

**INFORME DE LA PROPOSTA PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA PER
A LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN MIL.LENARI, BARCELONA, DE TITULARITAT DEL
DEPARTAMENT**

Naturalesa i extensió de les necessitats: Es considera necessari la contractació del servei de cuina per a la residència de gent gran Mil-lenari, a Barcelona, de titularitat de la Generalitat de Catalunya, per tal de garantir una alimentació adequada. Les activitats objecte del 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 social familiar.

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 poder 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 de l'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 als usuaris de la residència. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Comparativa d'importos licitació anterior:

CENTRE	LICITACIÓ ANTERIOR		NOVA LICITACIÓ 1/06-31/12
	EXPEDIENT	TOTAL S/IVA	TOTAL S/IVA
RGG MIL.LENARI	BE-2023-35-2	287.021,05 €	176.351,73 €

El contracte no és dividible en lots. En l'informe a banda es justifica que aquest contracte no és susceptible de dividir-se en lots

Codi/s CPV corresponent/s a l'objecte del contracte:

CPV.- 55322000-3 Serveis d'elaboració de menjars.

Solvència econòmica: Xifra anual de negocis referit al millor exercici dels 3 darrers igual o superior als llindars següents:

RGG Mil-lenari 356.195,22 €

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



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
05/03/2026

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



0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M

Data creació còpia:
17/03/2026 13:23:20

Pàgina 1 de 14



Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials i Inclusió
**Direcció General d'Accreditació
i Provisió de Serveis**

R/N: 21728/CP00034

Solvència tècnica: Import mínim de l'anualitat de major execució (d'entre les 3 anteriors de l'empresa licitadora), en serveis d'igual o similar naturalesa:

RGG Mil·lenari 356.195,22 €

Aquests requisits de solvència no perjudiquen la concurrència i afavoreix la presentació de PIMES i entitats socials.

Classificació empresarial que s'exigeix als participants:

RGG Mil·lenari

Cuina: Grup M Subgrup 6 Categoria 3 o superior

Aquesta classificació és la prevista legalment per acreditar alternativament la solvència econòmica financer i tècnica per al servei de cuina Subgrup 6. La categoria també és la prevista legalment per a l'import del contracte.

Concreció de mitjans materials i personals (addicionals a la solvència): No escau.

Certificats de qualitat i/o de gestió mediambiental: No escau acreditació de certificats de qualitat i/o de gestió mediambiental.

Elecció del procediment: La unitat promotora del Servei de Recursos Propis, Seguiment i Avaluació de la Xarxa considera que el procediment més adequat per dur a terme per la contractació d'aquest servei és la convocatòria d'un procediment obert, que permet la màxima concurrència.

Criteris d'adjudicació: La puntuació dels criteris d'adjudicació s'establirà en un màxim de 100 punts, els quals quedaran distribuïts de la manera següent:

Puntuació màxima total: 100 punts

La presentació en el sobre B (criteris de judici de valor) de dades que hagin de figurar en el sobre C (criteris automàtics), comportarà l'exclusió de l'oferta.

A. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS REQUEREIXEN UN JUDICI DE VALOR (Màxim 20,00 punts)

No serà objecte de valoració la mera descripció dels requisits d'execució del servei ja detallats en el plec de prescripcions tècniques.

Per a la valoració de les ofertes, les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica descriptiva de tots i cada un dels ítems inclosos en els criteris d'adjudicació quantificables mitjançant un judici de valor, d'acord amb les indicacions contingudes en l'**ANNEX 1**.

2/14



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
05/03/2026

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



0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M

Data creació còpia:
17/03/2026 13:23:20

Pàgina 2 de 14

1. Pla de prevenció del malbaratament alimentari i gestió dels excedents (Màxim 15 punts)

Indicadors concrets per a l'avaluació:

Aspecte a presentar i justificar	Detalls que s'han d'incloure	Puntuació màxima
1. Diagnosi inicial i objectius	Descripció de l'estat actual sobre malbaratament i objectius quantitatius de reducció (ex: reducció % anual prevista).	2 punts
2. Mètodes i eines de prevenció	Procediments concrets per evitar malbaratament (planificació menús, control estocs, mesures de conservació, ús de tecnologies per predicció demanda, etc.).	4 punts
3. Protocols de registre i seguiment	Sistema d'identificació, mesura i registre periòdic de pèrdues, amb indicadors clau (ex: kg diaris de residus).	3 punts
4. Gestió d'excedents i reutilització	Propostes concretes per a la reutilització segura i reutilització dels aliments (ex: aprofitament en altres preparacions, donacions a entitats, col·laboracions amb bancs d'aliments).	4 punts
5. Responsabilitats i formació	Designació de responsables i plans de formació al personal per assegurar compliment del pla.	2 punts

S'analitzaran aspectes com la coherència del pla amb la Llei 1/2025 de prevenció de malbaratament, la metodologia per evitar pèrdues, el sistema de registre de pèrdues, la definició de procediments per a la redistribució d'excedents i la col·laboració amb entitats receptores.

Guia d'avaluació:

Qualitat de la proposta	Valoració
Proposta molt detallada, amb mesures concretes i recursos previstos	100% de la puntuació
Proposta parcial, amb alguns mecanismes generals	50-75%
Proposta poc desenvolupada o genèrica	25-50%
No es presenta proposta	0 punts



2. Capacitat d'adaptació a modificacions operatives i tècniques del servei. (Màxim 5 punts)

Subcriteri	Descripció del que es valora	Puntuació màxima
1. Proposta de protocol d'adaptació ràpida	Presentació d'un pla o procediment escrit que expliqui com s'adapta el servei a canvis sobtats com trasllats d'unitats, redistribució d'espais, etc.	2 punts
2. Flexibilitat horària i logística	Capacitat demostrada per reorganitzar torns, transport d'àpats i logística en cas de modificació d'horaris o de zones de servei.	2 punts
3. Disponibilitat de recursos tècnics i humans addicionals	Acreditació de disposar de personal o equipaments de suport per fer front a canvis operatius puntuals.	1 punt

Es valorarà la capacitat d'adaptació del licitador davant de canvis operatius que es puguin produir al llarg de l'execució del contracte (trasllat d'unitats, modificació d'horaris, reorganització d'espais, etc.). Aquesta capacitat haurà d'estar documentada mitjançant protocols d'actuació, disponibilitat de recursos logístics i personal, i indicadors de temps de resposta. Fins a 5 punts.



Guia d'avaluació:

Qualitat de la proposta	Valoració
Proposta molt detallada, amb mesures concretes i recursos previstos	100% de la puntuació
Proposta parcial, amb alguns mecanismes generals	50-75%
Proposta poc desenvolupada o genèrica	25-50%
No es presenta proposta	0 punts

B. CRITERIS QUANTIFICABLES AUTOMÀTICAMENT (SOBRE C): la puntuació màxima serà de 80 punts.

1. Proposta econòmica: la puntuació màxima serà de 20,00 punts

L'Oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació per aquest concepte. La resta d'ofertes rebran la puntuació de la següent manera:

	Doc. original signat per: Sara Pasquina Figuls 05/03/2026	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 17/03/2029	Data creació còpia: 17/03/2026 13:23:20
	Original electrònic / Còpia electrònica autèntica CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ		Pàgina 4 de 14
			
		0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M	

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

S'estableix com a valor de ponderació (VP): 2

La fórmula utilitzada és la de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica

La puntuació econòmica s'ha d'arrodonir al segon decimal.

La fórmula escollida per valorar el preu permet atorgar la màxima puntuació a l'oferta més econòmica i no distorsiona amb grans diferències de puntuació ofertes econòmiques properes.

Les empreses que, en la seva oferta econòmica, superin el pressupost màxim de licitació i les empreses que no presentin una oferta econòmica quedaran excloses del procediment d'adjudicació.

2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica: puntuació màxima serà de 60 punts)

2.1 Pla de gestió i prevenció de residus en el servei de cuina (Màxim 10 punts)

Es valorarà la presentació d'un pla documentat i estructurat per a la gestió sostenible dels residus generats al servei de cuina. La puntuació s'atorgarà automàticament segons la presència dels següents elements:

Subcriteri	Condicció objectiva	Punts
1. Presentació i contingut mínim del pla de gestió de residus	El pla de gestió de residus inclou, com a mínim, els apartats següents: a) Dades identificatives de l'obra o activitat. b) Descripció dels tipus de residus que es preveuen generar. c) Destinació prevista de cada tipus de residu (gestor autoritzat o reaprofitament intern). d) Mecanismes de recollida, emmagatzematge i transport. e) Identificació del responsable de la gestió. Si manca algun d'aquests apartats → 0 punts . Si s'inclouen tots → 3 punts .	3
2. Mecanismes de reducció i prevenció de residus	El pla descriu com a mínim tres mesures concretes de reducció o prevenció de residus	3



Doc. original signat per:
 Sara Pasquina Figuls
 05/03/2026

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

0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M

Data creació còpia:
 17/03/2026 13:23:20

Pàgina 5 de 14

Subcriteri	Condicció objectiva	Punts
	Si hi ha menys de tres mesures → 0 punts . Si hi ha tres o més mesures → 3 punts .	
3. Sistema de registre i seguiment de residus generats	El pla incorpora un model de registre o fitxa de control i la periodicitat dels informes de seguiment (mensual, trimestral, etc.). Si manca algun dels dos elements → 0 punts . Si tots dos hi són → 2 punts .	2
4. Contenedors específics i ubicacions	El pla detalla, per a cada fracció de residu: (a) tipus de contenidor , (b) ubicació dins les instal·lacions o zones de treball , i (c) frequència de buidatge . Si manca algun d'aquests tres elements → 0 punts . Si s'inclouen tots → 2 punts .	2

2.2. Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari (màxim 39 punts)

a) Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal (15 punts).

D'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a Annex 3.1 del PPT, es valorarà el nombre de productes de temporada diferents que es compromet a incorporar setmanalment al menú del centre (s'entendrà per temporada la periodicitat mensual dels productes establerta a la graella, i s'entendrà per producte cada una de les varietat, si en té, de fruita, hortalissa i producte de pesca).

a.1) Productes de temporada de fruites

- 1 punt per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
 (Es valorarà la varietat d'un màxim 5 fruites de temporada diferents a la setmana, incloses les varietats).



a.2) Productes de temporada d'hortalisses

- 0,50 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
 (Es valorarà la varietat d'un màxim 10 hortalisses de temporada diferents a la setmana).

a.3) Productes de temporada de pesca

- 1 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.

b) Incorporació de productes de producció ecològica i de proximitat en el menú setmanal (20 punts màxim)

	Doc. original signat per: Sara Pasquina Figuls 05/03/2026	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	Data creació còpia: 17/03/2026 13:23:20
	CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ  0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M		Pàgina 6 de 14

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat o un segell ecològic. Aquests documents s'hauran de presentar en el sobre C.

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 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar en el sobre C una relació de productes de producció ecològica i de productes de proximitat amb els certificats i etiquetatges justificatius per a cada producte. No es valoraran aquelles propostes que no aportin la documentació acreditativa sol·licitada.

Es valorarà el nombre de productes de producció ecològica i de proximitat, de la relació presentada, que es comprometí a incorporar setmanalment al menú del centre:

b.1) Carns i ous (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram): màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes).

b.2) Hortalisses, verdures i fruites: màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes)

b.3) Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, gelees, pròpolis, melmelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits: màxim 4 punt



- 0,40 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 4 punts.
(Es valorarà un màxim de 10 productes)

c) Productes congelats (Màxim 4 punts)

- Cap producte congelat a la setmana: 4 punts
- Màxim 1 producte congelat a la setmana: 3 punts
- Màxim 2 productes congelats a la setmana: 1 punt

No es puntuarà per sobre de 2 productes congelats a la setmana.

2.3. Altres criteris de qualitat de l'oferta. (màxim 5 punts)

- a) Font d'aigua sistema de filtració i ultrafiltració destinada als treballadors del centre (inclou subministrament i manteniment, ha de tenir sortida d'aigua freda a -7° i calenta 60°).
- o 4 Fonts d'aigua: 5 punts
 - o Sense cap font d'aigua: 0 punts

No es valorarà, i obtindrà 0 punts, si el nombre de fonts ofertes és inferior al total de fonts que actualment té la residència de El Mil·lenari (4 fonts).

2.4. Formació (Màxim 6 punts)

a) Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal (Màxim 3 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs d'introducció al sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític), curs de neteja i desinfecció, curs de pràctiques correctes d'higiene, etc.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 0,5 punts
- Programació de dos cursos, 1,5 punts
- Programació de tres cursos 2 punts.
- Programació de quatre cursos o més, 3 punts.

b) Programa de formació en prevenció de riscos laborals (Màxim 3 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un



curs de riscos associats al lloc de treball i les mesures preventives o pautes d'actuació en cas d'emergència.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 0,5 punts
- Programació de dos cursos, 1,5 punts
- Programació de tres cursos, 2 punts.
- Programació de quatre cursos o més, 3 punts.

OFERTES ANORMALMENT BAIXES

Límits i paràmetres per a la determinació d'ofertes amb valors anormals o desproporcionats

En el cas que concorri a la licitació 1 única empresa, es considerarà que l'oferta és anormalment baixa, als efectes de l'article 149 LCSP, si es compleixen aquests dos supòsits:

1. El preu ofert sigui inferior al pressupost de licitació en un percentatge superior al 40%.
2. La puntuació dels criteris d'adjudicació que no siguin preu sigui superior al 80% de la puntuació total.

En el cas que concorrin a la licitació 2 empreses, es considerarà que l'oferta és anormalment baixa si compleix aquests dos supòsits:

1. El preu ofert per una de les empreses és inferior en més d'un 20% al preu ofert per l'altra empresa.
2. El sumatori de les puntuacions diferents del preu d'una de les empreses és superior en més d'un 20% al sumatori de les puntuacions diferents del preu de l'altra empresa.

En el cas que concorrin a la licitació més de 2 empreses, es considerarà oferta anormalment baixa, als efectes de l'article 149 LCSP, quan la puntuació obtinguda pels criteris d'adjudicació que no són preu estigui per damunt de la suma de les següents variables 1 i 3, i que, al mateix temps, el preu ofert sigui inferior a la mitjana aritmètica dels preus oferts en un percentatge superior al 20%:

1. La mitjana aritmètica de la puntuació obtinguda per les empreses licitadores en els criteris d'adjudicació que no són preu.



2. La desviació de cadascuna de les puntuacions obtingudes per les empreses licitadores respecte a la mitjana de les puntuacions en els criteris que no són preu.
3. El càlcul de la mitjana aritmètica de les desviacions obtingudes, en valor absolut, és a dir, sense tenir en compte el signe positiu o negatiu, pels criteris que no són preu.

En cas que es produeixi un empat en la suma de les puntuacions dels criteris diferents del preu, es tindrà en consideració, a efectes de determinació de les ofertes anormalment baixes, única i exclusivament el preu. Per tant, es consideraran anormalment baixes aquelles ofertes que siguin inferiors en més del 10% de la mitjana aritmètica de les ofertes presentades.

Termini d'execució: 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.

Justificació de la possibilitat de pròrroga: El contracte es planteja prorrogable a 4 anys més per motius d'interès públic i per tal que l'empresa adjudicatària i pugui assolir millores d'eficiència i eficàcia en la prestació del servei ja que tenint en compte la naturalesa de la prestació, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre periòdicament a concurrència la seva realització per tal de procurar la major concurrència en la licitació atès que l'expectativa del període de 5 anys, pròrrogues incloses, garanteix continuïtat d'aquells tractaments als usuaris en què el canvi del prestador pugui repercutir negativament.

Previsió de modificacions: No es preveuen modificacions

Revisió de preus: No s'aplica

Condicions especials d'execució del contracte:

- Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP de foment de la igualtat entre homes i dones en el treball, s'estableix com a condició especial d'execució la no utilització de llenguatge sexista en cap document escrit ni visual relacionat amb el contracte.
- Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP de garantir el compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials aplicables s'estableix com a condició especial d'execució l'obligació de subrogació dels treballadors, que presten el servei, d'acord amb l'annex 9 del plec de clàusules administratives particulars, així com també l'obligació que té l'empresa que acaba l'execució contractual de facilitar a l'òrgan de contractació la informació sobre les condicions laborals dels treballadors subrogables per un nou adjudicatari.
- També constitueix condició especial d'execució que l'empresa adjudicatària garanteixi a les persones adscrites a l'execució del contracte, durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu sectorial aplicable, així com el cobrament puntual de les retribucions. Aquesta condició



especial d'execució s'estableix per garantir els drets socials dels treballadors adscrits a la presentació del contracte.

Pressupost i Valor estimat del contracte (VEC): El pressupost desglossat del contracte és:

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 €	

IMPORT PRÒRROGUES (fins a 4 anys més):

2027 TOTAL S/IVA	2028 TOTAL S/IVA	2029 TOTAL S/IVA	2030 TOTAL S/IVA	TOTAL PRÒRROGUES
352.703,46 €	353.259,60 €	352.703,46 €	352.703,46 €	1.411.369,98 €

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE:

IMPORT DE SORTIDA + IMPORT PRÒRROGUES = **1.587.721,71 € (sense IVA)** que inclou el contracte inicial i les pròrrogues previstes.

Cessió de contracte: Sí, es permet la cessió de contracte d'acord amb l'art. 214 LCSP.

Subcontractació: És podrà subcontractar la part de la prestació del servei que desenvolupi les funcions de creació i validació de menús, assessorament nutricional, planificació i disseny de les dietes adaptades a les necessitats de l'usuari i d'altres assimilades.



 Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials i Inclusió
**Direcció General d'Accreditació
i Provisió de Serveis**

R/N: 21728/CP00034

L'empresa contractista no podrà subcontractar amb un tercer cap tractament de dades que li hagués encomanat el Departament, excepte en els casos d'autorització expressa o d'acord amb les condicions que estableixi el plec administratiu. L'autorització ressenyada no serà necessària en el cas que hi incorri qualsevol dels supòsits previstos a l'article 21.2 del RLOPD.

Conveni sectorial de referència. Subrogació de personal:

En virtut del que es preveu en l'article 130 de la LCSP s'estableix 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 (Clàusula 8 del PPT).

12/14



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
05/03/2026

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



0M0XOR493EJA616E9MYRLW85DW2BWG8M

Data creació còpia:
17/03/2026 13:23:20

Pàgina 12 de 14

Compliment de la LOPD

Prestació amb accés a dades de caràcter personal. El present contracte té per objecte la prestació del servei de cuina

Finalitat i usos previstos: La finalitat serà el servei cuina, de la Residència de Gent Gran de Mil.lenari, d'acord amb les necessitats nutricionals de cada usuari.

Estructura bàsica i tipus de dades de caràcter personal:

- a) Dades identificatives: nom i cognoms dels usuaris.
- b) Dades de característiques personals: informació clínica adreçada a oferir menús adequats a la salut dels usuaris.

Nivell de seguretat: Bàsic.

Fitxer lògic d'accés a tercers d'acord a la disposició general de declaració de fitxers del Departament: Persones usuàries Administració del Centre residencial i responsables del servei de cuina.

**Cap de Servei de Recursos Propis, Seguiment i Avaluació de la Xarxa
Signat electrònicament**



ANNEX 1

INDICACIONS PROPOSTA TÈCNICA

Els licitadors hauran de presentar en el Sobre B, per a l'acreditació dels criteris dependents d'un judici de valor una memòria tècnica descriptiva de tots i cada un dels ítems inclosos en els criteris d'adjudicació quantificables mitjançant un judici de valor.

La memòria tècnica ha de respectar tots els requeriments mínims relacionats en el PPT i, a més a més, ha d'incorporar totes les propostes de millora que ofereix el licitador.

Format:

La memòria ha de ser un document electrònic amb una extensió no superior a 12 pàgines i de mida DINA4 (és a dir, màxim 6 fulls a doble cara, inclosos annexos). El tipus i mida de la lletra ha de ser Arial 11, l'interlineat simple i els marges normals.

En cas d'incompliment de qualssevol d'aquests requisits formals, la Mesa de contractació decidirà els criteris de conversió i/o valoració que aplica. En el cas que l'incompliment consisteixi en un excés del nombre de pàgines estipulats, les pàgines addicionals no seran objecte de valoració.

