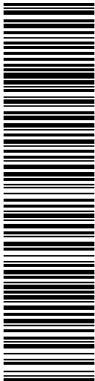


DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT28I-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 1 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT28I-933ZW.DD80AC9CE9EDC21BF3FAA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació del servei d'àpats per a la residència i centre de dia de Vandellòs, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment negociat sense publicitat amb varis criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions tècniques per a la contractació del servei d'àpats per la **residència i centre de dia de Vandellòs, gestionada per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL**, en endavant SUMAR, amb la finalitat que les persones usuàries d'aquests serveis puguin gaudir d'una alimentació completa, sana i gastronòmicament adequada, tots els dies de l'any, tant per aquelles persones en règim de pensió completa com les persones usuàries en règim de mitja pensió.

2. FREQUÈNCIA

El subministrament es prestarà tots els dies de l'any sense interrupcions.

El servei de pensió completa per persona usuària inclou dinar i sopar.

Aquest servei es realitza de dilluns a diumenge en el cas de residència.

El servei de mitja pensió per persona usuària inclou el dinar. Aquest servei es realitza de dilluns a divendres en el cas del centre de dia (ubicat dins la mateixa residència).

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Tant la residència com el centre de dia estan ubicats al mateix recinte:

Nom Centre	Adreça
Residència d'Avis Lo Parralet de Vandellòs	Carrer del Dr. Alfredo Simón, 2, 43891 Vandellòs, Tarragona

Nombre de places màximes de la residència: **15** places en règim de pensió completa

Nombre de places màximes del centre de dia: **10** places en règim de mitja pensió.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 2 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DD80AC9CE9B9DC21BF3FA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



La residència disposa d'un espai destinat a cuina, equipat amb nevera industrial, forn regenerador i una zona de rentat amb rentaplats. Aquesta cuina està situada damunt mateix de la cuina del bar restaurant del Casal de Jubilats i estan connectats mitjançant un elevador muntaplats de maneig molt senzill, amb una porta tipus guillotina, que normalment apareixen instal·lats en residències de varies plantes.

3.1. PREVISIONS DE CONSUM

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani, que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació.

Els usuaris del servei seran, com a màxim:

- 15 residents fixes en règim de pensió completa de dilluns a diumenge.
- 10 persones usuàries del servei de centre de dia en règim de mitja pensió de dilluns a divendres.

Les estades anuals estimades són les següents:

- 5.475 estades anuals de pensió completa
- 2.550 estades anuals de mitja pensió

*** Es poden ampliar places al centres al llarg del contracte, sempre que no superi el 10% de l'import de modificacions previstes.**

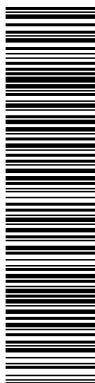
4. CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS DEL SERVEI

El present contracte tindrà com a objectius específics en relació amb la qualitat del servei de restauració, la qualitat dels queviures, la millora integral de la cuina, de les formes de cuinar, de la manipulació dels aliments i de la selecció d'aquests.

4.1. MODEL D'ATENCIÓ ASSISTENCIAL DE LA RESIDÈNCIA PER A GENT GRAN (ACP)

La residència geriàtrica es troba immersa en un canvi de model assistencial que vol treballar des de l'atenció centrada en la persona (ACP). El servei de cuina és una peça fonamental d'aquest

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 3 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DDB0AC9CE9E9DC21BF3FAA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



procés, tant pel que fa a l'organització d'un servei adequat a aquest model d'atenció com per la implicació del personal del servei en aquest procés de canvi.

Els objectius del centre, la planificació, l'organització i les funcions del seu personal queden sotmeses a la visió de la residència geriàtrica municipal i al seu projecte "i a tu com t'agradaria viure a la residència". L'adjudicatari, els professionals adscrits al servei i la persona responsable de la coordinació han d'incloure les bones pràctiques d'aquest model d'atenció en el seu servei.

Aquesta proposta serà un dels criteris de valoració del procediment: la flexibilitat de l'organització, la participació-implicació en els objectius de centre i la revisió constant d'aquests.

4.2. REVISIÓ ACP

La direcció de la Residència i l'equip de l'àrea tècnica de SUMAR, d'acord amb el procés evolutiu del projecte d'atenció centrada en la persona "i a tu com t'agradaria viure a la residència", es reserva el dret de la revisió de tots els apartats de l'organització del servei de cuina, elaboració de menús, horaris de servei, disposició dels menjadors... que s'especifiquen en el present plec de condicions, amb l'objectiu d'adaptar el servei de cuina al projecte de centre, sense que això representi una modificació de la dedicació de personal i, per tant, del preu del contracte.

4.3. TIPUS DE RESTAURACIÓ

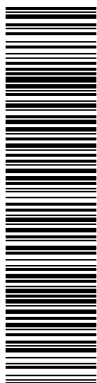
Els menús seran elaborats a les instal·lacions de l'ajuntament situades al mateix edifici, a la cuina del bar del casal, seguint el procediment de càtering en línia calenta.

L'empresa adjudicatària aportarà:

- El personal necessari.
- El disseny d'uns menús adequats a les necessitats nutricionals, gastronòmiques i organolèptiques dels usuaris finals, signat per un/a nutricionista col·legiat/da.
- La compra, rebuda i emmagatzematge de tota la matèria prima necessària.
- El cuinat i el servei dels àpats.
- Aplicament d'uns plans d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
- El manteniment de l'elevador muntaplats.

4.4. EL SERVEI

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 4 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DD80AC9CE9DC21BF3FA6E55EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



Els diferents horaris i serveis a oferir son:

- **Pensió alimentaria** (Residència): dinar i sopar
- **Mitja pensió alimentaria** (Centre de Dia): dinar
- **Prestacions extres.** Es considerarà una prestació extra, la preparació d'aquells productes destinats a activitats extraordinàries del centre com poden ser: tallers de cuina, vermouths, berenars especials, o menús esporàdics.

El centre té actualment els següents horaris de servei d'àpats:

ÀPAT	HORARI
Dinar	A les 13.00 h
Sopar	A les 20:15 h

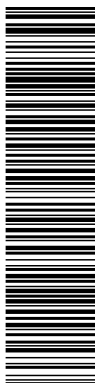
4.5 TIPUS DE SERVEIS:

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant cada dia de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec. Aquesta gestió inclourà així mateix:

• Menús especials per a les festivitats assenyalades:

- Dinar de Cap d'Any.
- Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
- Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
- Dinar Divendres Sant (amb bunyols).
- Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
- Dinar de Sant Jordi.
- Festa de la germanat el 15 de maig
- Berenar- sopar especial per Sant Joan.
- Dinar Festa major i dinar de festa petita. (el divendres pròxim al 25 de juliol)
- Dinar de l'11 de setembre (amb pastís).
- Dinar Festa major el 25 de Setembre
- Panellets i castanyes per Tots Sants.
- Sopar de nit de Nadal.
- Dinar de Nadal.
- Dinar Sant Esteve.
- Sopar de la revetlla de Cap d'Any

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 5 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DD80AC9EC9E9DC21BF3FA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- Etc.

En totes les festes, s'entén el dinar o sopar, segons el dia que es tracti, per a les persones usuàries.

- **Serveis extres:**

Poden ser tant àpats esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars de residents malalts i/o en procés pal·liatiu, que es facturaran al preu de la ordenança municipal.

O bé activitats gastronòmiques com berenars, àpats temàtics, tallers de cuina o la compra d'ingredients per treballar àrees temàtiques .

Per aquests serveis es valora una bossa econòmica mensual de 20€ per persona usuària, que la residència no està obligada a esgotar.

4.6 PROGRAMACIÓ DELS ÀPATS

L'empresa adjudicatària elaborará com a mínim dos menús diferents anuals: de cinc setmanes que incorpori totes les condicions d'un menú saludable i que estigui dissenyat i signat per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

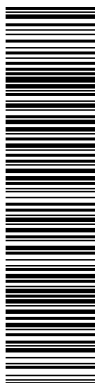
L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació de menús del mes, amb antelació i còpies suficients per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció del centre i caldrà presentar-la al menys, un mes abans de la seva vigència. Per tal de que des del centre es pugui posar en comú amb les persones usuàries i decidir si volen fer canvis.

Tots els canvis de menús es comunicaran 15 dies abans de la seva vigència per tal que l'empresa licitadora les pugui introduir. S'establirà una coordinació trimestral per tal de poder definir el menú trimestral de cares a cada estació de l'any entre la direcció del centre i la persona referent del càterin.

Qualsevol variació del mateix, haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació a la direcció del centre.

En qualsevol cas, els menús hauran de complir els següent requisits:

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 6 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DDB0AC9CE9E9DC21BF3FA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.
- Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.
- Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc.
- Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci .
- Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, diàries, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual
- La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
- A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).
- A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge extra .
- En totes les cocccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol alto oleic.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 7 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DD80AC9EC9E9DC21BF3FAA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- Cal acompanyar els àpats amb pa elaborat diàriament en fleques o pastisseries, i cal garantir que s'ofereix varietats de pa, com pa integral, de pagès, de barra, sense sal, etc.
- Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc.
- Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar de gent gran, subministrant productes adequats.
- S'evitaran aliments que suposin un risc (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...).
- Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
- S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar al centre la ració de mostra del menjar degudament identificada, datada i etiquetada, amb la descripció detallada dels aliments i àpat a què corresponen, mètode d'elaboració i procedència, i nom del centre, per poder seguir la seva traçabilitat. També lliurarà als centres els tovallons de paper i bosses de mostra, sense cap cost afegit per a SUMAR.

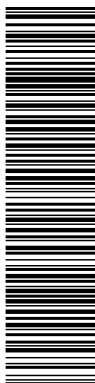
L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquelles persones usuàries que així ho requereixin en raó de la seva edat, per prescripció facultativa o per motius religiosos.

L'empresa adjudicatària vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.

SUMAR podrà fer revisar els menús en qualsevol moment per personal amb formació en nutrició humana i dietètica. En el cas que, fruit de la citada revisió, es consideri que la composició dels menús de dinar o berenar que es subministren als centres no s'adeqüen a les condicions d'un menú saludable, pel que fa a la qualitat i varietat dels aliments, o al seu gramatge i calories, o

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 8 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DDB0AC9EC9E9DC21BF3FA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación se puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



bé en relació als menús adaptats o amb modificacions d'alguns usuaris, **es podrà exigir a l'adjudicatària que doni compliment a les modificacions que es proposin pel citat especialista contractat per SUMAR**, sense cap cost addicional ni increment de preu, previ informe per escrit del mateix en quant als canvis que haurà d'aplicar l'adjudicatària en la prestació del servei d'àpats, i sota advertiment d'ésser considerat el seu incompliment com a causa de penalització i/o de resolució contractual.

4.7- FITXES TÈCNIQUES, LOTS I CADUCITATS:

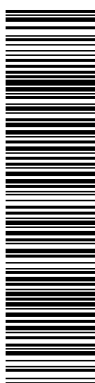
L'empresa adjudicatària posarà a disposició de SUMAR les fitxes tècniques dels diferents plats que conformaran els menús de cada trimestre, coincidint amb les quatre estacions de l'any. A les fitxes tècniques dels diferents plats hi haurà de constar, com a mínim, la definició de la matèria primera, els ingredients dels diferents plats (concretant el gramatge i les kilocalories), la forma de cocció dels ingredients que conformin el plat i els al·lèrgens, per presentar-les i facilitar-les a SUMAR a l'inici de la prestació del servei, així com amb cada canvi de menú. A les carns s'haurà d'indicar la peça (llom, maluc, greixet...) que s'utilitzarà generalment, concreció que s'haurà d'efectuar també amb el peix. Així mateix, s'haurà de detallar si s'utilitzarà habitualment el producte com a fresc, congelat, precuinat, etc. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores. En tot cas, les fitxes tècniques hauran d'anar acompanyades d'una foto de presentació.

4.8- RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS

L'empresa adjudicatària estarà preparada per adequar la dieta a les necessitats especials de les persones usuàries de cada centre. Els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals i gustos de les persones...). En cada cas particular, s'exclourà de l'àpat l'aliment implicat, seguint estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. El centre facilitarà el llistat dels aliments i additius permesos/prohibits en cada cas, basant en la informació aportada per cada persona usuària i/o família. Per tot això, a mode general, s'han de complir les recomanacions següents:

- Declarar exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats.
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetat dels àpats.
- Assegurar la varietat.
- Intentar en la major mesura possible que el menjar sigui el més igual al de la resta de comensals, però eliminant totalment l'al·lèrgen o aliment concret del menú i altres

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT28I-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 9 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT28I-933ZW.DDB0AC9EC9E9DC21BF3FAA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



productes que no puguin contenir com additiu, el que implica un rigorós anàlisis de les etiquetes dels aliments.

- S'evitaran aquells aliments del que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials. L'empresa adjudicatària a petició del centre, tindrà capacitat d'oferir un menú alternatiu per aquelles circumstàncies puntuals i imprevistes de malaltia lleu. Serà recomanable la possibilitat de disposar sempre en el menú d'algun aliment nutritiu, de fàcil digestió i absorció com arròs, pasta, patates, pastanaga, pa, carn o peix a la planxa o bullit, iogurt, plàtan, poma en compota o al forn.

5. REPRESENTAT/INTERLOCUTOR DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

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

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

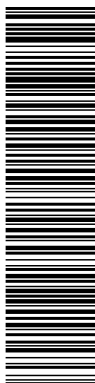
6. INSPECCIÓ I CONTROL

SUMAR i el centre designaran la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.)

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 10 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DD80AC9CE9E9DC21BF3FAA6E5E5EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- Controlarà el compliment de les normatives higièniques-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent-hi el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per al consum.

L'empresa adjudicatària realitzarà de forma anual enquestes de satisfacció als usuaris.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre i de SUMAR de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre el seu accés a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho de cap manera.

SUMAR o el centre podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

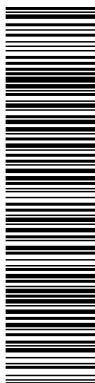
La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària van a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió de la direcció del centre i/o personal de de SUMAR que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

7. SEURETAT

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

8. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 114 , Codi Classificació: D050603 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: GV327-GT281-933ZW Data d'emissió: 21 de Abril de 2026 a las 10:22:02 Pàgina 11 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 21/04/2026 09:02
	ESTAT SIGNAT 21/04/2026 09:02



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98210.GV327-GT281-933ZW.DDB0AC9CE9E9DC21BF3FAA6E55EC932AE3EF7D1B) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



La Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, té com a objectiu promoure la seguretat i salut dels treballadors mitjançant l'aplicació de les mesures i activitats necessàries per a la prevenció dels riscos derivats del treball; per tant, cal desenvolupar aquesta activitat preventiva d'acord amb els següents principis generals:

- Evitar els riscos i avaluar els que no es puguin evitar, combatent-los en l'origen.
- Substituir les accions perilloses per aquelles que comportin poc o gens perill.
- Establir mesures i mitjans de protecció col·lectiva i dotar de mitjans de protecció individual quan siguin necessaris.

L'empresa contractista haurà de tenir realitzada la corresponent avaluació de riscos, així com la planificació de l'activitat preventiva, quina còpia haurà de facilitar a SUMAR quan sigui requerida a l'efecte.

9.- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

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

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

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

Girona, a la data del certificat digital

MARC TORRES I AGUILÓ

Xef Executiu

SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL