àpats de forma continuada i diària.

Aquest servei comprèn, bàsicament: l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per a les persones usuàries de la residència. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre.



2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la realització del servei de restauració, d'acord amb les disposicions d'aquest Plec i la resta de documentació de la licitació.

Residència de gent gran de Mil·lenari

L'objecte del contracte és la realització del servei de cuina de la Residència

Ubicació: Residència per a gent gran Mil·lenari, situada al carrer Nou de la Rambla, 47-49 de Barcelona

Nombre de places de la residència: 62

3. QUADRE D'ACTIVITATS

Quadre general d'activitats:

ACTIVITAT	Adquisició i conservació d'aliments	Elaboració dels àpats	Neteges	Recollida selectiva
MIL.LENARI	✓	✓	✓	✓

Quadre general d'elaboració d'àpats:

ÀPATS	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar	Hidratacions i suplementes alimentaris	Celebracions o actes especials
MIL.LENARI	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Els àpats i les celebracions o actes especials es relacionen a l'Annex 2 d'aquest plec de prescripcions tècniques d'acord amb el programa d'activitats del centre i estan incloses en el pressupost base de la licitació.

Nombre mínim de pensions previstes anuals:

PENSIONS	Completes	Mitja
MIL.LENARI	22.630	-



4. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE

El servei comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions (tres diàries per usuari com a mínim) i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per a les persones usuàries de la residència. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre i que es relacionen en l'annex 2 del plec prescripcions tècniques (ara endavant, PPT).

4.1. OBLIGACIONS RESPECTE DE LES INSTAL·LACIONS I EL MATERIAL DE CUINA

El centre facilitarà l'ús de les instal·lacions i equipaments de l'edifici, així com els subministraments energètics (aigua, gas, electricitat) necessaris per a la prestació del servei. Un cop finalitzat el treball diari, els treballadors de l'empresa es responsabilitzaran de tancar el pas d'aquestes instal·lacions, d'acord amb la normativa vigent.

En el moment de la visita preceptiva al centre, s'informarà a l'empresa del detall i de l'estat actual de les instal·lacions, equipaments, infraestructura i maquinària que disposa el centre relacionat amb la prestació del servei.

El servei també compren la neteja de totes les superfícies de treball així com de tots els utensilis i maquinària utilitzats per a l'elaboració dels àpats. Un cop finalitzat cada servei caldrà netejar les dependències de cuina.

a) Neteja

L'empresa es farà càrrec de la neteja de la maquinària i les instal·lacions existents relacionades amb la prestació del servei (cuina, offices, tallers, magatzems, campana extractora amb els seus filtres i conductes extractors, cambres i aparells frigorífics, etc.) així com de tot l'utillatge i estris de cuina que s'utilitzin per preparar els àpats.

La neteja dels equips comercials de cuina s'hauran de realitzar d'acord amb la periodicitat, protocols i procediments que estableixi la normativa vigent i d'acord amb l'establert en l'**Annex 5** d'aquest PPT, que forma part d'aquest expedient de contractació. Per a seguir correctament aquests procediments, l'adjudicatari haurà d'aportar tots els recursos que siguin necessaris (productes, estris, materials, personal, etc.).

Les àrees de neteja dels equips comercials de cuina són les següents:

- Àrea de Cocció: cuina (fogons), forn, fregidora, campana extractora...
- Àrea de Rentat: safareig, rentavaixelles, electrobomba, bomba d'impulsió, sistema de regulació, filtre, descalcificador, resistència elèctrica i termòstats, muntaplats, pelador de patates, talladors mecànics i resta de petits electrodomèstics.
- Àrea d'Emmagatzemar: frigorífic -18°C, evaporador, compressor, condensador, motor, vàlvula d'expansió, líquid refrigerant, congelador de -18°C a -24°C, arc i ampoller, evacuació de deixalles.
- Àrea auxiliar de preparació i de servei: molinet, barrejadora, ratlladora, cafetera, torrador, espremedora, trituradora, picadora.



- o Totes aquelles que s'habilitin durant la vigència d'aquest contracte i que lliurement li encarregui el centre, d'acord amb les condicions que en aquest plec s'especifiquen.

b) Gestió de residus

El paper utilitzat a la cuina haurà de ser reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible. Les bosses d'escombraries han de ser de plàstic reciclat post consum, al menys en un 95%, segons la Norma UNE-EN 13592/2003. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant documentació demostrativa de la seva aportació al servei.

En relació amb la recollida i reciclatge de residus derivats de la prestació del servei:

- o Les deixalles es dipositaran en bosses d'escombraries i dins de contenidors adients, situats en els llocs que determinin els responsables del centre.
- o Tot el material i productes de neteja i de recollida d'escombraries, incloses les bosses i els contenidors han de ser aportats per l'empresa adjudicatària, han de garantir la separació dels residus en origen per facilitar-ne la posterior reutilització, reciclatge i/o tractament i s'han d'adequar a la normativa vigent en relació amb la gestió i reciclatge de residus domèstics i la seva recollida per a la millora i sostenibilitat del medi ambient.

c) Estris, parament de cuina i petits electrodomèstics

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la compra, recepció, emmagatzematge i subministrament a les unitats de convivència de tots el material fungible, estris, productes i parament necessaris per tal de servir i consumir els àpats en òptimes condicions, amb inclusió d'estovalles i towallons (preferentment de paper i d'un sol ús), setrilleres, coberts, plats, gots, gerres d'aigua (de plàstic o policarbonat) i termos.

Pel que fa als coberts, l'empresa adjudicatària els subministrarà de policarbonat, paper, fusta o plàstic compostable o metàl·lics, en funció de les necessitats organitzatives i regimentals de cada moment. Qualsevol canvi de material en el subministrament dels coberts serà notificat per la direcció del centre a l'empresa amb un mínim de 30 dies d'antelació.

Així mateix, també es farà càrrec de la reposició de la totalitat dels estris i parament de cuina i offices i dels materials auxiliars necessaris per a la prestació del servei.

Pel que fa als petits electrodomèstics i estris de cuina d'ús quotidià i habitual necessari per a la preparació dels àpats (batedores, talladors d'embotit, safates tèrmiques, safates individuals etc...) l'empresa s'haurà de fer càrrec de la deguda conservació, reparació o reposició en cas d'avaría o deteriorament per tal de garantir, en tot moment, la correcta i puntual prestació del servei. Els aparells que s'hagin de reposar sota aquesta circumstància restaran en propietat de l'empresa un cop finalitzat el període d'execució del contracte i les seves pròrrogues.

La finalitat del manteniment preventiu és la de limitar el risc de mal funcionament i reduir el nombre i la freqüència de les avaries de les màquines amb l'objectiu de:

- ☐ Minimitzar el deteriorament causat per ús i envelliment propi de les instal·lacions i equips.
- ☐ Reduir el temps d'inactivitat de les màquines per a les reparacions.
- ☐ Augmentar la vida útil de les màquines i els equipaments.
- ☐ Evitar el consum innecessari d'energia, lubricants y consumibles.
- ☐ Millorar las condiciones de treball del personal.
- ☐ Reduir o inclús eliminar las causes de los accidentes greus.



4.2. PERSONAL, PREVISIONS GENERALS:

L'empresa adjudicatària aportarà tot el personal necessari per al desenvolupament de les tasques que tingui assignades durant tot el temps de durada del contracte.

L'empresa es farà càrrec de la roba de treball del personal assignat al servei, així com dels EPIS, de les revisions mèdiques i de tots els altres conceptes que se'n derivin del compliment del conveni col·lectiu del sector, així com de la normativa de salut pública, de prevenció de riscos laborals i, molt especialment, la normativa per a fer front al COVID19.

En termini màxim de 15 dies a partir de la signatura del contracte, l'adjudicatari comunicarà per escrit al centre les dades següents de les persones contractades per a la realització del servei:

- Municipi i adreça del centre de treball
- Àrea de treball assignada dins de l'edifici corresponent
- Categoria professional
- Número d'afiliació a la Seguretat Social
- Antiguitat
- Jornada i horari de treball

Tot el personal que executi les prestacions dependrà únicament del contractista adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest personal i l'administració contractant existeixi cap tipus de vincle de dependència funcional ni laboral.

4.3. NETEJA DELS ESTRIS, MAQUINÀRIA, VAIXELLA I PARAMENTS EMPRATS EN L'ELABORACIÓ I SERVEI DELS ÀPATS.

En l'**Annex 5** s'especifica el procediment de manteniment de neteja i manteniment dels estris, maquinària i vaixel·la emprats en l'elaboració i servei dels àpats.

També es procedirà diàriament a la recollida selectiva de tots els residus generats per les activitats de cuina i neteja, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus i cartrons generals.

En qualsevol cas s'haurà de garantir el funcionament del servei en les condicions expressades adaptant-se, si cal, a les contingències que puguin anar sorgint.

4.4. L'empresa adjudicatària haurà de comprar els aliments i primeres matèries, i les mantindrà i conservarà correctament, a més farà la preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir els productes de proximitat i de temporada i ecològics que s'ha compromès en els criteris d'adjudicació.



4.5. La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència, i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

4.6. A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de rostit, fregit i precuinats.

4.7. La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un **texturitzador** a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

4.8. Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.

El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred, traslladant el menjar en un escalfador, des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

4.9. El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant anàlitzes i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet, així com dels valors nutritius. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries dels seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

4.10. El contractista disposarà amb personal propi o subcontractat dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic i del responsable higiènic sanitari del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

4.11. Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.



4.12. El servei s'ha de prestar tots els dies de l'any. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

4.13. Els menús són per a persones grans i en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

4.14. L'empresa contractista durant l'execució presentarà un model de programació per a cada temporada, tardor-hivern i primavera-estiu, **pels dinars i sopars** dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

4.15. L'empresa contractista proposarà a la direcció del centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de quatre/cinc setmanes.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del centre. Acomodant-se als criteris i costums establerts a la residència. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar, suplement alimentari nit, hidratació segons els components de l' **annex 1** del PPT.

4.16. La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.

4.17. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú tingui el vistiplau del dietista i del responsable higiènic sanitari del centre o persona delegada.

4.18. En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència elaborats en el propi centre, o en casos extrems mitjançant càtering al mateix preu i característiques de qualitat i organolèptiques que s'ha ofert.



4.19. El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, suplement alimentari nit, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'una mitjana de 30 kcal. per kg. de pes, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kcal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en casos que per prescripció facultativa es requereixi.

4.20. En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, híposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altre sigui necessària, així com dietes adaptades per a persones usuàries amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat de fàcil masticació més segon plat basal...

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel nutricionista dietista de l'empresa, amb l'elaboració de cada plat, tenint en compte aquests grams per persona.

La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

De conformitat amb l'Acord del Govern, de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, l'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:

- Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels consumidors en els punts següents:



- Aportació energètica adequada.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correctes en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitats suficients per als comensals.
- Adequació de la programació a les diferents estacions de l'any.

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la **dieta mediterrània**, la definició de la qual consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en al sessió del Govern de data 16 de juny de 2015.

L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús. **(Annex 3)**

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de **proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt**.

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:

- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt.

El Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa contractista haurà de presentar, quan es requereixi, el llistat de productes ecològics que ofereixi justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament (CE) 834/2007



del Consell, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

L'empresa contractista haurà de presentar el llistat de productes que oferirà justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent.

L'empresa contractista haurà de presentar un llistat dels productes de peix i marisc fresc amb l'etiqueta "Peix de Llotja" impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, o de llotges de proximitat equivalent.

4.21. El contractista realitzarà, a càrrec seu, les anàlitzes periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita a l'**apartat 4.9** i també l'anàlisi mensual de valor nutricional de les dietes basal i triturada. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en cas dels triturats, degut a la seva fragilitat en l'elaboració.

4.22. L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del responsable de cada unitat per:

- Que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).
- Motius mèdics, de salut i sanitaris per a aquells casos de malaltia, patologia o dolència que requereixi una dieta específica d'acord amb la prescripció mèdica corresponent. Aquest apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringents, restringents, hiposòdiques, etc.).
- Motius religiosos.

En aquest àmbit, l'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa vigent en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta elaboració d'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada. Les empreses, d'acord amb el que s'estableix amb la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies, els quals s'hauran de lliurar als òrgans competents del Departament en cas que aquest els sol·liciti.

També es proporcionaran gelatines i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica (estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espessidor més idoni que caldrà que aquest



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

4.23. En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, galetes, biscotes, farinetes o el suplement proteic que el centre indiqui a l'adjudicatari. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En aquest sentit, si per prescripció facultativa es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general, (p. ex. diabètics).

4.24. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. Als residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors.

Si es necessari, s'hauran de servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (p. ex. Primer plat textura normal, segon plat textura triturada).

4.25. Els models de menús a presentar per l'empresa contractista hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicionals de la diada (detallats a l' **annex 2** del PPT), cafès i infusions. L'empresa es comprometrà a millorar, a càrrec seu, els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars..., així com altres serveis esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars. Aquestes propostes de millora, l'empresa contractista les haurà de presentar en el centre, en el marc de l'execució diària del servei.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

4.26. La presentació de cada menú, establert segons la dieta pautaada ha de permetre que els usuaris puguin escollir entre dos plats de primer, dos de segon i dos de postres. Aquesta elecció es farà amb suficient antelació per a poder programar el servei. En el cas de les persones que no tinguin la capacitat de poder escollir, el servei assistencial del centre ho farà en el lloc seu. En cada menú establert segons la dieta pautaada, s'oferirà verdura com alternativa al primer plat.

4.27. En cada menú establert segons la dieta pautaada, l'empresa oferirà sopa com a alternativa per tal que els usuaris puguin escollir (o bé verdura quan el primer plat sigui sopa).

4.28. L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà embotellada. Es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa. En el cas de residents amb problemes

12/53



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 12 de 53

de deglució – i per prescripció facultativa – l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 gelatines (pensió completa) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària.

4.29. Quan per prescripció facultativa un usuari requereixi suplementar la seva dieta amb una aportació hiperproteica, aquest es farà amb clares d'ou i/o ametlla en pols o farinàcies.

4.30. Pel que fa a la distribució dels àpats, el personal de cuina pujarà a cada planta, els transportadors de menjar i depositarà els recipients on indiqui el personal del centre destinat al servei de menjador, i els retirarà un cop acabat el servei, seguint els criteris i pautes que indiqui la direcció del centre en cada moment.

4.31. Els àpats per a les persones usuàries enllitades o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa, es serviran, emplatats individualment en recipients isotèrmics des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.

4.32. Caldrà assegurar que els aliments es reben i serveixen a les temperatures que requereixen les normes sanitàries i el benestar de les persones.

5. IMPORT DE LICITACIÓ

Pressupost anual any 2026 és:

Imports	Sortida (IVA no inclòs)	352.703,46 €
	Import IVA (10%)	35.270,35 €
	Total (IVA inclòs)	387.973,81 €
TOTAL Pressupost (IVA NO inclòs)		352.703,46 €
TOTAL Pressupost (IVA INCLOS 10%)		387.973,81 €

Pressupost de la licitació període 01/06/2026 al 31/12/2026

Imports	Sortida (IVA no inclòs)	176.351,73 €
	Import IVA (10%)	17.635,17 €
	Total (IVA inclòs)	193.986,90 €
TOTAL Pressupost (IVA NO inclòs)		176.351,73 €
TOTAL Pressupost (IVA INCLOS 10%)		193.986,90 €

6. TERMINI D'EXECUCIÓ / DURADA DEL CONTRACTE

Des de l'1 de juny del 2026 fins al 31 de desembre del 2026. En el cas de que el contracte es signi en data posterior a 1 de juny de 2026 l'execució s'iniciarà com a màxim als 5 dies hàbils següents a la data de signatura del contracte.



7. DRETS I OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

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

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

7.2. Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de la Residència. I facilitar en tot moment el seguiment del servei per part del Departament de Drets Socials i Inclusió

7.3. Garantir els serveis de manteniment establerts en cas de vaga, situacions anàlogues o incidències amb el personal.

7.4. Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient i tractament de residus, en l'execució d'aquest contracte.

7.5. Aplicar amb rigor el projecte i les propostes de millora del servei presentades i que han motivat l'adjudicació.

7.6. L'empresa contractista del servei té l'obligació de complir amb el procediment de suport de servei PSS-07 SJ de cuina i menjador, en l'apartat específic de cuina que forma part del Sistema de Qualitat UNE – EN-OSP 9001:2015 o equivalent.

7.7. Aportacions mínimes complementaries, a banda de les descrites:

- L'adquisició de tots els aliments i primeres matèries i productes necessaris per a la confecció de les diferents dietes.
- La formació del seu personal.
- L'alimentació del seu personal.
- El material i productes de neteja necessaris.
- L'uniforme dels seus treballadors.
- La reposició sistemàtica del material instrumental inventariat, que resulti malmès o espatllat per l'ús incorrecte o negligència del personal de l'empresa contractista.
- Del 100% de les reparacions quant se'n derivi d'un ús negligent per part del seu personal. Aquests imports es descomptaran en les factures.
- Presentació al Centre dels sistemes d'anàlisi de punts crítics i d'autocontrols sanitaris.
- Des del primer del dia de l'execució del contracte l'empresa haurà d'aportar un aparell texturitzador. **SENSE COST ADDICIONAL PER A LA RESIDÈNCIA.**

7.8. L'empresa adjudicatària haurà de certificar la incorporació dels productes de temporada i ecològics cada mes, i lliurar la certificació juntament amb la factura. Per tal de poder comprovar aquestes certificacions, també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.



El menjar ha d'estar ben preparat, cuinat i condimentat, ja que no només té una finalitat alimentària, sinó que també és un motiu de satisfacció personal i col·lectiva. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els àpats arribin als consumidors en condicions òptimes de presentació, textura i temperatura.

8. PERFILS PROFESSIONALS, DOTACIONS DE PERSONAL, NOMBRE DE PERSONES, HORES DE DEDICACIÓ

8.1. En virtut del que es preveu en l'article 130 de la LCSP s'informa a les empreses que està prevista la subrogació de personal d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable següent: Conveni col·lectiu estatal del sector laboral de restauració col·lectiva (codi de Conveni número 99100165012016). Taules salarials per Catalunya.

8.2. L'empresa informará a la direcció del centre de qualsevol incidència amb el personal.

8.3. El centre es reserva la possibilitat de demanar al contractista el canvi de qualsevol treballador/a que no s'adeqüi a les tasques encomanades o que perjudiqui l'exercici de l'activitat assistencial del centre.

8.4. L'empresa ha de garantir que els treballadors adscrits al servei, disposen de coneixements suficients de llengua catalana i que les comunicacions que aquests realitzin amb la resta de treballadors del centre i amb els usuaris i en el seu cas, familiars, es realitza de manera preferent en llengua catalana.

8.5. L'empresa vetllarà en tot moment perquè el personal adscrit al contracte, disposi de roba adequada per a la realització de les activitats objecte de contracte, així com que l'estat de les peces de roba per assolir aquests estiguin de la millor manera possible.

8.6. L'empresa vetllarà pel compliment de la normativa aplicable a Catalunya sobre prevenció de riscos laborals i salut a l'entorn de treball. Cal que acrediti també el compliment de les següents obligacions:

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

Aquestes acreditacions, l'empresa adjudicatària les haurà de presentar en el centre, en el marc de l'execució diària del servei.

8.7. L'empresa vetllarà pel compliment de la normativa de foment de la igualtat entre homes i dones aplicable a Catalunya. En cas de produir-se qualsevol acte que sigui contrari a les normes d'igualtat entre homes i dones, que pugui ser contrari a col·lectius LGTBI o persones



migrades, haurà de prendre totes les mesures necessàries per corregir la situació. L'incompliment d'aquest apartat és considerat una falta molt greu. La Generalitat procedirà a aplicar els protocols necessaris i si cal proposarà sanció d'acord amb el règim sancionador aplicable.

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

8.9. Hores mínimes de treball:

La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l'empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de **145 hores** a la setmana des de les 08:00 hores a les 21:00 hores tots els dies de l'any. Cal assegurar la presència del cuiner/a fins a la finalització de l'àpat, per tal de poder donar compliment a les demandes de darrera hora, si es produeixen.

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

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

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

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

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

9. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del present contracte, i en cas que no s'efectuï l'adjudicació del servei a la mateixa empresa que havia estat contractista, aquesta i la nova contractista realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies fixats per l'Administració previs a l'inici de la nova prestació.



10. FACULTATS I APORTACIONS DE L'ADMINISTRACIÓ

Durant la vigència del contracte l'Administració té la facultat de:

10.1. Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.

10.2. Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

10.3. Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de la legislació de contractes del sector públic.

10.4. Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.

10.5. Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei. Específicament els òrgans competents del Departament podran efectuar les inspeccions, controls o determinacions analítiques que considerin convenients sobre els aliments i els menús, per tal de detectar qualsevol tipus d'alteració, contaminació o utilització d'additius inadequats i per a verificar l'equilibri i l'adequació dels àpats.

10.6. Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.

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

10.8. Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi en la prestació del servei de cuina perquè sigui solvatada o reparada.

10.9. Inspeccionar el servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes objecte de contracte i proposar la sanció corresponent d'acord amb les estipulacions d'aquest Plec i el règim sancionador aplicable per la Generalitat de Catalunya.

10.10 Aportacions per part del Departament de Dret Socials:

- Les dependències destinades a cuina, emmagatzematge d'aliments, totalment equipades, segons inventari proporcionat pel Centre.
- Els subministres de les xarxes d'aigua, gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.

17/53



Doc.original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 17 de 53

- Les reposicions per caducitat i reparacions d'averies d'instal·lacions, maquinària i electrodomèstics que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa contractista.
- El telèfon, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball (la direcció del centre es reserva el dret de posar fi a aquesta aportació en cas d'abús o consum desordenats).

11. ALTRES OBLIGACIONS MÍNIMES EN RELACIÓ AL SERVEI

1. Pel que fa als productes de neteja per portar a terme els procediments de neteja i manteniment de l'annex 5, resta expressament prohibida la utilització de productes classificats com a carcinògens, mutàgens, teratogènics, tòxics per a la reproducció i explosius. Respecte als productes classificats com a molt tòxics, tòxics, nocius i inflamables, s'autoritza la seva utilització sempre i quan s'adoptin les mesures preventives indicades a la Fitxa de Dades de Seguretat del producte. Com a principi general es tindrà en compte que sempre s'hauran d'utilitzar els productes menys perillosos.
2. Durant l'execució del contracte, efectuar l'avaluació dels riscos de l'activitat a desenvolupar al centre de treball i les mesures preventives generals i específiques associades i un cop implementada l'avaluació presentar la documentació corresponent.
3. No es podrà utilitzar llenguatge sexista en cap documentació escrita ni visual relacionada amb el contracte
4. Compromís d'actualització de la relació dels productes de neteja que s'utilitzaran durant l'execució del contracte, amb còpia de les Fitxes de Dades de Seguretat.
5. Durant l'execució del contracte i sempre que sigui possible, es portaran a terme les actuacions mediambientals següents: promoció del reciclatge de productes, l'ús d'envasos reutilitzables, l'impuls de productes a granel i/o de producció ecològica. A tal efecte, s'hauran d'aportar els corresponents registres d'aquelles actuacions portades a terme.

D'altra banda, l'adjudicatari d'aquest contracte disposarà d'un període de 15 dies naturals, a comptar des de la notificació de l'adjudicació, per aportar per escrit a la unitat destinatària del servei la documentació una Relació dels productes de neteja que s'utilitzaran durant l'execució del contracte, amb còpia de les Fitxes de Dades de Seguretat.

D'acord amb el que estableix la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, es garantirà que l'empresa adjudicatària apliqui mesures efectives per evitar el malbaratament alimentari al servei de cuina. Això inclou l'obligació de disposar d'un pla de prevenció de pèrdues alimentàries, així com la prioritització de la donació d'aliments o la transformació per a consum quan sigui possible, en compliment de la jerarquia d'usos alimentaris regulada per la llei.

Aquesta llei estatal complementa i reforça les obligacions establertes per la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (Catalunya), i per l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, relatiu a la contractació pública de productes alimentaris i serveis relacionats



12. PENALITATS PER INCOMPLIMENT DE LES OBLIGACIONS QUE S'ESTABLEIXEN EN EL PPT

La situació d'incompliment es considera una vulneració de les condicions establertes en aquest PPT i per tant és necessari aplicar amb una sèrie de mesures coercitives que donin resposta a aquests incompliments per part de l'empresa adjudicatària. La finalitat d'aquestes mesures és garantir la continuïtat i qualitat del servei objecte del contracte.

S'entén per conducta impròpia aquella manifestament contrària a les disposicions d'aquest Plec i que afectin a l'activitat principal i obligacions essencials del contracte.

El model de mesures és gradual i es classifiquen de dos tipus:

- Preventives amb la finalitat de dissuadir a l'empresa de la realització de conductes contràries al PPT i/o permetre a l'empresa incomplidora que regularitzi la seva situació.
- Coercitives, establertes de forma gradual i que s'apliquen en cas de mantenir-se la conducta impròpia per part de l'empresa i hagin sigut ineficaces les mesures preventives.

Fases d'aplicació:

1. S'aplicarà com a mesura preventiva, l'enviament d'un requeriment via E-NOTUM a l'empresa, indicant els fets que poguessin ser constituïts d'incompliment de les obligacions del PPT, per tal de que l'empresa faci tot el que estigui al seu abast per superar la situació que va originar l'incompliment. L'empresa en un termini de 24 hores des de la notificació, facilitarà al centre aquelles mesures adreçades a restablir la situació original.
2. Un cop restituït el defecte per l'empresa, no eximeix al centre de penalitzar a l'empresa per tot el temps que ha incomplert les seves obligacions tal i com està establert en el contracte.
3. Si l'empresa no resol la situació objecte de penalització, s'aplicarà com a mesura coercitiva la retenció en l'import de la facturació segons s'indica de forma detallada en l'annex 9 o si es dona el cas es procedirà a la resolució del contracte.

13. SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa contractista es compromet a complir els requeriments de seguretat i continuïtat aplicables a l'objecte del contracte especificats a:

- La Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (d'ara endavant LOPDGDD); i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (d'ara endavant RGPD) i qualsevol altre normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades. Aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial.
- Altra legislació sectorial que en matèria de seguretat pugui ser d'aplicació.



- Les polítiques, normes i guies tecnologies i de seguretat aplicables al Departament, establertes per Funció Pública, l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya i pel propi Departament.

Qualsevol excepció a la normativa d'aplicació haurà de ser autoritzada expressament per la unitat gestora del contracte del Departament.

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició del Departament un informe de grau de compliment respecte de la normativa i estàndards aplicables i un pla d'adequació de quatre mesos com a màxim per assolir el seu compliment a la unitat gestora del contracte del Departament, qui en farà el seguiment. L'empresa contractista mantindrà i controlarà l'aplicació efectiva d'aquells durant el període de vigència del contracte.

En cas d'emissió de nova normativa durant la prestació del servei que pugui ser d'aplicació, l'empresa contractista posarà en marxa tots aquells controls que afectin a temes de gestió o configuració i que no requereixin noves inversions quatre mesos després de la publicació. En cas que l'impacte d'implantació representi nova inversió, es pactaran amb el client possibles plans d'implantació.

Formació al personal de l'empresa contractista

L'empresa contractista es compromet a donar a conèixer al personal partícip en la prestació dels serveis aquests requeriments de seguretat, així com a formar-lo en les obligacions que es deriva de la legislació de protecció de dades i de les normatives, guies i procediments de seguretat aplicables.

Confidencialitat i publicitat del servei

L'empresa contractista està obligada a guardar secret respecte a les dades o informació prèvia que no essent públics o notoris estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Tot el personal que participi en la prestació del servei haurà de signar la carta d'acceptació d'obligacions en matèria de seguretat en el moment d'incorporació de la persona a l'execució del servei. L'empresa contractista vetllarà per la conservació i custòdia d'aquestes, tot i que podran ser requerides en qualsevol moment pel Departament.

Qualsevol comunicat de premsa o inserció als mitjans de comunicació que el proveïdor realitzi referent al servei que presta a la Generalitat haurà de ser aprovat prèviament pel Departament.

Propietat intel·lectual

Tota la documentació i productes resultants de la prestació del servei, així com la documentació que sigui facilitada amb motiu del servei, és propietat exclusiva de la Generalitat de Catalunya. El licitador no la podrà fer servir per altres finalitats sense el consentiment exprés del Departament.



Ús de recursos tècnics (en cas d'ús de recursos tècnics)

Per motius de seguretat, qualsevol ús de recursos tècnics de l'empresa contractista (infraestructura de maquinari, etc.) utilitzats en el marc de l'execució del contracte serà prèviament justificada a la unitat gestora del contracte del Departament amb un informe d'anàlisi de beneficis i riscos, que aquesta haurà d'aprovar.

Previ a l'ús autoritzat de sistemes o recursos propis de l'empresa contractista, incloses les estacions de treball, aquests s'hauran d'adequar als estàndards de seguretat del CTTI referits a l'annex 7 del plec de prescripcions tècniques, en els quatre mesos següents.

Les estacions amb accés als sistemes d'informació del Departament a les dependències de l'empresa contractista s'ubicaran en una zona d'accés restringit.

Qualsevol incident en l'ús dels recursos de l'empresa contractista que tractin les dades del Departament hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte del client, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Els adjudicataris utilitzaran la xarxa, maquinari i/o programari propietat del Departament exclusivament per a la prestació del servei, seguint les directrius de configuració del Departament.

Connexió als sistemes del Departament (en cas de connexió als sistemes del Departament)

La connexió remota d'equips de l'empresa contractista als sistemes que el Departament posi a la seva disposició per a l'execució del servei es farà a través de la xarxa de la Generalitat mitjançant un enllaç dedicat al nus corporatiu, tot i complint amb la guia de connexió d'equips de tercers i la norma de mesures de seguretat al nus.

L'empresa contractista haurà de subministrar la línia de connexió i l'equip remot i fer-se càrrec de totes les despeses que se'n puguin derivar: línies de comunicacions, dispositius, etc.

Auditoria del servei

El Departament podrà realitzar auditories per verificar el compliment dels compromisos contractuals.

L'empresa contractista proporcionarà la seva total cooperació a la realització d'aquestes auditories. Això inclourà el lliurament de documentació i l'accés físic a les instal·lacions on s'estiguin prestant els serveis objecte del contracte al personal que el client determini, que podrà ser tant personal propi del client com subcontractat.

No caldrà avisar prèviament per fer tasques d'auditoria on no es requereixi col·laboració activa del personal de l'empresa contractista. En els casos en què el client demani una col·laboració activa del personal de l'empresa contractista, s'avisarà amb quatre setmanes d'antelació.



L'empresa contractista sostindrà els costos d'auditories adjudicades a terceres parts i gestionades pel client. L'empresa contractista dedicarà al finançament d'aquestes auditories un màxim del 0,7% de l'import acumulat pels serveis del contracte (*import facturat*).

Continuïtat del servei

En cas de centres de serveis socials, l'adjudicatari haurà de comunicar al Departament, a través dels Serveis Territorials, qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació, lesionar, perjudicar o fer minvar el funcionament del servei o de l'establiment, d'acord amb el protocol de gestió de crisi del Departament.

14. FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA LOPDGDD EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS A DADES DE CARÀCTER PERSONAL

L'entitat adjudicatària del contracte i tot el seu personal se sotmetran al compliment del que estableix la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (d'ara endavant LOPDGDD), en relació amb les dades personals a les quals tinguï accés durant la vigència del present contracte; i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (d'ara endavant RGPD).

L'empresa contractista tractarà, per compte del Departament, les dades de caràcter personal necessàries per prestar el servei de "finalitat".

El Departament, responsable del tractament, posarà a disposició de l'empresa contractista dades del tractament anomenat "Prestacions socials".

Aquest tractament inclou:

Categories d'interessats: Representants legals, sol·licitants.

Categories de dades tractades: Dades de caràcter identificatiu. Dades especialment protegides. Característiques personals, circumstàncies socials, detalls d'ocupació professionals, econòmics, financers i d'assegurances, transaccions de béns i serveis, informació comercial.

Les dades a les quals l'empresa contractista accedirà amb motiu de la prestació del servei són de risc inherent de nivell de seguretat mitjà.

L'empresa contractista tindrà sempre la posició d'encarregat del tractament envers aquestes dades, de conformitat amb el que disposa l'article 28 del RGPD, i de l'article 33 de LOPDGDD, i es compromet a utilitzar-les única i exclusivament amb la finalitat de prestar els serveis objecte del present plec, així com a complir amb totes les obligacions que exigeix la normativa vigent.

L'entitat adjudicatària tractarà les dades d'acord amb les instruccions del Departament i en cap cas les aplicarà ni utilitzarà amb una finalitat diferent a les funcions assignades, ni les



comunicarà ni cedirà, ni tan sols per a la seva conservació, a qualsevol tercer aliè al contracte, llevat que compti amb l'autorització expressa del responsable del tractament, o en els supòsits admissibles legalment. S'entendrà per *subministrament* qualsevol revelació d'informació, encara que sigui per negligència, que permeti a tercers conèixer, totalment o parcial, la informació referida.

Incorporarà els tractaments que duu a terme en execució d'aquest contracte al seu registre d'activitats del tractament efectuades per compte d'un responsable, amb el contingut de l'article 30.2 del RGPD.

La documentació i la informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de la prestació dels serveis professionals derivats del present plec, tenen un caràcter plenament confidencial. A aquest efecte, no podrà ser objecte de reproducció total ni parcial per cap mitjà o suport, no se'n podrà fer cap tractament ni edició informàtica, ni cap transmissió a terceres persones fora de l'estricta àmbit de l'execució directa del contracte. Aquesta prohibició s'aplicarà també a la resta del personal de l'entitat que tingui o pugui tenir accés a les dades.

L'entitat adjudicatària del contracte i la totalitat dels seus treballadors s'obliguen a mantenir el deure de secret i confidencialitat estrictes de la informació a la qual tinguin accés. Les obligacions de confidencialitat i deure de secret subsistiran amb posterioritat a l'extinció del present contracte.

L'entitat adjudicatària, com a encarregat del tractament, destini les dades a una altra finalitat, les comuniqui o les utilitzi incomplint les estipulacions indicades, serà considerada també responsable del tractament i haurà de respondre de les infraccions en què hagi incorregut.

L'entitat adjudicatària no podrà subcontractar amb un tercer cap tractament que li hagués encomanat el Departament, excepte en els casos d'autorització expressa o d'acord amb les condicions que estableixi el plec administratiu.

Durant la vigència del contracte formalitzat entre les parts, i d'acord amb el que estableix l'article 32 del RGPD i la disposició addicional primera de la LOPDGD, l'entitat adjudicatària del contracte es compromet a adoptar totes les mesures de seguretat necessàries d'índole tècnica i organitzativa i donar-los un compliment efectiu per garantir la seguretat, la confidencialitat i la integritat de les dades de caràcter personal, per tal d'evitar la seva alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzat, tant si provenen de la manipulació humana com del medi físic o natural. Tenint en compte particularment els riscos que presenta el tractament de dades.

Les dades es tractaran exclusivament als locals acordats en el moment de formalització del contracte.

Els sistemes d'informació que el Departament posarà a disposició de l'empresa contractista durant la prestació del servei són els següents:

"Prestacions socials"

Així mateix, l'empresa contractista i el seu personal es comprometen a informar immediatament al Departament davant qualsevol sospita o incidència que pugui posar o hagi posat en perill la informació que tracta en el seu nom i a esborrar qualsevol tractament



temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.

Un cop finalitzada la vigència del contracte formalitzat entre les parts, l'entitat adjudicatària donarà compliment al que disposa l'article 33 de la LOPDGDD. A aquest efecte, l'entitat retornarà de forma immediata a la totalitat de les dades de caràcter personal i els suports en els quals constin les dades obtingudes com a conseqüència de la prestació del servei, sense poder conservar-ne cap còpia, tret del supòsit recollit en l'article 33 de la LOPDGDD.

Mesures en l'ús dels sistemes del Departament

El personal s'ha d'identificar amb el seu codi d'usuari i contrasenya davant dels sistemes que posa a disposició el Departament per a la prestació del servei i un cop verificades les credencials, se'l permetrà l'accés i podrà utilitzar els recursos en funció del seu perfil prèviament autoritzat.

Els codis d'identificació i les contrasenyes assignades a cada usuari individual són personals i intransferibles, no podent compartir-los mai amb tercers. L'usuari esdevé el responsable últim de les conseqüències que es puguin derivar del mal ús, la divulgació, o la pèrdua d'aquestes.

A fi de garantir la confidencialitat de les credencials, cada individu serà responsable d'emprar contrasenyes que no siguin fàcils d'endevinar, conforme la guia de contrasenyes de l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya, canviar la contrasenya inicial temporalment assignada durant la primera connexió al sistema, canviar-la davant de qualsevol sospita d'incident de suplantació de la identitat de l'usuari.

Els usuaris seran responsables de l'ús dels recursos dels sistemes d'informació i de les dades que contenen, que haurà de ser en tot moment conforme al que estableix el Document de seguretat del Departament i la normativa legal vigent aplicable.

Els accessos als sistemes d'informació s'atorguen d'acord amb les necessitats mínimes d'accés a les dades i a les operacions que requereix cada persona per exercir les seves competències.

La sol·licitud d'alta, modificació i baixa d'usuaris als sistemes la farà el responsable del servei de l'empresa contractista a través de la unitat gestora del contracte del client al gestor funcional de l'aplicació.

Als usuaris que estiguin més de 6 mesos sense utilitzar el seu codi d'identificació, se'ls inhabilitarà automàticament i hauran de demanar al servei d'atenció a l'usuari la seva activació, mentre que al personal que estigui més d'un any sense entrar al sistema se li esborrarà automàticament el codi d'usuari i haurà de demanar-ne un de nou quan vulgui accedir novament als sistemes d'informació.

A fi de donar compliment a la normativa, els sistemes registren els intents de connexions d'usuari al sistema així com la inserció i modificació d'expedients.



Gestió de suports

Qualsevol extracció autoritzada de dades a un suport extern (USB, DVD, disc extern,...) l'usuari que la duu a terme haurà d'inventariar, etiquetar-la, protegir-la contra accessos no autoritzats i xifrar segons els criteris definits al Document de Seguretat del Departament.

La sortida d'informació, sempre prèvia autorització per la unitat gestora del contracte del Departament i del responsable de l'entitat adjudicatària, fora de les instal·lacions del Departament i/o d'altres dependències acordades a la formalització del contracte, es farà registrant la sortida, de manera que es pugui determinar el tipus de suport o document enviat, la data i hora, el destinatari, el nombre de suports o documents, el tipus d'informació que contenen, la forma d'enviament i la persona responsable del lliurament. L'entrada de dades es registrada de la mateixa forma.

S'establiran així mateix les mesures adients que garanteixin la destrucció segura de la informació abans de la retirada o reutilització dels suports.

L'enviament d'informació amb dades de caràcter personal per correu electrònic també haurà d'ésser expressament autoritzat pel responsable del tractament o el Comitè de Seguretat de la Informació i de Protecció de Dades (CSIPD), xifrant, en el cas de dades de nivell de risc inherent mitjà o alt, el seu contingut i registrant la sortida de dades, com en el cas de suports físics esmentats anteriorment.

En cas d'emmagatzemament d'informació de nivell de risc inherent mitjà o alt en dispositius mòbils (PCs portàtils, tauletes, telèfons mòbils) caldrà que el dispositiu sigui xifrat i la clau d'accés sigui difícil d'endevinar.

Custòdia dels expedients en paper

Sens perjudici del que estableix la normativa de protecció de dades i el Document de Seguretat del Departament, la provisió del servei a les instal·lacions de l'empresa contractista es realitzarà en zones d'accés restringit, accessibles exclusivament pel personal destinat a la prestació del servei.

Al finalitzar la jornada laboral o durant absències prolongades s'haurà de mantenir les taules netes de papers i suports i guardar-los en un arxiu tancat, només accessible pel personal autoritzat i amb unes garanties mínimes de protecció mediambiental.

S'hauran d'adoptar mesures per a garantir la confidencialitat i la integritat de les dades durant el seu transport.

Qualsevol incident amb el tractament de les dades a les dependències de l'empresa contractista hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte del Departament, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Mesures de gestió documental

L'empresa contractista ha de complir, adequadament i a cada moment, la normativa següent que regula la gestió dels documents públics:



- o Decret 76/1996, de 5 de març, pel qual es regula el Sistema general de gestió de la documentació administrativa i l'organització dels arxius de la Generalitat de Catalunya.
- o Llei 10/2001, de 13 de juliol, d'arxius i documents.
- o Decret 13/2008, de 22 de gener, sobre accés, avaluació i tria de documents.

Les empreses i les institucions privades concessionàries de serveis públics, pel que fa a aquestes concessions, estan generant i custodiant documentació pública (independentment del seu suport, ja siguin expedients en paper o bé en suport electrònic); per tant, han d'aplicar el Sistema de gestió documental del Departament (que inclou la producció, la tramitació, el control, l'avaluació i la conservació dels documents i l'accés a aquests) i garantir que l'empresa contractista en faci el tractament correcte en les fases activa i semiactiva.

Aquest sistema de gestió documental, que ha d'aplicar l'empresa contractista, inclou, entre altres, aquests apartats:

- o La classificació, l'ordenació i la descripció de la documentació: l'empresa adjudicatària ha de seguir el sistema de classificació dels documents administratius del Departament. Els sistemes d'ordenació principals són: l'alfabètic, el cronològic, el geogràfic i el numèric; també cal descriure la documentació (per exemple: la retolació i identificació de les carpetes d'expedient).
- o La custòdia de la documentació que ha de fer l'empresa contractista: els espais destinats a arxius de gestió han de complir unes garanties mínimes de protecció i conservació de la documentació (com ara les condicions de temperatura i la humitat)
- o La transferència de la documentació: cal retornar la documentació segons els criteris de classificació, ordenació i descripció establerts pel Departament.
- o La destrucció de la documentació, si escau: durant la concessió d'aquest servei públic l'empresa adjudicatària tindrà restringida la destrucció de la documentació.

Quant a la documentació generada i rebuda durant la concessió d'aquest servei públic, cal complir uns terminis de conservació i/o destrucció establerts pel Departament.

Servei d'Atenció al ciutadà

L'entitat adjudicatària haurà d'emprar els protocols i condicions establertes pel Departament en l'exercici del dret d'informació a l'interessat i la tramitació dels Drets de les persones interessades (Dret d'accés, Dret de rectificació, Dret de supressió "dret a l'oblit", Dret d'oposició, Dret a la limitació del tractament). L'entitat adjudicatària farà signar a cada treballador el document d'acceptació d'obligacions pel personal abans d'iniciar la prestació del servei, amb independència de si accedeix o no a dades de caràcter personal (**annex 7**).

Finalment, per garantir el compliment de les dades de caràcter personal, l'entitat adjudicatària tindrà en consideració l'annex "Plecs estàndards de la Generalitat de Catalunya".

Barcelona

Cap de Servei de Recursos Propis, Seguiment i Avaluació de la Xarxa

26/53



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 26 de 53

15. ANNEXOS

ANNEX 1. COMPOSICIÓ ÀPATS

Annex 1.1

COMPOSICIÓ ÀPATS

Esmorzar

- Llet, llet sense lactosa, semidesnatada, llet d'ametlles, beguda d'avena o soja o similar, cacau o similar, cafè normal o descafeïnat, cafè amb llet, infusions o substituïts, aigua i suc de fruita..

- Pa / panet (normal, integral, sense gluten, sense sal...) pa de motlle (normal, integral...), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes o magdalenes o similar. El pa serà torrat o amb tomàquet, per a aquells qui ho desitgin. Per a aquells qui ho desitgin es facilitaran setrillers amb oli d'oliva.

A més, el personal de cuina haurà d'elaborar els entrepans (o similars) pautats pel centre.

- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets i pernil dolç o de gall d'indi, embotits variats, ous, codonyat, formatge fresc o mató (també desnatat), presa de xocolata.

- Fruita i suc de taronja natural exprimit al propi centre per tal de garantir tots els nutrients. (Si cal, es podrà substituir per suc de fruita natural d'altres tipus en èpoques determinades, quan per exemple no sigui temps de taronja o bé hi hagi alguna incidència amb l'exprimidor). Macedonia natural o compota de fruites.

Els diumenges i els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un briox, croissant, ensaïmada, magdalenes... o més si són de mida petita, en substitució del esmorzar habitual. Preferentment es farà servir pastisseria/brioxeria d'elaboració artesanal.

Dinar

- Entrants: per quan hi ha un plat important i contundent tipus paella, fideuada, llegums estofats....

- Primer plat: Cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pastes, verdures, llegums, canelons, paelles i/o fideuades, amanides, escudella i carn d'olla...

Els plats de les dietes especials (sense lactosa, sense gluten..) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.



- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, conill, gall d'indi, sense espines, peixet fregit, tonyina, lluç, peixet fregit, salmó..., que aniran sempre amb acompanyament (carxofa, escalivada, tomàquets i patates al caliu, ceba, verdures, bolets, patates fregides, amanida...)

- Postres: fruita natural variada segons temporada, gelat, flam, iogurt (també desnatats), crema catalana, mató/recuit (també desnatat), poma al forn, fruita en almívar, ... Postres especials per dieta s/gluten i altres, macedònia per als residents que ho necessitin.

- Pa /panet (normal, integral, s/gluten, sense sal), pa de motlle (normal o integral...) o pa sense sal. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Els diumenges i els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda (cava amb o sense alcohol no infantil, most, vi ranci, etc.) i les postres.

Al menys dos cops al mes per dinar, es farà un àpat especial, com galtes de porc, peus de porc., callós, ous ferrats, etc. que es pactarà prèviament amb la responsable higiènic-sanitària i la Direcció del Centre També es tindrà en compte introduir plats de la zona i de temporada: naps, salsa fins, faves, calçots, caragols...

Berenar

- Llet o cafè amb llet (amb les seves variants, iogurt (també desnatats), infusions o suc de fruita, orxata i gaspatxo (a l'estiu), compotes, batuts.

- Galetes, pa amb xocolata, magdalenes, fruita, coca, pa de pessic o productes substituïdors

Els dies pactats per a la celebració dels aniversaris dels residents (un cop al mes) s'oferirà un pastís d'aniversari, amb begudes variades.

Sopar

- Primer plat: brous, verdures, cremes...

- Segon plat: carn (pollastre, vedella, porc, gall d'indi) o productes elaborats de carn, croquetes, peix (sense espina), ous, pernil, formatge (també fresc) i embotit variat, truites, peixet fregit...

Els plats de les dietes especials (sense lactosa, sense gluten) han d'adaptar-se al màxim a la dieta basal d'aquell dia.



- Postres: fruita natural segons temporada, gelat, crema, flam, iogurt, macedònia natural per tots els residents que ho necessitin.

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, pa amb tomàquet. Garantint que es tracti de producte fresc del dia i de fleca.

- Beguda: aigua i/o vi.

- Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat...

Suplement alimentari de nit

Llet, infusions, suc de fruita, iogurt, cereals, llet vegetal, fruita, pa torrat, galetes, ..

Hidratació

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

Tots els diumenges de l'any, les begudes a servir seran sidra, vi, llimonada, taronjada, coca cola, aigua.

Suplement proteic:

- Es serviran clara d'ou i/o ametlla en pols als usuaris que presentin un dèficit proteic i sempre per prescripció del metge del centre.



ANNEX 2

Residència de gent gran de Mil·lenari

2.1. CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

- ANY NOU, 1 DE GENER (Sarsuela de peix i marisc)
- REIS, 6 DE GENER (aperitiu, dinar especial, tortell de reis, cava, most per qui no pot prendre alcohol i cafè)
- CALÇOTADA (dinar de calçotada a final del mes de febrer –març)
- DIJOUS GRAS (Botifarra d'ou, coca de llardons i truites)
- DIMECRES DE CENDRA (sardines, arengades, bunyols de vent, coca , xatonada i crema catalana)
- SANT JOSEP (xatonada i postres amb crema)
- DIVENDRES SANT (bacallà)
- DILLUNS DE PASQUA (Mona de xocolata o d'ou)
- SANT JORDI (dinar especial i pastís de Sant Jordi)
- REVETLLA DE SANT JOAN (dinar especial , coca de Sant Joan de crema i de fruites i mussols de roca , cava, begudes vàries i most per qui no pugui prendre alcohol)
- DIADA NACIONAL DE CATALUNYA, 11 DE SETEMBRE (esmorzar i dinar especial, mel i mató, escalivada pastís i cava)
- FESTA DE LA MERCÈ, 24 DE SETEMBRE (dinar especial, peus de porc amb rovellons i trinxat amb all i oli)
- TOTS SANTS, 1 DE NOVENBRE (dinar especial i celebració de la castanyada amb castanyes, panellets i moniatos)
- FESTES DE NADAL :
 - NIT DE NADAL, 24 DE DESEMBRE (aperitiu, sopar especial de xai amb patates , postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol)
 - NADAL, 25 DE DESEMBRE (aperitiu, dinar especial d'escudella i carn d'olla, postres especial, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè)
 - SANT ESTEVE, 26 DE DESEMBRE (aperitiu, dinar especial amb canelons , postres especials, torrons, cava i most per qui no pugui prendre alcohol i cafè).
 - CAP D'ANY, 31 DE DESEMBRE (sopar especial amb canapès, postres especials, raïm, cava i most per qui no pugui prendre alcohol, i cafè)

2.2. ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS

- 1.ANIVERSARI DE LA RESIDÈNCIA AL MES DE MAIG (aperitiu , dinar, postres especials , cava i cafè)
- 2.-NADAL AMB ELS VOLUNTARIS AL MES DE DESEMBRE (xocolata desfeta , melindros i cava)
- 3.-CARNESTOLTES, 9 DE FEBRER (berenar especial)
- 4.-LA CASTANYADA (berenar especial , pica-pica , panellets , castanyes)

30/53



Doc.original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 30 de 53

- 5.-CENTENARIS (pica-pica especial)
- 6.-FESTA DE SANT JOAN, 24 DE JUNY (pica –pica especial)

L'empresa contractista, elaborarà els menús convinguts, així com s'encarregarà de presentació de les taules, quarniments i de la recollida.



Doc.original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

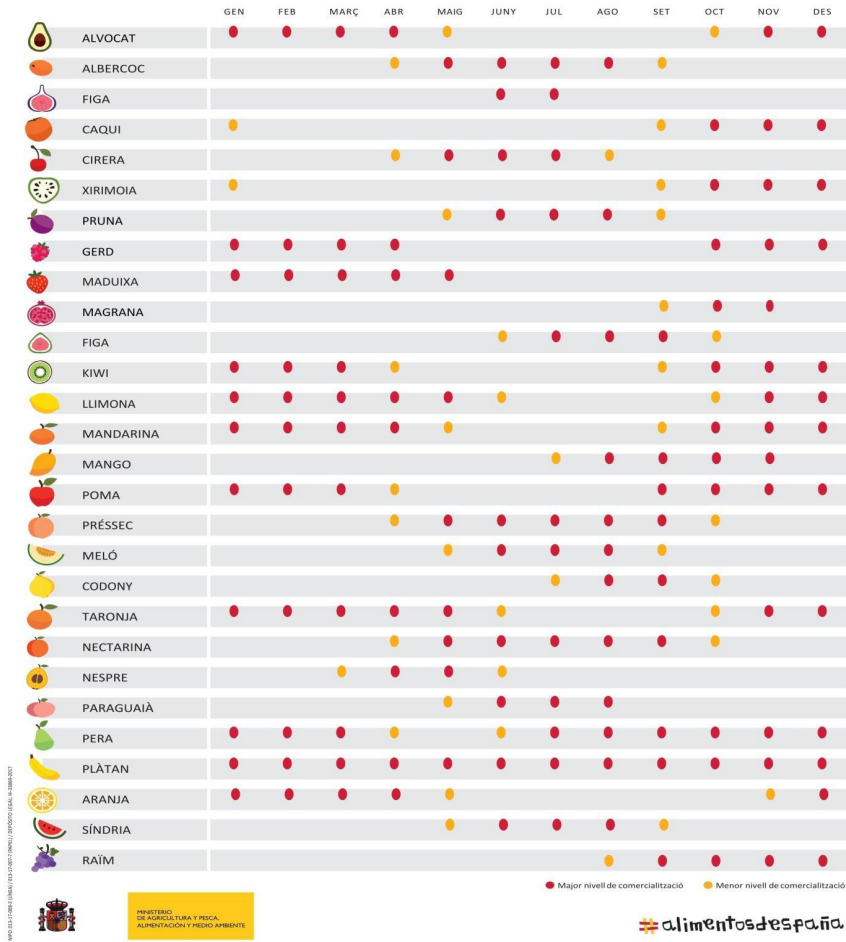
Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 31 de 53

ANNEX 3

ANNEX 3.1 CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS

Fruites de Temporada



Verdures de Temporada



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		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						

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



ANNEX 3.2. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Productes certificats en Agricultura ecològica
Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aus de carn)
Ous
Mel, geles i pròpolis
Hortalisses
Verdures
Plantes aromàtiques i medicinals
Fruita
Cereals i farines
Llegums
Germinats
Oli
Espècies
Vins i caves
Cervesa
Conserves
Panificació i pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats alimentaris
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te i Cafè
Patates fregides (xips)
Embotit



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

ANNEX 4 INVENTARI

En document a banda es facilita als licitadors l'inventari de equipaments i similars que facilita el centre on es desenvoluparà l'objecte de contracte.

INFRAESTRUCTURES	NOMBRE	TIPUS	ANTIGUITAT	MODEL	MARCA
Cuina 4 focs	1	gas	2010	9PDX3920020	ZANUSSI
cuina 4 focs	1	gas	2011	9PDX3911540	ZANUSSI
Fregidora	1	gas		9F39108113	ELECTROLUX
Forn	1	elèctric		iCombi Classic	RATIONAL
Cambra frigorífica vertical verdures 2 portes	1	elèctric	2022		FAGOR
Cambra frigorífica vertical làctics 1 porta	1	elèctric	2022		FAGOR
Cambra frigorífica sota mostrador horitzontal 3 portes (timbre)	1	elèctric	2022		FAGOR
Cambra congelador vertical 1 porta	2	elèctric	2022		FAGOR
Cambra bagul congelador horitzontal carn	1	elèctric			ZANUSSI
Cambra bagul congelador horitzontal peix	1	elèctric			SMEG
cambra bagul congelador horitzontal verdura					
Armari descongelaçió	1	elèctric	2014	REK71F12	ELECTROLUX
Armari tèrmic calent sota mostrador	1	elèctric			ALIBER INOX
Campana extractora	1	elèctric			
Rentaplats	1		2016	GS-83 Eco	JEMI
Escalfaplats	1				
Rentamans	1				
Armari parament cuina	3				
Prestatgeria	1				

PETITS I MITJANS ELECTRODOMÈSTICS	NOMBRE	TIPUS	ANTIGUITAT	MODEL	MARCA
Microones	1	elèctric	2021	MW 7752	SEVERIN
Texturizador blixer	1	elèctric		4 V.V.	ROBOT COUPÉ
Triturador	1	elèctric	2022	CMP 250 V.V.	ROBOT COUPÉ
Triturador	1	elèctric		TR350	SAMMIC
Talladora fiambre	1	elèctric		250/SE	DUEGI
Camarera	2				
Carro escombreries orgànic	1				
Carro escombreries no orgànic	1				



ANNEX 5 QUADRE SEGUIMENT NETEJA

PROCEDIMENTS DE NETEJA I MANTENIMENT EQUIPS COMERCIALS DE CUINA				
Electro-domèstics	QUÈ BUSCAR	Freqüències	QUÈ FER	RECOMANACIONS GENERALS
Cuines	Acumulacions de menjar vessat que causen corrosió, funcionament desigual, consum excessiu de combustible.	DIARI	FOGÓ OBERT: Una vegada que les reixetes superiors són fredes, remulli-les en aigua amb un bon dissolvent de greixos, raspant-li primer la matèria enganxada.	En una cuina de fogons tancats, asseguri's d'entendre la configuració dels cremadors i totes les variacions dels controls per emetre diversos graus de calor en seccions diferents de la coberta. Rarament es requereix mantenir tota l'àrea de la cuina tancada en el màxim nivell de calor.
	Ajust apropiat de cremadors. Les flames sense cons definits han de ser corregides ajustant les persianes d'aire.	SETMANAL	Les reixes i cremadors han de ser bullits en una solució de soda salina o un altre dissolvent de greix. Netegi els porus tapats dels cremadors amb un filferro rígid o un pica gel.	Giri els màncs de les vàlvules dels cremadors suaument. Mantingui-les engreixades amb greixos especials per a vàlvules d'altres temperatures.
		DIARI	FOGÓ DE TAPA TANCADA: Quan les planxes superiors s'han refredat una mica, fregui-les vigorosament amb xarpellera pesada o llana d'acer. Tregui'n tot el menjar. cuinat que s'hagi dipositat sota les flames, tapes, anells o planxes. NO ABOQUI MAI AIGUA SOBRE ELS FOGONS	
		SEGONS NECESSITAT	Faci revisar i ajustar totes les connexions dels cremadors per part d'un representant de la companyia de servei de gas.	
		Després de cada torn	Després de cada torn, usar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant gran potencial sobre les superfícies. Deixar actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta	



Forns	Dipòsits de menjar cremat.	IMEDIATA	Tregui els vessaments i bulls ràpidament abans dels quals el material tingui temps suficient per carbonitzar-se	Eviti el contacte de composts càustics de netejar amb el tub del termòstat. Programi el rostit i l'enfornat per aprofitar tota l'escalfor romanent.
Tot Tipus	Fons i revestiments enganxats que destrueixen les parts de làmines metàl·liques. Asseguri's que les portes tanquen bé perquè no se n'escapi escalfor. (Els termòstats operaran amb major precisió). L'assentament de pisos pot desnivellar l'electrodomèstic; causar escalfament no uniforme i tensions desiguals sobre les parts metàl·liques.	DIARI	Esperi fins i tot que el forn sigui fred i després netegi'n el fons i els costats amb un drap humit (no moll). Segueixi les instruccions de manteniment del fabricant per als forns de netejat continu i d'auto neteja. No vessi mai aigua sobre les superfícies del forn per refredar-les. Vagi amb compte amb les frontisses trencades a les portes o les esquerdes que permeten la fuga d'escalfor netejant molt acuradament totes les molles i material encrostat de la zona d'obertura. No assot ni es pari sobre les portes del forn.	En forns grans, planegi l'enfornat de tal manera que no hagi de portar el forn als nivells màxims d'escalfor més d'una o dues vegades al dia. Un representant de la companyia de serveis de gas ha de revisar el seu forn periòdicament: cremadors, termòstats i totes les parts funcionals.
		UN O DOS COPS ANY	Revisi l'anivellat del forn. Revisi que no hi hagin bonyes en els costats o la part de baix del forn.	
		Després de cada torn	Després de cada torn, utilitzar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant de gran potencial per a superfícies. Deixar-lo actuar. Fregar després que s'hagi refredat. Aclarir amb aigua neta	
Fregidores	El greix fumejant és indicador d'una temperatura m del greix. Se n'han de traure les restes de menjar acumulades.	DIARI	Dreni la fregidora i coli el greix en un filtre .	Utilitzi greixos diferents per a menjars gresosos (verats, nou moscada, etc.) i per a menjars amb sabors solubles en aigua (patates, cebes, etc.)
		Després de cada torn	Després de cada torn, utilitzar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant de gran potencial sobre les superfícies. Deixar actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta	
	Una pel·lícula gomosa a l'olla indica la necessitat d'una neteja a fons.	SETMANAL	Renti l'olla amb una solució alcalina calenta. Esbandeixi completament amb aigua neta i ½ tassa de vinagre. Assequi	Provi el greix per provar la seva qualitat. Canvii-la regularment. Un mal greix no pot produir bon menjar.



Graelles	Recobriments carbonitzats acumulats a la superfície.	DIARI	Netegi freqüentment amb un drap absorbent de greixos pesats. Utilitzi una espàtula o raspador de metalls per mantenir la superfície lliure de partícules de menjar durant el seu ús. No la ratlli! Poleixi les graelles de ferro fos amb pedra de graelles. No usi la pedra de graelles o llana d'acer en graelles d'acer inoxidable o xapades en acer. Buidi i renti el receptacle de greixos.	No empi escalfor sobre la seva graella. Només el rostit intensiu requereix els cremadors al màxim. Usi el termòstat. Li estalviarà energia i diners.
		Després de cada torn	Després de cada torn, usar guants i màscara. Polvoritzar desgixant de gran potencial per a superfícies. Deixar-lo actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta	
Taules d'emmagatzematge de menjar calent	No permeti que s'acumulin restes de vessat sobre parts d'acer inoxidable o xapades en níquel i crom.	DIARI	Apliqui un bon líquid no abrasiu per al polit de metalls a les superfícies i parts d'acer inoxidable o xapades en acer. Totes les clivelles han de ser rentades a fons.	Si diverses seccions de la seva taula d'emmagatzematge estan controlades per termòstats, conegui les temperatures adequades per conservar diferents menjars.
Cafeteres	Les cafeteres han de ser netes a tota hora per fer un bon cafè. Els olis residuals i els dipòsits a l'interior d'una cafetera poden arruïnar fins i tot el cafè de millor qualitat.	DIARI	Netegi els revestiments. Posi-ho en remull amb aigua calenta i dreni-hi. Aboqui dos litres d'aigua bullint a la cafetera. Agregui un material netejador de cafeteres fiable d'acord amb les instruccions. Fregui l'interior de la cafetera amb un raspall per a cafeteres, dreni i esbandeixi. Després dreni novament. Netegi els mesuradors de vidre amb un raspall apropiat i esbandida. Torni a col·locar la femella i tancament l'aixeta. Dreni i torni a omplir les jaquetes d'aigua dues vegades. Netegi les tapes de la cafetera i les tasses. Netegi l'exterior. Netegi els revestiments posant a bullir aigua amb una solució netejadora. Apagui el calor; fregui les parets interiors. Després dreni, torni a omplir i bulli. Dreni una vegada més. Netegi els broquets de les aixetes desarmant l'aixeta i refregant el seu interior amb la solució de neteja de la cafetera. Esbandeixi i torni a col·locar-lo al seu lloc. Una vegada netejat, permet que circuli aigua neta per l'aixeta i altres parts.	Mantingui les bosses de les cafeteres immerses en aigua freda quan no s'estiguin usant. Canviï els filtres de paper. Quan no s'estiguin usant, mantingui suficient aigua fresca a les cafeteres perquè sigui registrada pel mesurador. L'ús d'un termòstat evitarà el sobreescalfament del cafè durant períodes d'espera i mantindrà la qualitat del cafè.



Paelles	Menjar acumulat.	DIARI	Immediatament després de desocupar la unitat, apagui els cremadors, agregui aigua i, si és necessari, un detergent suau. Permeti que les partícules de menjar es dissolguin a la paella calenta. Repassi amb un raspall i desocupi en un receptacle o en un desguàs de pis. No usi mai instruments afilats per quant aquests afectaran l'acabat.	Durant els períodes de poca activitat, ajusti els termòstats als valors mínims per estalviar gas.
		Després de cada torn	Després de cada torn, usar guants i màscara. Polvoritzar desgrentant gran potencial les superfícies. Deixar actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta.	
Renta vaixella industrial		DIARI	Abans de posar en funcionament l'aparell és convenient verificar tant el nivell de sal com de brunyidor. També resulta fonamental dosificar el detergent per al rentat. Com a recomanació general, cal incidir que és aconsellable eludir qualsevol rentatsense brunyidor i sense sal. És recomanable ubicar les peces de la vaixella en l'interior del rentaplats atenent a les indicacions de col·locació del seu propi fabricant. Abans d'introduir els diferents objectes i estris de cuina és convenient eliminar les restes de menjar i aclarir-ho tot. El rentaplats té l'opció de pre-rentada per evitar que la brutícia quedi resseca. A l'hora de treure els objectes ja nets, el procés més efectiu és començar per la part inferior, per la senzilla raó de què així s'evita el degoteig de la part superior. A més, tampoc no s'ha d'oblidar netejar el filtre incorporat del rentaplats.	
Càmera de fred		TRES DIES	La neteja externa s'ha d'efectuar almenys cada tres dies amb un drap.	
		DOS MESOS	Cada dos mesos es procedirà a la neteja de les superfícies internes amb un drap humitejat en aigua.	
		DOS MESOS	Cada dos mesos es netejarà també la reixeta de refrigeració per evitar que s'acumuli pols i es deteriori el motor.	



Campana extractora		QUINZENAL	Omplir una galleda amb aigua i neteja terres desinf. C/bioalcohol a 30 g per litre d'aigua. Estendre la solució amb un drap a les superfícies i deixar actuar uns minuts. Aclarir amb aigua neta.No submergeixi l'aparell en líquid.El funcionament adequat de la campana extractora de fums està condicionat per la regularitat de les operacions de manteniment, en particular, del filtre de carbó actiu.Els filtres capturen les partícules de greix suspeses en l'aire i, per tant, subjectes a obstrucció segons la freqüència d'ús de l'aparell.	Es recomana connectar l'aparell abans de cuinar.Es recomana deixar l'aparell en funcionament durant quinze minuts després de l'acabament de la cocció, per eliminar completament els vapors i olors de la cocció.
		DOS MESOS	Per evitar risc d'incendis, és recomanable netejar el filtre com a mínim cada dos mesos mitjançant la realització de les instruccions següents: Extregui els filtres metàl·lics de la campana extractora de fums i renti'ls en una solució d'aigua i detergent líquid neutre, deixant-los en remull. Aclareixi minuciosament amb aigua calenta i deixi que s'assequi. Els filtres metàl·lics també es poden rentar al rentaplats. Els plafons d'alumini poden canviar de color després d'algunes de rentades. Això no és motiu de queixa ni substitució dels plafons	
		QUATRE MESOS	Els filtres de carbó actiu purifiquen l'aire que se substitueix en l'ambient. Els filtres de carbó no són rentables ni reutilitzables i s'han de substituir com a mínim cada quatre mesos. La saturació del filtre de carbó actiu depèn de la freqüència d'ús de l'aparell, del tipus de cocció i de la regularitat de la neteja dels filtres anti greix. Neteja el ventilador i altres superfícies de la campana extractora de fums regularment usant un drap humitejat amb alcohol desnaturalitzat de detergent líquid no abrasiu. Abans de qualsevol reparació a la campana extractora de fums, desconnecti'n totes les preses.	
Nevera		SETMANAL	Omplir una galleda amb aigua i netejador de terres desinf. C/ bioalcohol de 10 a 30 g per litre d'aigua. Estendre la solució amb una baieta. Deixar actuar 5 minuts. Aclarir amb una baieta i aigua neta.	



Estris de cuina i vaixel·la		DIARI	Caldrà fer neteja escrupolosa de la vaixel·la, coberteria, parament, cristalleria, cassoles, paelles, basculant i els estris emprats en la cuina després de cada àpat. Utilitzant la màquina del rentaplats o manualment si calgués. Hauran d'estar en perfectes condicions d'higiene i pulcritud en el moment de tornar-se a utilitzar: Neteja de prestatgeries on s'endrecin la vaixel·la i cristalleria Neteja de la màquina rentaplats després de cada servei Neteja del terra i enrajolats de l'espai del rentaplats i cuina, i de la zona de preparació de plats i freds. Neteja dels elements de transport del menjar després de cada servei. Recollir les deixalles i brosses, treure-les i disposar-les als contenidors de reciclatge que correspongui segons la seva naturalesa i netejar els cubells de les escombraries. Reposició de consumibles destinats al servei. Rebre i ubicar els consumibles destinats al servei. Petits electrodomèstics (tritadors, texturitzadors...)	
-----------------------------	--	-------	--	--



ANNEX 6 NORMATIVA

ANNEX 6.1. NORMATIVA SOBRE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Com a regla general, el contractista queda obligat a respectar tots els requisits que sobre seguretat alimentària li siguin d'aplicació, d'acord amb la següent legislació:

- Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 de octubre, de salut pública a Catalunya.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- RD 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes
- Reglament CE núm. 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
- Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglament CE núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- Reglament CE núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- REGLAMENT (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, en tot el que es pugui escaure d'aplicació.
- Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats als serveis de menjar per col·lectivitats. CAC / RCP 39-1993.

Els aliments que es puguin deteriorar no es poden guardar més de tres dies des de la seva compra fins a la seva consumició i s'han de conservar al refrigerador. La carn i el peix s'han de mantenir dins el frigorífic fins el moment de cuinar-los. Els aliments congelats s'han d'emmagatzemar a una temperatura a menys de 12 graus centígrads (-12° : 2 o més estrelles). Un aliment congelat, si no es consumeix, no pot tornar-se al congelador per al seu emmagatzematge.

La llet que es subministri ha de procedir de proveïdors que n'assegurin la higienització adequada d'acord amb la normativa vigent. S'ha de conservar dins el frigorífic fins a la seva total utilització o consum.

Les amanides que es preparin amb vegetals crus s'han de rentar amb aigua barrejada amb lleixiu (10 gotes per litre) i posteriorment amb aigua potable.

L'adjudicatari informará sobre l'origen del productes agroalimentaris utilitzats i sobre les propietats organolèptiques i/o en termes de qualitat que aquells tinguin.

Sempre que sigui possible els productes agroalimentaris se subministraran en envasos retornables.



Els aliments han de superar uns paràmetres microbiològics mínims quan siguin sotmesos a les següents determinacions: recompte de bacteris aerobis, proteolítics, anaerobis, coliformes, estreptococs i investigació de patògen.

Els aliments han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal i en particular el Codi Alimentari Espanyol. Els aliments enllaunats han de portar el registre sanitari corresponent.

Els aliments higienitzats han de tenir absència d'agents microbians patògens i de gèrmens indicadors de contaminació recent i massiva. Aquests aliments han de tenir absència de gèrmens patògens, i de coliformes en 0,1 ml o 1 ml del producte, així com no més de 100.000 gèrmens vius per gram de producte.

Els aliments esterilitzats han de tenir absència d'alteració en els caràcters organolèptics després de cinc dies d'incubació, absència de gèrmens patògens o de les seves toxines, i no més de 100 gèrmens vius (aerobis) per 1 g o 1 ml del producte després d'una incubació de 10 a 30 dies.

ANNEX 6.2 NORMATIVA SOBRE ETIQUETATGE

Per poder interpretar correctament una etiqueta, és necessari conèixer quina és la informació que ens proporciona.

La normativa que regula l'etiquetatge dels aliments és el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, i el contingut obligatori d'una etiqueta és el següent:

- Denominació de venda (és el nom amb què identifiquem el producte), per exemple: iogurt de fruites.
- Llista d'ingredients:
 - Es considera ingredient tota substància (inclosos els additius alimentaris) utilitzada en la fabricació o en la preparació d'un producte alimentari i que encara es troba present en el producte acabat o eventualment en la forma modificada.
 - Els productes següents no necessiten llista d'ingredients:
 - Aliments compostos per un sol ingredient, per exemple: el sucre.
 - Fruïtes, hortalisses fresques i patates.
 - Aigua envasada.
 - Vinagre.
 - Formatges, mantega, llet i nata fermentada, si no se'ls ha afegit res.
 - Begudes amb un grau alcohòlic superior a l'1,2%.
 - La quantitat dels ingredients s'ha d'indicar en els casos següents:
 - Sempre que a l'etiqueta es destaquï l'ingredient o la categoria d'aquest mitjançant paraules, imatges o representacions gràfiques, per exemple: pizza de pernil i formatge.
 - Quan l'ingredient i la categoria d'aquest sigui essencial per definir un producte alimentari o per diferenciar-lo d'altres productes amb què es pot confondre a causa de la seva denominació o del seu aspecte, per exemple: galetes integrals.
 - Grau alcohòlic, si el volum supera l'1,2%.



- Quantitat neta (producte envasat) que indica el pes o el volum de l'aliment.
- Data de duració mínima o caducitat:
- Producte de durada < 3 mesos: posar-hi dia i mes.
- Producte de durada > 3 mesos, però < 18 mesos: posar-hi mes i any.
- Producte de durada > 18 mesos: només cal especificar l'any.
- Identificació de l'empresa: nom o raó social.
- Condicions especials de conservació i utilització.
- Mètode d'ús (quan sigui necessari).

A 590 col·lecció eines 5

- L'etiquetatge nutricional només és obligatori en l'etiqueta d'aquells productes als quals s'atribueixin propietats nutritives, com "enriquits amb calci", "amb fibra"...
- Aquesta etiqueta ha d'especificar per cada 100 grams o 100 ml el següent:
- Valor energètic
- Proteïnes, hidrats de carboni i greixos
- La informació addicional, com el perfil de greixos o minerals, és voluntària.
- La informació sobre vitamines i sals minerals s'haurà d'expressar com a percentatge de les quantitats diàries recomanades (CDR)



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 46 de 53

ANNEX 7

PLECS ESTÀNDARDS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

➤ Circulars Funció Pública

- Instrucció 8/2020 de 24 novembre, sobre l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació a l'Administració de la Generalitat de Catalunya
- Circular 2/2000 de 2 de febrer de 2000, sobre els deures i les responsabilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat que intervingui en qualsevol tractament automatitzat de dades personals Normes i guies del Departament

➤ Normes i guies del Departament

➤ Marc de Ciberseguretat per a la Protecció de Dades (MCPD) de l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya

➤ Normes i guies de ciberseguretat de l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya:

- Control d'accés i identitat digital
- Mesures de seguretat en la construcció de sistemes d'informació
- Mesures de seguretat en la configuració i l'administració de sistemes d'informació
- Gestió d'incidents de seguretat
- Ús del correu electrònic
- Seguretat en el teletreball
- Connexió d'equips de tercers
- Ús de l'estació de treball
- Eliminació segura d'informació en la reutilització o destrucció de suports i sistemes

NOTA:

Les Circulars de Funció Pública estan disponibles a Internet.

La resta són d'accés exclusivament intern i es facilitaran a l'adjudicatari si són d'aplicació pel servei contractat.



ANNEX 8

MODEL DE DOCUMENT D'ACCEPTACIÓ D'OBLIGACIONS RELATIVES A SEGURETAT DE LA INFORMACIÓ I PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

La persona que treballa a està autoritzada a utilitzar els recursos d'informació del Departament de Drets Socials i Inclusió i accedir a les seves instal·lacions sempre que sigui necessari per a l'execució del contracte i seguint els termes i condicions especificats a continuació.

Obligacions

Els col·laboradors que participin en la prestació del servei estaran sotmesos a la política, les normes i procediments de seguretat del Departament i tindran l'obligació de respectar els següents requeriments:

1. Mantenir el deure de secret sobre la informació a la qual tinguin accés en el temps, fins i tot un cop finalitzada la col·laboració.
2. Protegir la informació a què tingui accés per qualsevol motiu durant la prestació del servei. Això inclou mantenir la confidencialitat i integritat de la informació i dels sistemes / aplicacions a través dels quals s'hi accedeix i evitar la modificació o destrucció d'aquestes dades.
3. Conèixer les funcions i obligacions del personal que presten servei al Departament i els procediments i mesures que els aplica en el desenvolupament de les seves funcions.
4. Complir amb els preceptes i principis que disposa la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals i la resta de normativa aplicable en aquesta matèria, de conformitat amb els protocols establerts pel Departament.
5. Garantir el compliment de l'Esquema Nacional de seguretat.
6. Facilitar, si escau, l'exercici dels drets de les persones interessades (Dret d'accés, Dret de rectificació, Dret de supressió (dret a l'oblit), Dret d'oposició, Dret a la limitació del tractament), seguint el protocol a tal efecte elaborat pel Departament.
7. No fer servir la informació ni els recursos informàtics per finalitats no previstes en la prestació del servei.
8. No subministrar ni comunicar les dades personals a terceres persones, ni tan sols per a la seva conservació, llevat que compti amb l'autorització expressa del Departament.
9. No fer còpies ni extreure la informació a què tingui accés, llevat que sigui imprescindible per a l'adequada execució de les funcions assignades pel Departament i, per tant, es disposi de l'autorització corresponent. Si l'extracció suposa l'ús de suports extraïbles o



ordinadors portàtils, l'autorització únicament permetrà el seu emmagatzematge de forma xifrada.

10. Esborrar qualsevol tractament temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.
11. No compartir les contrasenyes amb altres persones. L'identificador i contrasenya són personals i intransferibles.
12. Garantir la confidencialitat de les credencials emprant contrasenyes que no siguin fàcils d'endevinar, canviant la contrasenya inicial temporalment assignada durant la primera connexió al sistema i tornar-la a canviar periòdicament cada tres mesos i davant de qualsevol sospita d'incident de suplantació de la identitat de l'usuari.
13. En finalitzar la jornada laboral o durant absències prolongades, mantenir la taula neta de papers i suports i guardar la documentació i els suports en llocs segurs.
14. Tancar o bloquejar les sessions actives a l'ordinador (Ctrl+Alt+Supr) en abandonar temporalment el lloc de treball i apagar-lo al finalitzar la jornada.
15. No deixar sense recollir documents confidencials als dispositius de reproducció (fotocopiadores, faxos, escàners i impressores).
16. Notificar a la unitat gestora del contracte del Departament qualsevol incidència, anomalia o sospita relacionada amb la seguretat de la informació. En cas que la incidència estigui relacionada amb l'accés als sistemes d'informació es comunicarà immediatament al servei d'atenció a l'usuari del Departament (*telèfon 900 101 439*).
17. Entregar qualsevol còpia o versió de la informació disponible durant la prestació del servei al concloure la col·laboració. Quan els equips utilitzats per a la prestació del servei no siguin propietat del Departament, caldrà eliminar tota la informació / codi / programari propietat de Departament o la Generalitat de Catalunya d'aquests equips, així com de qualsevol suport extern d'informació.



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 49 de 53

ANNEX 9 PENALITATS

Penalitats per incompliment de les condicions especials d'execució: s'aplicaran les penalitats relacionades a continuació, de forma que l'import individual de cada penalitat i l'import conjunt del conjunt de penalitats no podran superar, respectivament, el 10% i el 50% del preu del contracte, com es descriu al quadre que segueix:

Penalitats per incompliment de les condicions de la subcontractació.

INCOMPLIMENTS	PENALITATS
Incompliment per part del contractista principal de les condicions que estableix l'apartat 2 de l'article 215 de la LCSP per procedir a la subcontractació.	2 € per cada 1.000 € del preu del contracte, per cada dia en què resti provat que s'hagi produït la infracció, fins a un màxim del 50 per 100 de l'import del subcontracte.

Penalitats per incompliment d'obligacions del compliment del conveni col·lectiu sectorial i territorial que li sigui d'aplicació

INCOMPLIMENTS	PENALITATS
Incompliment d'obligacions del compliment del conveni col·lectiu sectorial i territorial que li sigui d'aplicació.	2 € per cada 1.000 € del preu del contracte, per cada dia en què resti provat que s'hagi produït la infracció.

Penalitats per incompliment d'altres obligacions contractuals

Els incompliments de la resta d'obligacions previstes en els plecs d'aquest contracte es classifiquen en lleus, greus i molt greus.

Incompliments lleus: La realització d'un incompliment lleu suposarà una penalitat lleu del 5 % de la facturació mensual del contracte. Als efectes de les penalitats sobre la facturació del servei, es considerarà incompliment lleu qualsevol incompliment contractual dels indicats a continuació:

a. La manca de qualitat dels queviures i productes alimentaris, segons les prescripcions tècniques establertes al contracte.



- b. Incompliment dels gramatges mínims del producte, plat servit o àpat (diferència inferior al 10%) respecte el que figura al plec de prescripcions tècniques.
- c. L'incompliment quan a la procedència o característiques dels productes establerts als plecs.
- d. L'incompliment de criteris ambientals inclosos als plecs.
- e. La negligència en les funcions.
- f. El manteniment preventiu deficient de la maquinària que impedeixi el normal desenvolupament de les tasques.
- g. Realitzar les revisions que pertoquin d'acord amb les disposicions reglamentàries i normatives a que restin subjectes els equipaments i de les recomanacions i procediments dels fabricants de les maquinàries.
- h. La manca de neteja de la maquinària i dels estris de cuina.
- i. La utilització de productes, mètodes o utensilis de neteja inadequats.
- j. La falta d'estocs d'estrís de cuina i de menjador.
- k. Els canvis en els menús sense avís previ.
- l. L'incompliment de qualsevol obligació en matèria de seguretat alimentària que li sigui d'aplicació a la contractista d'acord amb la normativa sectorial punt 4 del PPT i d'aquella altre que li pugui resultar d'aplicació, sense que hi hagi cap perjudici o incidència més enllà de l'incompliment normatiu
- m. La utilització de llenguatge sexista en la documentació escrita o visual relacionada amb el contracte. En el cas que no es compleixi aquesta condició, es requerirà a l'empresa que esmeni la documentació escrita o visual.

Incompliments greus: La realització d'un incompliment greu suposarà una penalitat del 10% de la facturació mensual del contracte. Als efectes de les penes sobre la facturació del servei, es considerarà incompliment greu qualsevol incompliment que afecti la qualitat i el normal desenvolupament del servei de manera greu, i en base al següents supòsits:

- a. L'acumulació de tres incompliments lleus al llarg del període d'execució contractual, pròrrogues incloses.
- b. La manca de mesures sanitàries que pugui derivar o derivi en intoxicació alimentària i aquesta afecti a una persona usuària del servei.
- c. Demora de més de 30 minuts en el horari de servir els àpats.
- d. Insuficiència en el nombre de menús servits segons el contracte.
- e. Incompliment dels gramatges mínims (diferència superior al 10%) que figuren a l'oferta de l'adjudicatari.
- f. Incompliment de l'oferta lliurada en relació als criteris d'adjudicació de l'expedient.
- g. Incompliment de l'obligació d'informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball, dins dels límits establerts en l'article 192 de la LCSP.
- h. L'incompliment de qualsevol obligació en matèria de seguretat alimentària que li sigui d'aplicació a la contractista d'acord amb la normativa sectorial del punt 4 del PPT i d'aquella altre que li pugui resultar d'aplicació, quan aquest incompliment hagi



originat un perjudici o incidència a una persona usuària a banda de l'incompliment normatiu.

i. L'incompliment reiterat de l'empresa contractant de compaginar la prestació del servei amb la realització del Programa d'hàbits bàsics i habilitats domèstiques en general.

j. Incompliment d'utilitzar productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.

k. Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.

l. Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.

m. Incompliment de les obligacions imposades per la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Incompliments molt greus: La realització d'un incompliment molt greu suposarà una penalitat del 15% de la facturació mensual del contracte o bé resoldre'l. Als efectes de les penes sobre la facturació del servei, es considerarà incompliment greu qualsevol incompliment que afecti la qualitat i el normal desenvolupament del servei de manera greu, i en base al següents supòsits:

a. L'acumulació de tres incompliments greus al llarg del període d'execució contractual, pròrroques incloses.

b. Quan la manca de mesures sanitàries deriva en una intoxicació alimentària i aquesta afecti a més d'una persona usuària.

c. Quan l'incompliment de qualsevol obligació en matèria de seguretat alimentària que li sigui d'aplicació a la contractista d'acord amb la normativa sectorial del punt 4 del PPT i d'aquella altre que li pugui resultar d'aplicació, quan aquest incompliment hagi originat un perjudici o incidència a diverses persones usuàries a banda de l'incompliment normatiu.

d. Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus, sense que s'hagi atès un primer requeriment.

e. Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental, sense que s'hagi atès un primer requeriment.

f. Incompliment de l'obligació d'utilitzar productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús),



la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics, sense que s'hagi atès un primer requeriment.

g. Incompliment de les obligacions imposades per la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, sense que s'hagi atès un primer requeriment.

L'administració pot optar per instar la resolució del contracte en el cas que s'acumulin més de tres penalitats greus dins del termini d'un any o una molt greu.

L'aplicació de les penalitats per part de l'administració es podrà concretar amb deduccions de les quantitats que hagi d'abonar-se al contractista en concepte de pagament total o parcial, sens perjudici de l'exigència al contractista d'indemnització per danys i perjudicis causats a l'administració quan l'aplicació de la penalitat no fos suficient per donar cobertura als danys causats.

Cada vegada que l'import de les sancions acumulades arribi a un múltiple del 5% del pressupost del contracte, l'administració podrà optar per la resolució del mateix amb confiscació de la garantia o acordar la continuïtat de l'execució amb imposició de noves penalitats.

Descripció del servei:

Accepto les obligacions descrites en el present document en relació amb l'execució del projecte.

Lloc, a data

Nom i cognoms:

Nom de la companyia:

Signatura,

53/53



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
26/01/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



08CQ7XK9UI3H25PX2GEVHCHKS6DQNBFR

Data creació còpia:
17/03/2026 13:22:01

Pàgina 53 de 53