



## INFORME DE PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ

**Òrgan gestor:** Àrea de Contractació Conjunta ICS - GSS

**Objecte del contracte:** Servei de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia i de la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II (gestionades per l'empresa pública Gestió de Serveis Sanitaris)

**Tipus:** Serveis

**Procediment d'adjudicació:** Obert

### 1. Introducció

Gestió de Serveis Sanitaris és una empresa pública adscrita al Servei Català de la Salut. El seu objectiu és la gestió i l'administració dels serveis traspassats de la Diputació de Lleida a l'Administració de la Generalitat de Catalunya en matèria sanitària mitjançant el Decret 167/1992, de 20 de juliol.

També té com a objectiu la gestió i l'administració dels centres, els serveis i les normes de protecció de la salut i d'atenció sanitària, sociosanitària, salut mental i atenció social que determini el Servei Català de la Salut, dels programes institucionals en matèria de promoció i protecció de la salut, prevenció de la malaltia, assistència sanitària, sociosanitària i rehabilitació i les prestacions del sistema sanitari públic, principalment en l'àmbit territorial de les comarques de Lleida.

Gestió de Serveis Sanitaris ofereix els seus serveis en diferents línies d'atenció:

- Atenció Primària
- Atenció Especialitzada,
- Atenció en Salut Mental
- Atenció Intermèdia i
- Atenció Social.

Gestió de Serveis Sanitaris també gestiona l'Hospital Universitari de Santa Maria, l'Hospital Jaume Nadal Meroles, ambdós de la ciutat de Lleida, l'Hospital Comarcal del Pallars del municipi de Tremp, així com dues residències de la ciutat de Lleida: Residència per a Gent Gran Lleida-Balàfia i la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II.

Gestió de Serveis Sanitaris aposta per una oferta sanitària integral, pròxima i de qualitat, prestada amb criteris d'eficiència i voluntat de servei públic.

Per tot l'anterior, és del tot imprescindible per al compliment i realització dels fins institucionals de Gestió de Serveis Sanitaris la contractació del **servei de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia i de la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II (gestionades per l'empresa pública Gestió de Serveis Sanitaris).**



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al [web csv.gencat.cat](http://web.csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 1 de 50



## 2. Naturalesa i extensió del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el servei de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida Balàfia i de la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II (gestionades per l'empresa pública Gestió de Serveis Sanitaris).

D'acord amb l'article 99 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) no s'ha fraccionat el contracte per tal d'evitar els requisits de publicitat o els relatius al procediment d'adjudicació.

La naturalesa del contracte es correspon, per tant, amb la d'un contracte de serveis, d'acord amb l'article 17 de la LCSP.

Són contractes de serveis aquells l'objecte dels quals són prestacions de fer consistents en el desenvolupament d'una activitat o dirigides a l'obtenció d'un resultat diferent d'una obra o subministrament, inclosos aquells en què l'adjudicatari s'obligui a executar el servei de manera successiva i per un preu unitari.

No poden ser objecte d'aquests contractes els serveis que impliquin exercici de l'autoritat inherent als poders públics.

## 3. Divisió en lots

D'acord amb l'objecte de la contractació, es proposa que el contracte no es divideixi en lots, ja que suposaria incórrer en el supòsit següent establert al Considerant 78 de la Directiva 2014/24/UE i en el supòsit de l'article 99.3.b de la LCSP:

- La realització independent de les prestacions compreses en l'objecte del contracte en dificulta l'execució correcta des del punt de vista tècnic, tal i com es motiva a continuació.

El servei objecte de contractació consisteix en el servei de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia i de la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II que implica una coordinació en les tasques, supervisió i control, que d'executar-se per diferents contractistes es veuria compromesa la correcta execució del mateix.

Així mateix, la no divisió en lots del contracte permetrà reduir costos i optimitzar la prestació de l'objecte del contracte

## 4. Procediment d'adjudicació

El plec de clàusules administratives particulars que regirà la contractació serà el que ha informat favorablement per la Gerència d'Assessorament Jurídic del Servei Català de la Salut, de data 20 de juliol de 2023.



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 2 de 50



El procediment de licitació serà l'obert, d'acord amb el que disposa l'article 156 en relació amb l'article 131 de la LCSP, de tal forma que qualsevol empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors. Amb l'elecció d'aquest procediment es vol promoure al màxim la concurrència a la licitació tenint en compte la naturalesa de l'objecte del contracte.

#### 5. Durada

D'acord amb l'article 29 de la LCSP, tenint en compte la naturalesa de les prestacions, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre'n la realització periòdicament a concurrència, així com les peculiaritats i característiques del sector d'activitat de Gestió de Serveis Sanitaris, la durada prevista del contracte s'ha establert en 18 mesos (des de l'1 de juliol de 2026 fins al 31 de desembre de 2027) i es podrà prorrogar fins a un màxim de 29 mesos per períodes que coincidiran amb els anys naturals, excepte la darrera pròrroga, que es farà pel número de mesos que restin fins a esgotar els de 29 mesos, tenint en compte que les característiques del contracte romandran inalterables durant el seu període de durada, sense perjudici de les modificacions que es puguin introduir de conformitat amb el que estableixen els articles 203 a 207 de la LCSP. Aquest seria el cronograma estimat de durada del contracte i les seves pròrrogues:

- Contracte inicial (18 mesos): des de l'1 de juliol de 2026 fins al 31 de desembre de 2027
- Primera pròrroga (12 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2028
- Segona pròrroga (12 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2029
- Tercera pròrroga (5 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de maig de 2030

En cas que la tramitació de l'expedient comporti un endarreriment en la data d'inici d'execució prevista, el contracte inicial finalitzarà el dia 31 de desembre de l'any 2027, amb el corresponent ajust de la seva durada, sens perjudici de les eventuais pròrrogues.

Amb aquest termini fixat per a la pròrroga aconseguim un equilibri, donant compliment a la Instrucció 1/14 de l'Oficina d'Avaluació i Supervisió de la Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya per garantir la concurrència entre els diversos operadors econòmics per una banda, i motivant als licitadors fent que la contractació sigui més atractiva des del punt de vista econòmic, per l'altra.



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 3 de 50



## 6. Determinació del pressupost base de licitació i valor estimat del contracte

L'elaboració del pressupost base de licitació s'ha realitzat d'acord amb els articles 100 i 102 de la LCSP, tenint cura de que el pressupost sigui adequat als preus del mercat, així com tenint en compte els costos directes i indirectes i altres despeses eventuais.

El pressupost base de licitació s'ha determinat en 1.336.288,80 euros sense IVA (1.469.917,68 euros amb IVA) i un valor estimat de contracte de 3.634.055,64 euros sense IVA, atenent a les possibles pròrrogues del contracte.

En l'Annex 1 d'aquest informe es fa constar desglossament dels esmentats imports econòmics.

## 7. Plec de Prescripcions tècniques

En l'annex 2 d'aquest informe s'adjunta la proposta de plec de prescripcions tècniques per donar compliment a l'objecte del contracte.

## 8. Criteris de selecció del contractista

### a. Criteri de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

Tenint en compte l'objecte del contracte, i d'acord a l'article 87 de la LCSP, es proposa que la solvència econòmica i financera s'acrediti amb el mitjà següent:

- D'acord amb els articles 87.1.a i 87.3.a de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un volum anual de negoci, referit al millor exercici dins dels tres darrers disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes equivalent com a mínim a una vegada i mitja del valor anual mitjà del contracte.

### b. Criteri de solvència tècnica o professional

Tenint en compte l'objecte del contracte, i d'acord a l'article 90 de la LCSP, es proposa que la solvència tècnica o professional s'acrediti amb el mitjà següent:



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 4 de 50



- D'acord amb l'article **90.1.a** de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un import anual acumulat durant l'any de superior execució dels darrers 3 anys, en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte del contracte, l'import dels quals sigui igual o superior al 70 per cent de l'annualitat mitjana del contracte.

D'acord amb l'article **77.1.b** de la LCSP, en tractar-se d'un **contracte de serveis** no serà exigible la classificació de l'empresari. A efectes d'acreditació de solvència, es proposa la classificació de serveis següent com a mitjà alternatiu als establerts anteriorment en aquest informe:

- Grup M
- Subgrup 6 Hosteleria i serveis de cuina
- Categoria 4 Quantia entre 600.000 i 1.200.000 euros

c. Condicions especials d'execució

D'acord amb l'article 202.2 de la LCSP, es proposen les condicions especials d'execució següents, quals estan desenvolupades en els annexos del Plec de clàusules administratives particulars (PCAP):

- Pla d'igualtat d'homes i dones
- Compliment del pagament dels salaris del personal adscrit al contracte
- Compliment dels pagaments a subcontractistes
- Ètica en la contractació
- Condicions lingüístiques. L'ús del català en la contractació pública.
- Obligacions mediambientals (reducció de residus i reciclatge)
- Condicions en relació a la protecció de dades de caràcter personal

Les condicions especials d'execució anteriors responen a la necessitat de garantir al màxim el compliment del contracte i que s'executi d'acord amb els requeriments establerts en els plecs donat que el seu incompliment comporta greus problemes en la gestió assistencial sanitària repercutint directament en perjudici de la societat. Per aquest motiu, es qualifiquen com a obligacions essencials i/o especials aplicant-se, si existeix incompliment, les penalitats que corresponguin.





d. Criteris de valoració de les ofertes

Els criteris d'adjudicació, informats favorablement per l'Assessoria Jurídica, són els criteris que es detallen en l'**annex 3** d'aquest informe. La configuració realitzada respon a la voluntat d'aconseguir la millor relació qualitat preu en l'adjudicació del contracte i això fent servir criteris qualitius i econòmics. Tots ells estan vinculats a l'objecte del contracte i respecten, en tot moment, els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat.

Així mateix, els criteris s'han fet tenint en compte la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica emesa per la Direcció General de Contractació Pública en data 24/4/2020 (Directriu 1/2020).

D'acord amb la Directriu 1/2020 s'estableix el valor de ponderació ordinari següent per a puntuar l'oferta econòmica: **1**

Lleida,

Marta Vargas Sorribes  
Cap d'Hoteleria i Serveis  
Hospital Universitari de Santa Maria de Lleida



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 6 de 50



**ANNEX 1**  
**Desglossament imports econòmics**

Contracte inicial: 01/07/2026 - 31/12/2026		IMPORTS DE LICITACIÓ			Tipus IVA: 10%
Tipus de pensió	Estades mensuals	Import unitari sense IVA	Total sense IVA	Total amb IVA	Import unitari
Pensió completa	4.745	13,00 €	370.110,00 €	407.121,00 €	dinar familiars:
Mitja pensió	1.250	8,50 €	63.750,00 €	70.125,00 €	7,91 € sense IVA
<b>TOTAL</b>	<b>6 mesos</b>		<b>433.860,00 €</b>	<b>477.246,00 €</b>	<b>8,70 € sense IVA</b>

Contracte inicial: 01/01/2027 - 31/12/2027		IMPORTS DE LICITACIÓ			Tipus IVA: 10%
Tipus de pensió	Estades mensuals	Import unitari sense IVA	Total sense IVA	Total amb IVA	Import unitari
Pensió completa	4.745	13,52 €	769.828,80 €	846.811,68 €	dinar familiars:
Mitja pensió	1.250	8,84 €	132.600,00 €	145.860,00 €	8,23 € sense IVA
<b>TOTAL</b>	<b>12 mesos</b>		<b>902.428,80 €</b>	<b>992.671,68 €</b>	<b>9,05 € sense IVA</b>

4% d'increment respecte als imports unitaris de l'any anterior

Primera pròrroga: 01/1/2028 - 31/12/2028		IMPORTS DE LICITACIÓ			Tipus IVA: 10%
Tipus de pensió	Estades mensuals	Import unitari sense IVA	Total sense IVA	Total amb IVA	Import unitari
Pensió completa	4.745	13,93 €	792.923,66 €	872.216,03 €	dinar familiars:
Mitja pensió	1.250	9,11 €	136.578,00 €	150.235,80 €	8,47 € sense IVA
<b>TOTAL</b>	<b>12 mesos</b>		<b>929.501,66 €</b>	<b>1.022.451,83 €</b>	<b>9,32 € sense IVA</b>

3% d'increment respecte als imports unitaris de l'any anterior

Segona pròrroga: 01/01/2029 - 31/12/2029		IMPORTS DE LICITACIÓ			Tipus IVA: 10%
Tipus de pensió	Estades mensuals	Import unitari sense IVA	Total sense IVA	Total amb IVA	Import unitari
Pensió completa	4.745	14,34 €	816.711,37 €	898.382,51 €	dinar familiars:
Mitja pensió	1.250	9,38 €	140.675,34 €	154.742,87 €	8,73 € sense IVA
<b>TOTAL</b>	<b>12 mesos</b>		<b>957.386,71 €</b>	<b>1.053.125,39 €</b>	<b>9,60 € sense IVA</b>

3% d'increment respecte als imports unitaris de l'any anterior

Tercera pròrroga: 01/01/2030 - 31/05/2030		IMPORTS DE LICITACIÓ			Tipus IVA: 10%
Tipus de pensió	Estades mensuals	Import unitari sense IVA	Total sense IVA	Total amb IVA	Import unitari
Pensió completa	4.745	14,77 €	350.505,30 €	385.555,83 €	dinar familiars:
Mitja pensió	1.250	9,66 €	60.373,17 €	66.410,48 €	8,99 € sense IVA
<b>TOTAL</b>	<b>5 mesos</b>		<b>410.878,46 €</b>	<b>451.966,31 €</b>	<b>9,89 € sense IVA</b>

3% d'increment respecte als imports unitaris de l'any anterior

Import base de licitació (amb IVA)	1.469.917,68 €
Valor estimat del contracte (sense IVA)	3.634.055,64 €

Import anual de reposició de vaixella adaptada a pacients a necessitats especials	Total sense IVA	3.200,00 €	Total amb IVA	3.872,00 €
---	-----------------	------------	---------------	------------





Annex 2  
Plec de Prescripcions Tècniques



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 8 de 50



**Plec de prescripcions tècniques**

**Servei de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia i de la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II (gestionades per l'empresa pública Gestió de Serveis Sanitaris)**

**Expedient número GSS-2026-335**

**1. OBJECTE DEL CONTRACTE**

L'objecte del contracte és la gestió del servei de cuina en els centres següents:

**- Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia**

Adreça: carrer Jose Olondriz Ostiz, núm. 6, de Lleida

Nombre de places residència: 96

Nombre de places centre de dia: 20

**- Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II**

Adreça: carrer Vic, núm. 10, de Lleida

Nombre de places residència: 60

Nombre de places centre de dia: 40

Tots els àpats s'hauran de cuinar in situ a les cuines de la Residència per a Gent Gran Balàfia – Lleida i en la Residència i Centre de Dia per a Gent Gran Balàfia II. El contractista s'haurà de fer càrrec de les reformes i reposició d'equipaments de les dues cuines. En casos excepcionals i per donar cobertura davant d'una incidència és podran optar per línia freda transportada, línia calenta transportada o bé una combinació de les dues

Totes les referències d'aquest plec a "la direcció de centre" s'han d'entendre fetes a la direcció de centre de cada una de les dues residències.

L'àmbit d'actuació comprendrà la prestació dels següents serveis de dilluns a diumenge.

- Servei de pensió completa (PC) per als/les usuaris/àries de les residències que comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressopó, hidratació i suplementes alimentaris quan calguin.
- Servei de mitja pensió (MP) per als/les usuaris/àries del centre de dia comprèn l'esmorzar, dinar, berenar, hidratació i suplementes alimentaris quan calguin.  
Pot haver-hi algun cas puntual que no faci algun dels àpats: actualment hi ha un usuari/a que no fa l'esmorzar i un altre usuari/a que no fa el berenar.





Les estades anuals estimades són les següents:

- 56.940 estades anuals de pensió completa (4.745 estades mensuals)
- 15.000 estades anuals de mitja pensió (1.250 estades mensuals)

	Número d'estades	Preu unitari	Total
Pensió completa	56.940	13,00 €	740.220,00 €
Mitja pensió	15.000	8,50 €	127.500,00 €
<b>TOTAL</b>			<b>867.720,00 €</b>

Els imports anteriors inclouen els àpats, celebracions i actes especials que es concreten en l'**annex 3**, de menús extraordinaris.

L'import del dinar de familiars incloent servei de taula, es fixa en 7,91 € sense IVA i 8,70 € amb IVA.

El contractista haurà de subministrar la vaixel·la de vidre, ceràmica i/o policarbonat

Per mitjà dels criteris d'adjudicació es valoraran aquells licitadors que ofereixin un import anual destinat a reposar la vaixel·la adaptada a pacients amb necessitats especials. Es considera vaixel·la adaptada a totes aquelles ajudes tècniques que faciliten al resident l'acció de menjar, ajudant a mantenir i/o fomentar la seva autonomia. Exemple: tasses amb anses, plats amb vora alta, plats amb ventosa, coberts adaptats, etc.

## 2. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una vigència inicial de 18 mesos (des de l'1 de juliol de 2026 fins al 31 de desembre de 2027) i es podrà prorrogar fins a un màxim de 29 mesos per períodes que coincidiran amb els anys naturals, excepte la darrera pròrroga, que es farà pel número de mesos que restin fins a esgotar els de 29 mesos. Aquest seria el cronograma estimat de durada del contracte i les seves pròrroques:

- Contracte inicial (18 mesos): des de l'1 de juliol de 2026 fins al 31 de desembre de 2027
- Primera pròrroga (12 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2028
- Segona pròrroga (12 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2029





- Tercera pròrroga (5 mesos): des de l'1 de gener fins al 31 de maig de 2030

En cas que la tramitació de l'expedient comporti un endarreriment en la data d'inici d'execució prevista, el contracte inicial finalitzarà el dia 31 de desembre de l'any 2027, amb el corresponent ajust de la seva durada, sens perjudici de les eventuais pròrrogues.

En cas de finalització del contracte per resolució motivada, el contractista estarà obligat a continuar amb la prestació del servei en les condicions vigents en aquell moment fins que no entri en vigor una nova contractació.

### 3. CARACTERÍSTIQUES DEL CONTRACTE

L'activitat i la responsabilitat del contractista compren tot el procés, és a dir, des del subministrament de matèria primera fins a la seva conservació, elaboració i transport i regeneració dels àpats (si s'escau), en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries.

El contractista estarà obligat a fer els menús adaptats a les necessitats dels /de les usuaris/àries dels centres.

Els àpats subministrats hauran de tenir les següents característiques:

- Aliments de bona qualitat, degudament cuinats i condimentats, de manera que tingui bon sabor, tant en les dietes de textura normal com en les dietes texturitzades.
- L'aigua gelificada s'elaborarà segons les especificacions tècniques de la direcció de centre.
- Dieta variada: han d'estar presents tots els aliments representatius de cada grup: carn, peix, ous, llegums, patates, verdures, arròs, pastes, etc. L'oferta es valorarà amb criteris de varietat i qualitat de les matèries primeres utilitzades.
- Bona presentació: les empreses licitadores tindran que presentar exemples d'emplatat de les dietes.
- Menús equilibrats, amb l'aportació energètica necessària, i amb el mínim de calories definit més endavant en aquest mateix apartat.
- Cal mantenir un equilibri adequat entre els nutrients energètics (proteïnes, lípids, hidrats de carboni, etc).
- Els menús s'elaboraran segons la composició que figura en l'**annex 2**.

La gestió del servei de cuina en la modalitat de línia freda, que es realitzarà en una cuina central del contractista, comporta la realització de la cocció, l'abatiment ràpid, transport i distribució en cadena freda, fins al moment de la regeneració dels aliments, que haurà de realitzar-se minuts abans del servei en el punt de consum (residència Lleida Balàfia i residència i centre de dia Lleida Balàfia 2).





Aquesta modalitat es durà a terme només en casos excepcionals i previa comunicació a la direcció del centre tant de la durada del servei de línia freda previst com de les modificacions que comporti la seva aplicació en la relació de menús ja acordats.

La Responsable higiènic-sanitària del centre valorarà i revisarà la qualitat higiènica sanitària i les dates de caducitat del menjar transportat.

Les reformes o adequacions necessàries d'equipament o estructura de l'àrea destinada a l'execució del contracte seran sempre a càrrec del contractista, sempre amb el consentiment previ de la direcció de centre i han d'estar aprovades pel Departament de Drets socials i inclusió

Un cop finalitzi el contracte, les reformes o adequacions d'equipament i estructura realitzades pel contractista quedaran a benefici del centre, sense que el contractista en pugui reclamar cap tipus d'indemnització o compensació.

Els menús fixats seran d'obligat compliment per al contractista, i hauran de comptar amb el vistiplau de la direcció de centre i/o la Responsable higiènic-sanitària del centre.

El contractista haurà d'oferir als familiars dels/de les usuaris/àries del centre, la possibilitat de poder quedar-se a dinar els diumenges. El preu del menú s'estableix en 8'70 euros IVA inclòs. El contractista assumirà el servei de taula i, en funció del nombre de comensals, dotarà el servei amb cambrers/eres.

#### **4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI, PROGRAMACIÓ DELS MENÚS, COMPOSICIÓ I DIETES ESPECÍFIQUES**

4.1 El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, el seu emmagatzematge i conservació correctes, preparació, condimentació, regeneració i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució.

4.2 Així mateix, inclou l'escurpolsa neteja diària dels espais de les instal·lacions pròpies i de les dues residències (veure apartat 7 d'aquest plec): cuines, els magatzems, cambres frigorífiques, així com el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei (incloent la vaixela).

També es procedirà diàriament a la recollida de brossa selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat per la direcció de centre de les deixalles, residus, cartrons, etc. generats.

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





4.4 El control de la temperatura dels plats el 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 aquest en un escalfador, des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

4.5 El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció de 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 analítiques 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. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

4.6 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.

4.7 El contractista disposarà dels servei de dietista i/o nutricionista i/o per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes. Aquest servei podrà ser comú per a les dues residències.

4.8 Pel que fa a la composició del menú, s'hauran de tenir en compte que 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 de les persones usuàries del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre, a aquest plec i a l'oferta presentada.

4.9 A cada canvi d'estació, es revisaran i s'actualitzaran els menús. El licitador proposarà a la direcció de centre, dues tipologies de menú anual com a mínim, el menú d'estiu i el menú d'hivern, amb una antelació mínima de 30 dies, amb els menús programats dividits per mes natural. setmanes i amb una rotació mínima de 4 setmanes (sens perjudici que es pugui oferir una rotació superior en les millores de l'oferta tècnica). Es valorarà la presentació de fitxes tècniques, el continguts de receptes de cuina catalana i els productes de proximitat.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i comptarà amb el vistiplau del professional dietista i/o nutricionista del contractista, juntament amb la del professional Responsable higiènic sanitari/a del centre.

Qualsevol modificació en la programació (que en cap cas podrà suposar ni una disminució de la qualitat ni de la varietat), ja sigui instància del centre o del contractista, s'haurà de consensuar per les dues parts.

La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressupó.





La programació setmanal dels menús s'exposarà públicament per al coneixement dels usuaris i familiars al tauler del centre, a les plantes de les residències i al centre de dia.

La direcció de centre es reserva la facultat de revisar els menús d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats, amb la supervisió del Responsable higiènic sanitari/a del centre.

Si, puntualment, i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst pel contractista, aquest podrà canviar-ho, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista/nutricionista i del Responsable higiènic sanitari/a del centre o persona delegada.

4.10 En cas d'afectació a la realització del servei per causes de força major (realització d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), el contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència, amb el mínim impacte en la prestació del servei.

4.11 El valor calòric per persona i dia no pot estar mai per sota de les 1.700 kg/cal, amb el sumatori del consum total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i ressupó. Aquest valor podrà ser modificat en aquets casos que per prescripció facultativa es requereixi.

4.12 En la programació de cada plat (s'inclou tots els àpats) hauran de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia hauran de contenir tan els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

4.13 La programació del menús es compondrà del menú basal, les seves derivacions, i l'adaptació per a persones que requereixen una dieta específica, com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, hipercalòrica o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, texturitzat i triturat. En cas de la presentació texturitzada, serà obligatori que el contractista disposi recipients isotèrmics amb tapa (individuals per a cada resident). Com a millora, es valorarà la possibilitat de presentar les dietes texturitzades en motlles

Quan sigui precís modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Les modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

La direcció de centre, el Responsable higiènic sanitari/a o el facultatiu del centre, podran sol·licitar a l'empresa adjudicatària complements alimentaris per a les persones usuàries que ho requereixin, que tindran per import, el del ressupó, podent ésser: un got de llet, de suc de fruita, un iogurt, etc.





La distribució diària aproximada de les dietes per centre és:

**Dietes Balafia I (aproximades)**

	NORMAL	TOVA	TRITURADA
RESIDENT	57	14	24
CENTRE DIA	17	3	
TOTAL	74	17	24

**Dietes Balafia II (aproximades)**

	NORMAL	TOVA	TRITURADA
RESIDENT	35	9	16
CENTRE DIA	35	2	3
TOTAL	70	11	19

4.14 S'ofereix un menú amb dues opcions a escollir en primer plat i dues opcions a escollir en segon plat. També caldrà donar la possibilitat de triar entre dos plats a les dietes texturitzades.

4.15 El personal de cuina disposarà de les fitxes d'elaboració de tots els plats (de dieta basal o derivades, dieta normal o texturitzada, etc.), dissenyades pel professional nutricionista del contractista, amb el detall de l'elaboració i el seu gramatge (incloent la quantitat de líquid que s'empra en l'elaboració).

4.16 El contractista realitzarà a càrrec seu les anàlisis periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual requerida. A més, la direcció de centre es reserva la facultat de sol·licitar-li, al seu càrrec, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

4.17 Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les diferents dietes abans esmentades, basal i derivades, d'estiu i hivern, menús especials per a les festes assenyalades determinades per la direcció de centre, que es detallen en l'**annex 3**, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicionals de la diada.





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

4.18 Puntualment, si la situació sanitària així ho requereix, es servirà aigua embotellada durant el temps imprescindible. Es consideren necessaris 1.5 litres/dia per pensió completa i ½ litre/dia per a la mitja pensió.

4.19 La direcció de centre i/o el/la Responsable higiènic/a sanitari/a del centre, quan la situació sanitària o per reorganització del servei així ho requereixi, podran sol·licitar que es serveixin els àpats a les habitacions en qualsevol de les opcions següents:

- carros tancats i safates emplatades
- carros oberts i safates emplatades i tancades

El contractista haurà d'aportar els carros i safates esmentades.

4.20 El contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, a petició de la Responsable higiènic/a sanitari/a del centre, una dieta alternativa per a les persones que puntualment puguin trobar-se indisposades, precisant per exemple una dieta astringent o líquida, o proporcionant canvi en el primer plat del dia per sopa, arròs, verdura o amanida i en el segon plat per truita a la francesa, pernil dolç i formatge, o similar.

4.21 El contractista proporcionarà aigua gelificada a les persones usuàries amb trastorns de la deglució (disfàgia), amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica, i a petició de la direcció de centre o la Responsable higiènic sanitari/a del centre

Es podrà augmentar la freqüència de les hidratacions d'aigua gelificada a subministrar establerta en l'annex 2 del plec de prescripcions tècniques: "Hidratacions en àpats i entre àpats (4 àpats principals i 2 entre àpats): aigua i aigua gelificada pels usuaris amb disfàgia."

4.22 L'empresa licitadora haurà de presentar en el "**Sobre B**" els aspectes tècnics requerits en els criteris d'adjudicació.

4.23 Criteris d'avaluació de les propostes presentades

Les propostes es valoraran sobre una puntuació màxima total de 100 punts d'acord amb el que s'estableix en els criteris d'adjudicació del plec de clàusules administratives particulars.

## 5. DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

El contractista haurà de fer-se càrrec del transport i recollida dels àpats des de la cuina fins als menjadors de les plantes o centre de dia. Aquest no inclou el parament i desparament de les taules dels menjadors.

El contractista haurà de traslladar prèviament la vaixela a les plantes / centre de dia amb un estoc pactat amb la direcció de centre.





Els horaris de distribució del servei de menjador seran:

- Esmorzars: a totes les plantes i centre de dia a les 9 h.
- Dinars: a totes les plantes i centre de dia a les 13 h.
- Berenars: a totes les plantes i centre de dia a les 16 h.
- Sopars: a totes les plantes a les 19.30 h.

Aquests horaris podran ser modificats lleugerament a petició de la direcció de centre.

Els carros amb el parament (vasos, plats, coberts, etc.), hauran d'estar a les plantes i centre de dia, mitja hora abans de l'inici de cada àpat.

## **6. RECURSOS HUMANS I ORGANITZACIÓ DEL TREBALL**

El contractista haurà de comptar amb una plantilla integrada pel nombre suficient de treballadors que consideri necessaris per al compliment del servei per al qual se la contractat i, com a mínim, la dotació de professionals que consta en l'annex 1. Es valorarà l'estructura organitzativa de l'empresa a la zona Lleida i temps de resposta.

Com a mínim haurà d'aportar el personal següent:

- Un/a tècnic dietista per al control dels menús.
- Un/a responsable per fer el seguiment del compliment dels protocols de cuina i el Pla i altres temes de qualitat.
- Un/a interlocutor/a amb la direcció de centre o en qui delegui, per tal de coordinar les incidències les 24 h/dia (es requeriment obligatori que disposi d'un telèfon mòbil per tal de tenir resposta immediata amb el/la direcció de centre).

Aquest personal donarà cobertura a les dues residències.

El contractista es compromet a subrogar el personal que actualment realitza el servei, en compliment de l'article 59 del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm.79000275011992).

En compliment de l'article 130 de la LCSP, en l'**Annex 1** d'aquest PPT, s'adjunta la relació de treballadors que actualment depenen de l'empresa externa que presta el servei.

Quan l'esmentat personal no actués amb la deguda correcció en l'acompliment de les seves obligacions i funcions, Gestió de Serveis Sanitaris podrà proposar al contractista la substitució del/de la treballador/a o treballadors/es en el mínim temps possible

El contractista subministrarà mensualment la relació nominal de les persones contractades en cada residència i centre de dia per cada tasca i cada torn, amb l'acreditació corresponent de





que han rebut la formació específica necessària per a manipular aliments, així com en riscos laborals.

Així mateix, el contractista comunicarà mensual i puntualment els moviments que hi hagi en el seu personal per suplències i noves incorporacions, també els accidents laborals i malalties professionals que es produeixin, així com de tots aquells conceptes que es derivin de l'aplicació de la normativa de salut laboral.

A fi i efecte d'acreditar davant Gestió de Serveis Sanitaris el compliment d'aquests compromisos, el contractista estarà subjecte a les obligacions d'informació mensual esmentades

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, que ha d'incloure una informació suficient respecte al funcionament, organització i particularitats respecte a la cuina de cada centre.

El contractista es compromet a minimitzar els canvis/rotació de professionals.

En cas d'absència d'algun treballador/a, el contractista garantirà la seva cobertura amb un/a professional de la mateixa categoria.

El contractista garantirà la millor coordinació entre els professionals de cuina d'ambdues residències mitjançant l'interlocutor/a designat/da, qui serà l'encarregat/da d'informar a la direcció de centre.

Anirà a càrrec del contractista uniformar i identificar adequadament al seu personal i també del rentat i manteniment de la uniformitat.

El contractista ha de disposar i aplicar un programa anual de formació contínua i d'actualització d'acord amb l'àmbit de desenvolupament de les tasques, segons correspongui amb la normativa vigent.

El contractista rest obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, fiscal, seguretat social, sanitària i de seguretat i salut en el treball en relació al personal que designi per a l'execució del contracte.

Quan les prestacions a desenvolupar estiguin subjectes a ordenança laboral o conveni, el contractista estarà obligat a complir amb les disposicions de l'ordenança laboral i conveni col·lectiu corresponent.

Els danys eventuais que ocasioni el contractista o el seu personal sobre materials, edifici o equipaments de la residència o centre de dia, per negligència o mala fe, seran indemnitzats pel contractista i podran ser descomptats de la facturació.





L'empresa adjudicatària en el desenvolupament de les seves tasques de cuina estarà d'acord amb la normativa vigent actualment en prevenció de riscos laborals. Haurà de donar compliment a la Llei 31/1995 de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals (endavant Llei de Prevenció de Riscos Laborals) i el seu desenvolupament normatiu en tot allò que li sigui d'aplicació.

D'acord amb l'article 24 de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals, així com al RD 171/2004 de 30 de gener que desenvolupa aquest article, el licitador haurà d'acreditar el següent en el sobre A:

- Descripció i acreditació de la modalitat preventiva adoptada.  
En funció de la modalitat escollida adjuntar la següent documentació:
  - Acta de constitució del servei de prevenció propi (disciplines preventives que assumeix).
  - Concert de l'activitat preventiva amb un servei de prevenció aliè.
  - Relació de treballadors designats per a l'activitat preventiva.
- Responsable de Seguretat i salut de l'empresa o en el seu defecte persona de contacte.

Un cop adjudicat el contracte, el contractista haurà de presentar en el termini màxim de 2 mesos:

- Avaluació dels riscos específics de treball a realitzar en les dependències de cada una de les residències (realitzades per lloc de treball), incloent la planificació de l'activitat preventiva.
- Registre d'entrega d'equips de protecció individual als treballadors que realitzaran les tasques.
- Registre de formació i informació als treballadors en els riscos en el seu lloc de treball.

#### **En relació a les mesures de prevenció amb maquinària**

Tota la maquinària, utensilis i material que s'utilitzin en qualsevol circumstància seran subministrats per l'empresa adjudicatària. La maquinària haurà d'aportar el certificat CE, així com el llistat de les revisions reglamentaries segons el R.D 1644/2008, de 10 d'octubre, pel qual s'estableixen les normes per a la comercialització i posada en servei de les màquines i el RD 1215/1997, de 18 de juliol, pel que s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut per a la utilització pels treballadors dels equips de treball i normativa aplicable en cada cas (O.C.A). En qualsevol cas, la maquinària tindrà els següents tipus de protecció: Protecció elèctrica Classe II, protecció contra humitat i pols classe IP 40, protecció sobre escalfament, nivell sonor inferior a 70 dB (A), mínima emissió de partícules.

El contractista proveirà dels equips de protecció individual que siguin necessaris per salvaguardar la integritat física i la salut dels seus treballadors des de l'inici del contracte.





Tant la maquinària com l'utillatge i productes que utilitzi l'empresa en el desenvolupament del seu treball de cuina estaran d'acord a la normativa actualment vigent en matèria de Salut Laboral, i específicament es seguiran les prescripcions de l'article 41 (Obligacions dels fabricants, importadors i subministradors) de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals, en que es menciona el següent:

La maquinària, equips, productes i útils de treball no constituïran una font de perill per el treballador, sempre que siguin utilitzats en les condicions, forma i fins recomanats per aquests. Es subministrarà als treballadors la informació que indiqui la forma correcta d'utilització, les mesures preventives que s'hagin de prendre i els riscos laborals que portin tant el seu ús normal com la manipulació o utilització incorrecte.

L'empresa aportarà dels fabricants, importadors o subministradors la informació necessària per que la utilització i manipulació de la maquinària, equips, productes, matèries primes i útils de treball es realitzi sense risc per la seguretat i la salut dels treballadors, així com facilitar aquesta informació als treballadors en termes que resultin comprensibles per ells mateixos.

#### **Altres especificacions**

El servei de prevenció de riscos laborals de l'empresa adjudicatària haurà de canalitzar la documentació prevista en l'article 24 de la Llei de prevenció de riscos laborals amb el servei de prevenció de riscos laborals de Gestió de Serveis Sanitaris.

El contractista estarà obligada a aplicar, en realitzar la prestació, mesures destinades a promoure la igualtat d'oportunitats entre dones i homes en el mercat de treball, de conformitat amb el previst en la Llei orgànica 3/2007, de 22 de març per a la igualtat electiva de dones i homes.

#### **7. RECURSOS MATERIAIS NECESSARIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI**

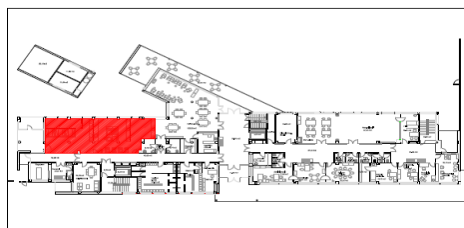
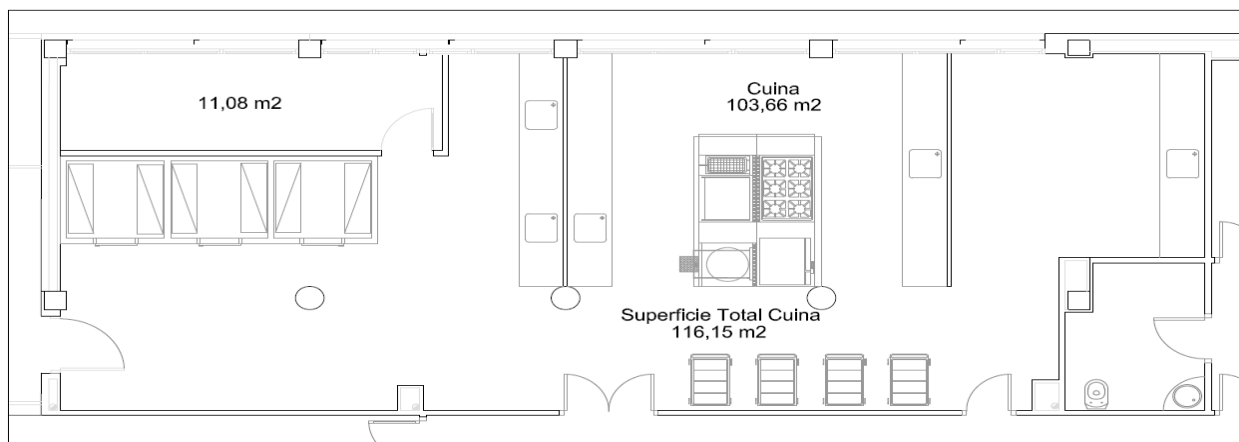
El contractista haurà d'aportar tot l'equipament, maquinària i utillatge que consideri necessari per a una òptima prestació del servei per al qual se'l contracta.

El contractista es comprometrà a mantenir tots els actius (aportats pel contractista i els que figuren en l'inventari del centre) en bon estat de conservació i funcionament.

El contractista disposarà de les instal·lacions que es relacionen a continuació.



**Residència Lleida Balàfia: cuina, magatzem i càmeres frigorífiques** (ubicació: part en vermell del plànol adjunt).



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes 08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al  
09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

**CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ**



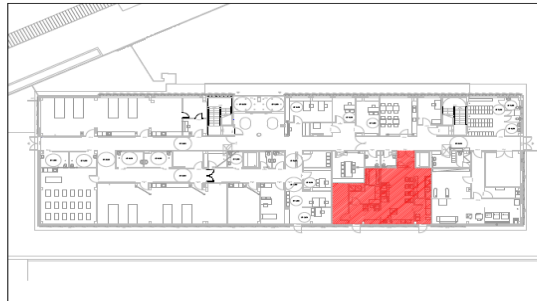
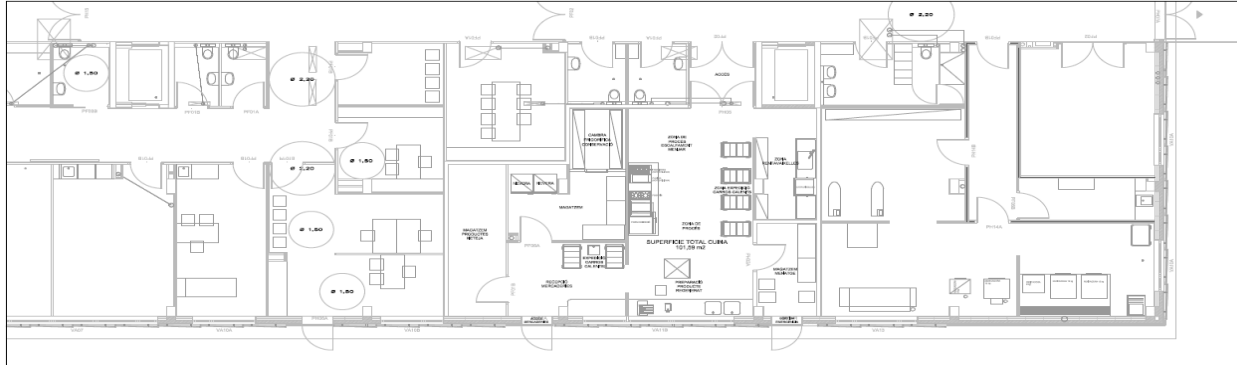
0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 21 de 50



Residència i centre de dia Lleida Balàfia 2: cuina (ubicació: part en vermell del plànol adjunt).



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes 08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al  
09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

**CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ**



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 22 de 50



La direcció de centre pot determinar que alguna de les activitats extraordinàries que figuren en l'annex 3, de menús extraordinaris, es faci fora dels menjadors comuns o de l'edifici (jardí) (dues com a màxim). En aquest cas, el contractista haurà de fer-se càrrec de proporcionar, instal·lar i desinstal·lar el material necessari (taules, cadires,...).

L'equipament existent i l'estat del mateix en el moment de redacció d'aquest plec es el següent:

**Residència per a Gent Gran Lleida - Balàfia**

Descripció	Quantitat
Cambra frigorífica 1,65 x 2,50 x 2,40 m	2
Cambra de congelació 1,65 x 2,50 x 2,40 m	1
Marmita 150 l mides: 90 x 90 x 85 cm	1
Fregidora a gas 20 l mides: 42 x 90 x 85 cm	1
Planxa a gas 16.400 Kcal/h Mides: 90 x 90 x 85cm	1
Cuina a gas 6 focs Mides: 135 x 90 x 85 cm	1
Forn mixte 10 safates gas ; Potència 30.000 Kcal/h	1
Carro bany maria 3 cubeta Gastronorm	4
Carro calent vertical EDENOX	1
Recipient per recollir els coberts que es pot acoplar al carros ("cubertero" dels carros)	4

**Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II**

Descripció	Quantitat
Cambra frigorífica (2,00 x 2,40 x 2,40 m)	1
Cuina a gas 2 focs (40 x 70 x 85 cm)	1
Planxa a gas: potencia 5.200 Kcal/h. Mides: 35 x 70 x 85 cm	1
Fregidora a gas 7 litres. Mides: 40 x 70 x 85cm	1
Forn mixte 10 safates gas. Potència 30.000 Kcal/h.Forn de vapor.	1
Campana extractora 210 x 85 cm	1





## 8. EXISTÈNCIES INICIALS

Al inici del contracte es confeccionarà un inventari complet de tots els actius (equipament i utillatge) del servei de cuina de les residències i centre de dia.

Al finalitzar el contracte se'n realitzarà un altre, i es regularitzarà l'import del diferencial resultant entre ambdós inventaris.

## 9. APORTACIONS

### 9.1 Per part de Gestió de Serveis Sanitaris

Gestió de Serveis Sanitaris aportarà les dependències destinades a cuina, magatzems per guarda d'aliments, etc. Tot degudament equipat i garantint el subministrament fins al centre de:

- Energia elèctrica
- Gas
- Aigua freda
- Aigua calenta

Gestió de Serveis Sanitaris es reserva el dret de fer instal·lar comptadors, a càrrec del contractista, si creu que no es fa un ús correcte de l'aigua.

### 9.2 Per part de l'empresa adjudicatària

A partir del moment de l'entrada en vigor del contracte, el manteniment, les reparacions de tot l'equipament, maquinària i les reposicions de la vaixela i utillatge aniran a càrrec del contractista.

El contractista estarà obligat a fer-se càrrec de la reposició o arranjament de l'equipament en cas que n'hagi fet un mal ús o no n'hagi fet un manteniment adequat. Si el contractista incompleix aquesta obligació, se'n farà càrrec Gestió de Serveis Sanitaris, que es reserva la facultat de descomptar de la facturació l'import satisfet per aquest concepte.

Aniran a càrrec del contractista:

- 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 del seu personal.
- Vaixella
- Aparells texturitzadors i d'emmotllatge.
- Presentació dels sistemes d'anàlisi de punts crítics i autocontrols sanitaris.
- Telèfon, internet, fotocòpies, i altres sistemes de comunicació que es facin servir pel servei de cuina.

El contractista haurà de garantir que el servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines residencials i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene, i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de donar compliment als requeriments de les inspeccions dels organismes competents en matèria de salut i treball, segons s'escaigui:

- Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya
- Departament de Treball, Afers Socials i Famílies
- Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación del Ministerio de Sanidad (Gobierno de España)
- Altres organismes que puguin tenir competències en matèria d'inspecció de salut i treball.

En cas que Gestió de Serveis Sanitaris fos sancionada per incompliments del contractista, se li repercutiran aquests imports; sens perjudici d'altres mesures que es considerin oportunes.

El contractista haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina, incloent-hi tributs, taxes, llicències, permisos, etc.

#### 10. MANTENIMENT

El contractista haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals i equipaments de la cuina que utilitzi en la prestació del servei.

El contractista informará del seu pla de manteniment anual i periòdic a la direcció de centre.

El contractista, en el seu pla de manteniment dels equips i instal·lacions haurà d'incloure una revisió semestral de les cambres frigorífiques i dels aparells que funcionen amb gas, fetes per empreses degudament inscrites en el Registre d'Agents de la Seguretat Industrial de Catalunya (RASIC), les quals hauran d'expedir els documents justificatius corresponents.



**11. NETEJA, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ**

El contractista haurà de fer-se càrrec de la neteja diària dels locals (incloent l'entrada exterior a la cuina), de l'equipament i utilatge del servei de cuina, a més del manteniment al llarg de la jornada, i assumir tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, maquinària, etc.).

El contractista haurà d'assumir el cost de les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització dels locals i de les instal·lacions del servei de cuina, i haurà de responsabilitzar-se de la seva realització, d'una forma programada i sempre que sigui necessari, informant del pla de treballs a la direcció de centre, abans de la seva realització. En cas de subcontractar el servei, el contractista haurà de presentar l'acreditació de l'empresa contractada, així com el pla d'actuació i productes utilitzats, que hauran d'estar supervisats i aprovats pel Servei de Prevenció de Riscos Laborals de Gestió de Serveis Sanitaris.

La brossa que s'origini amb motiu de la prestació del servei ha de ser dipositada en bosses de plàstic al lloc que la direcció de centre determini, tot respectant les ordenances municipals i el protocol del centre.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en la cuina i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.

**12. INSPECCIÓ I CONTROL**

El/la Responsable higiènic sanitari/a del centre serà el/la responsable de la coordinació directa amb el contractista, i serà responsable de les tasques d'inspecció i control del servei de cuina.

La direcció de centre i la/el Responsable higiènic sanitari/a del centre es reserven la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes, incloent-hi la higiene individual del personal destinat a l'execució del contracte i podran posar en coneixement del contractista les incidències que detectin per a que aquest adopti les mesures pertinents.

Per tal de facilitar la comunicació entre empresa adjudicatària i les direccions dels centres, es constituirà una Comissió de Seguiment del servei de cuina, que es reunirà mensualment.

Estarà formada almenys per:

- L'interlocutor designat per l'empresa adjudicatària.
- La direcció de centre
- El/la Responsable higiènic/a sanitari/a del centre





Els objectius de la comissió són:

- Anàlisi de les incidències i no conformitats
- Revisió de les enquestes de satisfacció realitzades per l'empresa adjudicatària
- Seguiment de la plantilla de cuina

En la reunió mensual caldrà aportar la documentació justificativa pel seu anàlisi.

A més, el contractista haurà d'informar puntualment a la direcció de centre i/o a el/la Responsable higiènic sanitari/a del centre de qualsevol incidència/canvi substancial que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat. Les incidències que es detectin formaran part de l'ordre del dia de la reunió mensual, degudament documentat, constant en l'acta de la sessió.

El contractista realitzarà, a petició de la direcció, els informes relacionats amb l'activitat del servei.

El contractista estarà sotmès a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut Laboral de GSS, pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

El contractista estarà obligat a proporcionar als/a les membres del Comitè de Seguretat i Salut Laboral dels centres qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, així com a facilitar-los l'accés a totes les dependències, equipaments i productes que desitgin examinar in situ. Haurà de permetre'ls igualment la realització de tots aquells controls que considerin oportuns.

El contractista estarà obligat també a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de les primeres matèries rebudes o emmagatzemades i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per al consum.

### 13. CONTROL HIGIÈNIC SANITARI

El contractista haurà de complir tots els requisits exigits en matèria de higiene per la normativa legal vigent. Així mateix, haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

El contractista informará immediatament després de la formalització del contracte del seu Pla de Qualitat, així com els controls de qualitat que es realitzaran al llarg de la vigència del contracte sobre els aliments i el servei. També li lliurará còpia dels protocols d'actuació i s'informará dels canvis i resultats d'avaluació.



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 27 de 50



**14. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA**

Serà obligació del contractista:

- 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, amb confort i seguretat i ajustar-se estrictament a les condicions i a les disposicions legals que li son aplicables.
- Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de centre, i a facilitar en tot moment el seguiment del servei per part de la Direcció de Gestió de Serveis Sanitaris.
- Garantir els serveis mínims establerts en cas de vaga o situacions anàlogues.
- Aplicar la normativa en matèria de protecció de medi ambient.
- Complir el procediment de suport de servei PSS-07SJ de cuina i menjador, en l'apartat de cuina que forma part del Sistema de Qualitat UNE – ISO 9001:2008, i informar-lo a la plantilla, així com a formar-la en les obligacions que es deriven de la legislació de protecció de dades i de les normatives, guies i procediments de seguretat aplicades.
- Guardar secret respecte a les dades o informació prèvia que no essent públics no notoris estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.
- Fer signar a tot el personal que participi en la prestació del servei 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 adjudicatària vetllarà per la conservació i custòdia d'aquestes, i podran ser requerides en qualsevol moment per Gestió de Serveis Sanitaris.
- Comptar amb l'aprovació de la direcció de centre per qualsevol comunicat de premsa o inserció als mitjans de comunicació que l'empresa adjudicatària realitzi referent al servei objecte del contracte.

**15. FACULTATS DE GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS**

Durant la vigència del present contracte, Gestió de Serveis Sanitaris té les facultats de:

- Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.
- 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.
- Declarar la responsabilitat imputable a l'empresa contractista durant l'execució del contracte, en els termes i amb els límits que estableix la legislació de contractes del sector públic.





- Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins dels límits de la legislació de contractes del sector públic.
- Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per restablir el bon ordre en l'execució d'allò parcial, 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.
- Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei.
- Dictar els requeriments i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.
- Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.
- Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi perquè sigui reparada.

**16. NIVELL DEL SERVEI I PENALITZACIONS ADMINISTRATIVES**

**16.1 Responsabilitats de l'empresa contractista**

L'empresa contractista és responsable de la qualitat tècnica dels treballs que dugui a terme i de les prestacions i serveis realitzats, així com també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a terceres persones de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte. L'empresa contractista executa el contracte al seu risc i ventura.

**16.2 Indemnització de danys i perjudicis**

És obligació del contractista indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

Quan els danys i perjudicis hagin estat ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració, aquesta n'és responsable dins dels límits que assenyalen les lleis.

Els tercers poden requerir prèviament, dins de l'any següent a la producció del fet, l'òrgan de contractació perquè, un cop escoltat el contractista, es pronunciï sobre a quina de les parts contractants correspon la responsabilitat dels danys. L'exercici d'aquesta facultat interromp el termini de prescripció de l'acció.

La reclamació d'aquells es formula, en tot cas, de conformitat amb el procediment que estableix la legislació aplicable a cada supòsit.





**16.3 Règim d'incompliments i penalitats contractuals**

Independentment de l'obligació d'indemnitzar pels danys i perjudicis que, en el seu cas, s'originin, Gestió de Serveis Sanitaris aplicarà les següents penalitats específiques:

INDICADOR	PENALITZACIÓ
Si GSS detecta una deficiència en la qualitat i quantitat dels productes utilitzats quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.	<b>300 €</b>
La falta de qualsevol dels elements necessaris per al bon funcionament del servei, o la entrega d'elements diferents als establerts, o que no estiguin en perfectes condicions d'ús i imatge ja sigui en matèries primeres, productes extres d'alimentació o altre	<b>300 €</b>
La falta de control sobre els aspectes dietètics, que tinguin com a conseqüència el servei de dietes o aliments inadequades	<b>300 € la 1a vegada 600 € les següents</b>
El incompliment de la normativa vigent en quan als sistemes d'autocontrol, basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics (APPCC)	<b>300 € la 1a vegada 600 € les següents</b>

Altres incompliments contractuals i penalitats:

Sens perjudici dels incompliments i penalitats específics que s'han establert anteriorment, d'acord amb allò previst a l'article 192.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), s'estableix el següent règim de penalitats per al compliment defectuós de la prestació o incompliment dels compromisos o condicions especials d'execució del contracte.

- a) Són incompliments molt greus:
- L'incompliment del termini d'inici de l'execució de les prestacions.
  - L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte que produeixi un perjudici molt greu.
  - La paralització total i absoluta de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte imputable al contractista.
  - La resistència als requeriments efectuats per Gestió de Serveis Sanitaris, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.





- La utilització de sistemes de treball, elements, materials, màquines o personal diferents als previstos en els Plecs i en les ofertes del contractista, si escau, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- El falsejament de les prestacions consignades pel contractista en el document cobradori.
- L'incompliment de l'obligació d'informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball.
- L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral a que es refereix la clàusula 30.1 del Plec de clàusules administratives particulars.
- L'incompliment de l'obligació de l'empresa contractista de remetre relació detallada de subcontractistes o subministradors i justificant de compliment dels pagaments, prevista en la clàusula 35 del Plec de clàusules administratives particulars.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes al quadre de característiques.
- La reincidència en la comissió d'incompliments greus.
- L'aplicació en ofertes o factures de preus superiors als preus màxims aplicables en aquesta licitació.

b) Són incompliments greus:

- La resistència als requeriments efectuats per Gestió de Serveis Sanitaris, o la seva inobservança.
- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte que no constitueixi un incompliment molt greu
- La utilització de sistemes de treball, elements, materials, màquines o personal diferents als previstos en el projecte, en els Plecs i en les ofertes del contractista, si escau.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present Plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte.
- La reincidència en la comissió d'incompliments lleus.

c) Són incompliments lleus:

- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte que no constitueixi falta greu.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present Plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte, que no constitueixi falta greu.

Penalitats:

En relació als incompliments als que s'ha fet referència en les anteriors lletres a), b) i c), Gestió de Serveis Sanitaris podrà aplicar les penalitats següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració, independentment de l'obligació d'indemnitzar pels danys i perjudicis que, en el seu cas, s'originin a Gestió de Serveis Sanitaris:

- a) Incompliments molt greus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliments. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 10 per 100 de l'import total del contracte.
- b) Incompliments greus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliment. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 5 per 100 de l'import total del contracte.





- c) Incompliments lleus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliment. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 2 per 100 de l'import total del contracte.

D'acord amb l'article 192.1 de la LCSP aquestes penalitats seran proporcionals a la gravetat de l'incompliment i les quanties de cadascuna no seran superiors al 10 per cent del preu del contracte, IVA exclòs, ni el total d'aquestes superarà el 50 per cent del preu del contracte.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència al contractista perquè pugui formular al·legacions, i l'òrgan de contractació resoldrà.

D'acord amb allò previst a l'article 193 de la LCSP la constitució en mora del contractista no requereix intimació prèvia per part de l'Administració.

Cada vegada que les penalitats per demora arribin a un múltiple del 5 per 100 del preu del contracte, IVA exclòs, l'òrgan de contractació està facultat per procedir a la seva resolució o acordar la continuïtat de la seva execució amb imposició de noves penalitats.

#### 17 FINALITZACIO 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 els dies que fixi Gestió de Serveis Sanitaris, previs a l'inici de la nova prestació, dissenyant un Pla de traspàs, que lliurarà a la direcció de centre amb la suficient antelació, i informant-la de l'evolució del canvi i de totes les incidències sorgides.

#### 18 SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES

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

La normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

Quan sigui d'aplicació dins l'àmbit del servei, el Reial Decret 3/2010, de 8 de gener, pel qual es regula l'Esquema Nacional de Seguretat en l'àmbit de l'Administració electrònica, així com la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, 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





(en endavant RGPD) i la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.

Altra legislació sectorial que en matèria de seguretat i protecció de dades pugui ser d'aplicació.

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició de Gestió de Serveis Sanitaris un informe de grau de compliment respecte de la normativa i estàndards aplicables. 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 termes 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 contractista possibles plans d'implantació.

#### **19 FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA NORMATIVA EN MATÈRIA DE PROTECCIÓ DE DADES EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS A DADES DE CARÀCTER PERSONAL**

L'entitat contractista del contracte i tot el seu personal se sotmetran al compliment del que estableixen les normes següents en relació a les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència del present contracte:

- Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (en endavant LOPDGDD)
- 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 (en endavant RGPD)
- Real Decret 1720/2007, de 21 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament de desenvolupament de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal (en endavant RLOPD).

L'empresa contractista tractarà, per compte de Gestió de Serveis Sanitaris, les dades de caràcter personal necessàries per la prestació del servei de gestió de cuina de la Residència per a Gent Gran Lleida-Balàfia Residència per a Gent Gran i Centre de dia Balàfia II.

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

L'empresa contractista tindrà sempre la posició d'encarregat del tractament envers aquestes dades, de conformitat amb el que disposa l'article 33 de la LOPDGDD i als articles 20 i 82 del





RLOPD, i es comprometrà 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.

El contractista farà ús de les dades d'acord amb les instruccions de Gestió de Serveis Sanitaris 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 conversació, a qualsevol tercer aliè al contracte, llevat que complí amb l'autorització expressa del responsable del fitxer o tractament, en els supòsits admissibles legalment. S'entendrà per subministrament de dades qualsevol revelació d'informació, encara que sigui per negligència, que permeti a tercers conèixer, totalment o parcial, la informació requerida.

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.

El contractista 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.

Atenent al contingut de l'article 33 de la LOPDGDD, té la consideració de responsable del tractament i no la d'encarregat qui en el seu nom propi i sense que consti que actua per compte d'altri estableixi relacions amb els afectats encara que hi hagi un contracte o un acte jurídic amb el contingut que fixa l'article 28.3 del Reglament (UE) 2016/679. Així mateix té la consideració de responsable del tractament qui figuri com a encarregat i utilitzi les dades per a les seves pròpies finalitats.

El contractista no podrà subcontractar amb un tercer cap tractament que li hagués encomanat Gestió de Serveis Sanitaris, excepte en els casos expressos 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 28 de la LOPDGDD, l'adjudicatari del contracte es compromet a adoptar les mesures tècniques i organitzatives apropiades que han d'aplicar a fi de garantir i acreditar que el tractament és conforme al RGPD, a la LOPDGDD, les seves normes de desplegament i la legislació sectorial aplicable. En particular han de valorar si escau fer l'avaluació d'impacte en la protecció de dades i la consulta prèvia a què es refereix la secció 3 del capítol IV del Reglament esmentat.

En compliment del segon paràgraf de l'article 11 de la LOPDGDD i atesa la naturalesa de les dades de caràcter personal que són objecte de tractament, l'adjudicatari garantirà el compliment de les mesures de seguretat que corresponguin:





- En l'accés a tot tipus de fitxer amb dades de caràcter personal cal aplicar-hi mesures descrites als articles 89 al 94 del RLOPD per a tractaments automatitzats i de l'article 105 al 108 del RLOPD per a tractaments no automatitzats.
- En l'accés a fitxers amb un nivell de seguretat mitjà cal garantir el compliment de les mesures descrites al punt 1 per a l'accés a qualsevol tipus de fitxer, i a més, les mesures descrites als articles 95 al 100 del RLOPD per a tractaments automatitzats, i als articles 109 al 110 per a tractaments no automatitzats.
- En l'accés a fitxers amb un nivell de seguretat alt cal garantir el compliment de les mesures descrites al punt 1 per a l'accés a qualsevol tipus de fitxer, les descrites al punt 2 per a l'accés a fitxers de nivell mitjà i les mesures descrites als articles 101 al 104 del RLOPD per a tractaments automatitzats i als articles 111 al 114 per a tractaments no automatitzats.

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

L'entitat contractista elaborarà el document de seguretat en què farà constar les obligacions en matèria de protecció de dades derivades en la prestació del servei, de conformitat amb l'article 88 del Real Decret 1720/2007, i portarà a terme les auditories biennals que estableixen els articles 96 i 110 del Reglament esmentat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària i el seu personal es comprometen a informar immediatament a Gestió de Serveis Sanitaris 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 fitxer 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 donarà compliment al que disposa l'article 12.3 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, sense poder conversar-ne cap còpia, tret del supòsit recollit en l'article 22 del RLOPD.





## 20 FACTURACIÓ MENSUAL

La facturació mensual es farà en funció del número d'àpats correctament servits diàriament en cada centre.

La composició de les factures mensuals serà la següent:

- Serveis de Residència:
  - Núm. d'esmorzars servits per preu esmorzar
  - Núm. de dinars servits per preu dinar
  - Núm. de berenars servits a per preu berenar
  - Núm. de sopars servits a per preu sopar
- Servei de Centre de dia:
  - Núm. d'esmorzars servits per preu esmorzar
  - Núm. de dinars servits per preu dinar
  - Núm. de berenars servits per preu berenar

Els percentatges d'ocupació establerts en l'apartat 1 d'aquest plec es revisaran trimestralment i es regularitzarà la facturació amb efectes retroactius.

Les factures s'hauran de lliurar d'acord amb la Llei 29/2010, del 3 d'agost, de l'ús dels mitjans electrònics al sector públic de Catalunya preveu el foment de la factura electrònica en l'àmbit de la Generalitat de Catalunya, i la Llei Estatal 25/2013, de 27 de desembre, al servei e.FACT del Consorci d'Administració Oberta de Catalunya (AOC):

<https://efact.eacat.cat/bustia/?emisorId=7>

Les factures que trameti l'empresa adjudicatària han de contenir l'indicador de servei o aprovisionament que permeti la correcta tramitació de la factura i el nº d' expedient.

Les factures es confeccionaran amb data de l'últim dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat.

### REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL

Acompanyant la facturació mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació de caràcter laboral:
  - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social.
  - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social.
- Relativa als treballadors:
  - Còpia de l'imprès RNT de cotització a la Seguretat Social.
  - Relació actualitzada dels treballadors/es amb detall de les categories i els llocs de treball que ocupen.





**21 PROGRAMA DE GESTIÓ DE DIETES**

Les dues residències de Lleida Balafia gestionades per Gestió de Serveis Sanitaris utilitzen el programari de gestions de residències AEGERUS. La prescripció de la dieta dels residents es fa des d'aquest programari.

En cas que el contractista vulgui rebre la prescripció de les dietes en el seu propi programari, s'haurà de fer càrrec de la seva integració amb AEGERUS. En cas que no faci la integració, es facilitarà diàriament la prescripció de dietes en format de full de càlcul (arxiu excel).

A continuació es descriu un possible model d'integració entre els programari de Gestió Clínica i Assistencial de la Residència i el contractista.

El programari AEGERUS prepara uns arxius de text separats per comes (CSV) on comunica els cens de pacients i la dieta prescrita.

Des de la residència per mitjà d'un procés automatitzat i de forma periòdica s'envia el fitxer per mitja del protocol SFTP als servidors de l'empresa de serveis.

El fitxer inclou el cens de pacients i la dieta segons un diccionari comú.



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1GI6

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 37 de 50



Un exemple pot ser similar a aquest:

Fecha Dieta Datetime Fecha de Entrada en Vigor de la dieta  
Unitat d'infermeria  
Llit  
Historia Clinica  
Nom  
Apellidos  
Fecha de Nacimiento  
Código Dieta  
Nombre Dieta  
C/S Texto(1) S = Con sal, N = Sin sal  
Observaciones  
Alergias  
Altramuces Texto(1) S/N  
Apio Texto(1) S/N  
Cacahuets Texto(1) S/N  
Crustáceos Texto(1) S/N  
Dióxido de azufre y sulfitos  
Frutos secos Texto(1) S/N  
Gluten Texto(1) S/N  
Huevos Texto(1) S/N  
Lácteos Texto(1) S/N  
Legumbres Texto(1) S/N  
Moluscos Texto(1) S/N  
Mostaza Texto(1) S/N  
Pescado Texto(1) S/N  
Sésamo Texto(1) S/N  
Soja Texto(1) S/N  
Fecha y hora Actualización

Fitxers Mestres

Els fitxers mestres son aquells que indiquen tota la informació necessària per complementar el fitxer de cens per integrar. Es necessari disposar d'aquesta informació previa a la càrrega del fitxer del cens, atès que en el procés de càrrega de dades s'ha de validar que els codis coincideixin.

Els fitxers mestres necessaris per a carregar al sistema són els següents:

- Dietes y Subdietes
- Unitats d'infermeria
- Llits



Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 38 de 50

**Tipus de dietes**

Codi	Descripció
0	-----
6	Astringent
5	Diabètica
4	Hiperproteica
3	Hipocalòrica
1	Normal
2	Protecció gàstrica

**Consistències de dietes**

Codi	Descripció
1	Normal
2	Texturitzada

**Extres a les dietes**

Codi	Descripció
2	Doble Ració
1	Ressopó

Doc. original signat per:  
Marta Vargas Sorribes  
08/04/2026Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al  
web [csv.gencat.cat](http://csv.gencat.cat) fins al 09/04/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16

Data creació còpia:  
09/04/2026 07:50:05

Pàgina 39 de 50

ANNEX 1

RELACIÓ DEL PERSONAL A SUBROGAR

Centro	nombre	Categoría profesional	antigüedad	Tipo de contrato	venciment o contrato	convenio	% jornada	H semanales	total salario anual 12 meses	Observaciones	desde	hasta
BALAFIA I	GUALG	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	02/03/2017	200		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.992,04			
BALAFIA I	OAI	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	01/02/2024	189		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.167,61			
BALAFIA I	GEMAM	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	17/07/2025	410		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.779,96	substitue it OAI	17/07/2025	
BALAFIA I	PIMAB	COCINERO/A	21/06/2003	100		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	24.876,66			
BALAFIA I	ALMEJ	COCINERO/A	28/06/2022	200		COLECT.NAC LLEIDA	93,75	37,5	24.186,94			
BALAFIA I	ROPEE	COCINERO/A	09/02/2026	510		COLECT.NAC LLEIDA	93,75	37,5	19.163,64	substitue it ALMEJ	08/02/2026	
BALAFIA I	BADAF	LIMPIADOR/A	16/03/2026	502	31/03/2026	COLECT.NAC LLEIDA	62,5	25	10.776,96			
BALAFIA I	GAMAF	LIMPIADOR/A	22/09/2025	289		COLECT.NAC LLEIDA	37,5	15	7.295,04			
BALAFIA II	ALMAL	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	05/03/2025	189		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.948,16			
BALAFIA II	DIRIJ	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	19/01/2026	410		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.237,06	substitue agota it SUD		
BALAFIA II	DITEI	COCINERO/A	03/09/2025	100		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	22.188,09			
BALAFIA II	HEALL	COCINERO/A	20/11/2025	289		COLECT.NAC LLEIDA	77,5	31	16.903,45			
BALAFIA II	SUD	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	14/06/1989	100		COLECT.NAC LLEIDA	100	40	18.133,56	agota it	20/10/2025	





**ANNEX 2:**

**COMPOSICIÓ DELS APATS**

- Esmorzar
  - Llet (normal, desnatada, en pols, sense lactosa, d'ametlles, soja, cacau o similar), cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts.
  - Pa (normal o de pagès), panet (normals o integrals), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, galetes o cereals, biscotes.  
El pa serà torrat o sense torrar, amb o sense tomàquet per a aquells usuaris que ho desitgin.
  - Mantega o margarina vegetal i melmelada, o formatgets i pernil dolç o de gall dindi, codonyat o altres substituïts.
  - Fruita, fruita triturada o suc de fruita.
  - En el cas dels usuaris amb dieta triturada, s'administrarà aigua gelificada i la peça de fruita en format triturat.  
Els usuaris elegiran una beguda, entrepà o torrades amb acompanyament, i fruita (en cas de precisar que cal que sigui triturada serà fruita natural) o suc de fruita.
- Dinar:
  - Primer plat
  - Segon plat
  - Postres: fruita del temps i kiwi durant tot l'any (en cas de dieta triturada la fruita haurà de ser natural triturada o làctics).
  - Pa / panet (normals o integrals), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
  - Beguda: aigua i vi.
  - Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat, etc.
- Berenar:
  - Llet o cafè amb llet, infusions o sucs de fruita.
  - Galetes, magdalenes, fruita natural, coca, pa de pessic o productes substituïtoris
  - Iogurt, fruita triturada o cereals solubles torrats.  
Els usuaris elegiran una beguda, galetes o altres tipus de pastisseria, o el iogurt, fruita triturada natural o cereals solubles.
- Sopar:
  - Primer plat
  - Segon plat
  - Postres: a elegir entre fruita del temps o fruita triturada natural o làctics
  - Pa / panet (normals o integrals), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.
  - Beguda: aigua.
  - Cafè (normal o descafeïnat), infusió, tallat, etc.
- Ressopó: Llet, infusions, sucs de fruita, iogurt, pa torrat, galetes.
- Hidratacions en àpats i entre àpats (4 àpats principals i 2 entre àpats): aigua i aigua gelificada pels usuaris amb disfàgia.





**ANNEX 3:**

**CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS**

- L'empresa adjudicatària proposarà amb una antelació d'almenys d'un mes un menú especial per a les dates que segueixen, que haurà d'esser aprovat per la direcció de centre i el/la Responsable higiènic sanitari/ària.

- Dia 1 de gener
- Dia 5 de gener
- Dia 6 de gener
- Diumenge de Rams
- Divendres Sant
- Dilluns dia de la Mona
- Dia 23 d'abril
- Dia 11 de maig, Festa Major de Lleida
- Dia 24 de juny
- Dia 15 d'agost
- Dia 11 de setembre, Diada Nacional de Catalunya
- Dia 21 de setembre, Dia internacional de l'Alzheimer
- Dia 29 de setembre, Festa Major de Lleida – tardor
- Dia 1 de novembre
- Dia 25 de desembre
- Dia 26 de desembre
- Dia 31 de desembre

- Tots els divendres al dinar, el postres serà un pastis d'aniversari per tal de celebrar els aniversaris de la setmana.
- Tots els diumenges hi haurà la possibilitat, de prendre una tassa de xocolata amb brioixos, croissants, pa de pessic, en substitució del esmorzar habitual, i sempre adaptats a les característiques dietètiques de cada usuari/ària.
- Almenys dos cops a l'any, en les dates que determinarà la direcció de centre, es substituirà el primer plat del menú per un pica-pica d'aperitiu variat.
- Almenys dos cops a l'any, en les dates que determinarà la direcció de centre, es substituirà el berenar per una xocolatada, per a persones usuàries, oberta també per a familiars.
- Almenys dos cops a l'any, en la data que determini la Direcció de centre, el dinar o sopar consistirà en una barbacoa (o similar), oberta també per a familiars.
- Almenys 4 vegades a l'any, es realitzaran jornades gastronòmiques regionals.





- L'empresa adjudicatària organitzarà tallers de cuina per a les persones usuàries, en les dates que determinarà la direcció de centre, aportant els materials necessaris, vinculats a les següents temàtiques:

- Carnestoltes
- La Mona
- L'estiu
- El dia internacional de l'Alzheimer
- Panellets
- Nadal

Segons es menciona en la clàusula 7, de recursos materials necessaris per a la prestació del servei, la direcció pot determinar que alguna de les activitats extraordinàries que figuren en aquest **annex 3** es faci fora dels menjadors comuns o de l'edifici (ex: jardí). En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de proporcionar i instal·lar i desinstal·lar el material necessari (taules, cadires,...).





**ANNEX 4**

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

L'empresa XXXX està autoritzada a utilitzar els recursos d'informació dels centres 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 de les centres i tindran l'obligació de respectar els següents requeriments:

- 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.
- 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.
- Conèixer les funcions i obligacions del personal que presten servei als centres i els procediments i mesures que els aplica en el desenvolupament de les seves funcions.
- 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, 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 i la resta de normativa aplicable en aquesta matèria, de conformitat amb els protocols establerts en els centres.
- Facilitar, si escau, l'exercici dels drets ARCO (accés, rectificació, cancel·lació i oposició), així com els drets a la limitació del tractament i a la portabilitat, previstos a l'article 12 i següents de la LOPDGD dels interessats seguint el protocol a tal efecte elaborat per als centres.
- Aplicar les mesures per a fitxers de nivell alt segons estableix el RD1720/2007 per garantir la protecció de la informació proveïda per la Residència per a Gent Gran Lleida-Balafra i la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balafra II.
- No fer servir la informació ni els recursos informàtics per finalitats no previstes en la prestació del servei
- No subministrar ni comunicar les dades personals a terceres persones, ni tan sols per a la seva conservació, llevat que compleixi amb l'autorització expressa dels centres.





- No fer còpies ni extreure la informació a què tingui accés, llevat que sigui imprescindible per a l'adequada execució de les funcions assignades pels centres.
- Esborrar qualsevol fitxer temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.
- No compartir les contrasenyes amb altres persones. L'identificador i contrasenya són personals i intransferibles.
- 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 tomar-la a canviar periòdicament cada tres mesos i davant de qualsevol sospita d'incident de suplantació de la identitat de l'usuari.
- 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.
- Tancar o blocar les sessions actives a l'ordinador (Ctrl+Alt+Supr) en abandonar temporalment el lloc de treball i apagar-lo al finalitzar la jornada.
- No deixar sense recollir documents confidencials als dispositius de reproducció (fotocopiadores, faxos, escàners i impressores).
- Notificar a la direcció qualsevol incidència, anomalia o sospita relacionada amb la seguretat de la informació.
- Garantir l'adequació a l'Esquema nacional de seguretat en els supòsits que preveu la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques: la tramitació electrònica amb els ciutadans i les relacions interadministració.
- 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 dels centres.

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

Lleida,  
Nom i cognoms:

Nom de l' empresa:

Signatura,





**Annex 3**  
Criteris de valoració de les ofertes

	Doc. original signat per: Marta Vargas Sorribes 08/04/2026	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web <a href="http://csv.gencat.cat">csv.gencat.cat</a> fins al 09/04/2029	Data creació còpia: 09/04/2026 07:50:05
		Original electrònic / Còpia electrònica autèntica	
		CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ	Pàgina 46 de 50
			
		0RG31U3RG0EZL8UUG3B82T53NDSN1G16	



**Desglossament dels criteris d'adjudicació**

**SERVEI DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA PER A GENT GRAN LLEIDA - BALÀFIA I DE LA RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA PER A GENT GRAN BALÀFIA II (GESTIONADES PER L'EMPRESA PÚBLICA GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS)**

**1. Criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor (Fins a 30 Punts)**

Els aspectes a valorar en aquest apartat s'han d'incloure en el **sobre B**

D'acord amb el que estableix la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública, es valorarà la proposició tècnica d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri i, posteriorment, s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent, per obtenir la puntuació

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

$P_{op}$  = Puntuació de l'Oferta a Puntuar  
 $P$  = Puntuació del criteri  
 $VT_{op}$  = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua  
 $VT_{mv}$  = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

La fórmula s'aplicarà a cadascun dels criteris per separat i després s'obtindrà la puntuació total.

S'indica en cada criteri el llindar per a valorar i posteriorment puntuar, per sota del qual, si cap de les valoracions tècniques l'assoleix, no s'aplicarà la fórmula, i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques, prèvia a l'aplicació de la fórmula, de manera que s'asseguri un llindar mínim de valoració tècnica per poder rebre la màxima puntuació possible.





**1.1.- Desenvolupament de la memòria tècnica presentada: 20 punts.**

Lindar establert per a valorar i posteriorment puntuar aquest criteri: 80 %

Per a valorar aquest apartat, es tindran en compte els aspectes següents:

- Tipologia de menú estacional (cal presentar obligatòriament un menú d'hivern i un d'estiu), amb els menús programats dividits per setmanes, amb rotació mínima de 4 setmanes (fins a **20 punts**). Es valorarà:
  - Programació: fins a **3 punts**.
  - Composició del menú basal i dels menús derivats. Es tindrà en compte entre altres aspectes, l'equilibri entre els nutrients energètics (proteïnes, lípids, hidrats de carboni, etc): fins a **4 punts**.
  - Varietat i qualitat: fins a **4 punts**.
  - Fitxes tècniques de totes aquelles dietes de l'annex 2 del PPT que requereixin el·laboració: fins a **3 punts**.  
A la fitxa tècnica hi ha de constar: l'elaboració, la quantitat i l'aportació calòrica de cadascun dels plats del menú basal d'estiu, menú basal d'hivern i menús derivats
    - Dieta diabètica
    - Dieta hipocalòrica
    - Dieta hepàtica
    - Dieta hiposòdica
    - Dieta amb protecció gàstrica
    - Dieta hipercalòrica
  - Menús especials de les festes annex 3 del plec de prescripcions tècniques: fins a **3 punts**.
  - Relació de plats cuina catalana inclosos en els menús: fins a **3 punts**.

Per a fer l'oferta d'aquest apartat, caldrà tenir en compte els requisits de l'apartat 4 del plec de prescripcions tècniques.

**1.2. Capacitat tècnica de l'empresa (projecte de servei): 10 punts.**

Lindar establert per a valorar i posteriorment puntuar aquest criteri: 80 %

Per a valorar aquest apartat, es tindran en compte els aspectes següents:

- Pla de neteja i gestió de residus (fins a **3 punts**)
- Pla de control higiènic sanitari (fins a **3 punts**)
- Sistema d'execució, coordinació, avaluació i seguiment del servei (fins a **4 punts**)

**Les ofertes que no assoleixin un mínim de 15 punts en la valoració total dels apartats 1.1 i 1.2, es consideraran no aptes i seran exclòs de la licitació.**





**2. Criteris d'adjudicació de valoració automàtica: (Fins a 70 Punts).**

**2.1. Import total de les estades en pensió completa i mitjà pensió: fins a 60 punts**

Els aspectes a valorar en aquest apartat s'han d'incloure en el **sobre C**

**En cas d'incloure informació relativa a aquest apartat en el sobre A o en el sobre B serà motiu d'exclusió de la licitació**

Per a la valoració de les ofertes econòmiques de l'i cada rebudes el procediment serà:

2.1.1. Determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

2.1.2. Càlcul del les puntuacions de les ofertes acceptades

**2.1.1. Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals**

Es presumirà que una oferta econòmica és inviable per estar formulada en termes que la fan anormalment baixa quan aquesta minori el preu en més de 5 unitats percentuals en relació a la mitjana aritmètica de les ofertes susceptibles de valoració econòmica (a aquests efectes, seran susceptibles de valoració econòmica les ofertes que no hagin estat excloses prèviament a l'obertura del sobre C).

L'import del llindar de normalitat es calcularà mitjançant la següent fórmula:

$$\text{Lindar} = \text{mitjana aritmètica} \times (1 - 5 \%)$$

**2.1.2. Càlcul de les puntuacions de les ofertes acceptades**

El càlcul de les puntuacions es realitzarà a partir de les ofertes acceptades, sense considerar les ofertes que finalment s'hagin considerat com a anormalment baixes després de tramitar el procediment establert en l'article 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La puntuació màxima que pot rebre una oferta serà de **60 punts (P)** sobre un total de 100. La puntuació de cada oferta es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula (segons Directriu 1/2020):

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

$P_v$  = 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

$$VP = 1$$





**2.2. Millores que es proposen respecte a les obligacions mínimes fixades en el plec: fins a 10 punts.**

Els aspectes a valorar en aquest apartat s'han d'incloure en el **sobre C**

**En cas d'incloure informació relativa a aquest apartat en el sobre A o en el sobre B serà motiu d'exclusió de la licitació**

Per a valorar aquest apartat, es tindran en compte els aspectes següents:

- Possibilitat de que la dieta triturada sigui la mateixa que la del menú basal i es pugui triar entre les dos opcions de plat: **5 punts**.
- Presentació les dietes texturitzades en motlles: fins a **3 punts**.
- Inclusió de productes ecològics i/o de proximitat (caldrà acreditar l'origen dels productes i mantenir-l'ho durant l'execució del contracte): fins a **2 punts**.

