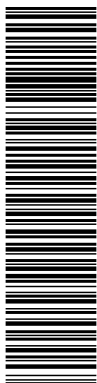


DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina 1 de 17	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F043EC906751460B35) 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 per lots del servei de càtering en línia freda (dinars i berenars) destinat als centres de serveis de la comarca de Les Garrigues (Lleida), així com del servei de càtering (dinar) durant les vacances del personal de cuina del centre de serveis de Maials (Segrià), i del servei de càtering en línia freda per als centres de serveis d'Hostalets de Pierola, Torrelavit i el centre de dia del Papiol, tots ells gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert amb diversos criteris d'adjudicació.**

**1. OBJECTE**

L'objecte del present plec és establir les condicions tècniques que han de regir la contractació del servei d'elaboració, subministrament i lliurament d'àpats en línia freda destinats als centres de serveis i centres diürns gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL.

El servei inclou:

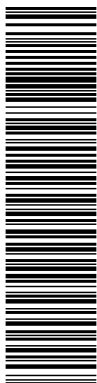
- L'elaboració dels menús (dinars, berenars i, si escau, esmorzars).
- El subministrament i transport dels àpats als centres.
- La garantia de la correcta conservació i seguretat alimentària.
- L'adaptació dels menús a les necessitats individuals de les persones usuàries.
- El subministrament dels equips necessaris per a la regeneració dels àpats.

Aquest servei s'adreça principalment a persones d'edat avançada, algunes amb situacions de fragilitat o necessitats alimentàries específiques, motiu pel qual haurà de garantir-se una alimentació equilibrada, segura i adaptada.

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

- L'adequació nutricional dels menús.
- La seva adaptació individualitzada.
- La seguretat alimentària en totes les fases del procés.
- La correcta conservació, transport i lliurament.
- La coordinació amb el model d'atenció propi de SUMAR.

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>2</b> de <b>17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



## 2. DIVISIÓ EN LOTS

El contracte es divideix en els lots següents:

- **LOT 1 – Servei d'àpats en línia freda per als centres de serveis d'àmbit rural de la comarca de Les Garrigues**

Inclou el subministrament habitual d'àpats (dinars i berenars) en línia freda als centres de serveis de la comarca de Les Garrigues durant tot el període de vigència del contracte.

- **LOT 2 – Servei d'àpats durant les vacances del personal de cuina del centre de serveis d'àmbit rural de Maials en línia freda**

Inclou el subministrament temporal de dinars en línia freda al centre de serveis de Maials, exclusivament durant el període de vacances del personal de cuina, amb una durada màxima estimada de 30 dies anuals.

- **LOT 3 – Servei d'àpats en línia freda per als centres de serveis d'àmbit rural dels centres de serveis de Torrelavit, Hostalets de Pierola i el centre de dia de El Papiol**

Inclou el subministrament habitual d'àpats en línia freda als centres de serveis d'Hostalets de Pierola i Torrelavit i al centre de dia de El Papiol, durant tot el període de vigència del contracte.

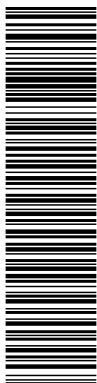
## 3. ABAST GENERAL DEL SERVEI

Per a tots els lots, el servei inclourà:

- El subministrament d'àpats en sistema de línia freda.
- La garantia de qualitat, seguretat alimentària i traçabilitat.
- L'adaptació dels menús a necessitats mèdiques, culturals o personals.
- El subministrament d'un forn regenerador en règim de cessió temporal, en tots els centres que no disposin d'equipament adequat per a la regeneració dels àpats.
- El compliment de la normativa higiènic-sanitària vigent.

Les particularitats específiques de cada lot es desenvolupen en els apartats corresponents.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E08D0F943EC906751460B35) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



**4. FREQUÈNCIA I ABAST DEL SERVEI**

Els àpats es lliuraran mitjançant el sistema de **línia freda**. La planificació concreta dels dies de lliurament es definirà a l'inici del contracte.

Pel LOT 1 i 3 inclourà dinar complet i berenar en línia freda. Pel LOT 2 inclourà només el dinar en línia freda. Pel LOT 3 a més, hi haurà l'esmorzar en línia freda pel centre de dia de El Papiol.

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

Pel LOT 1 i 3: El servei es prestarà mitjançant tres lliuraments setmanals com a mínim, d'acord amb el calendari establert. Només podrà modificar-se per acord exprés entre les parts. S'acabaran de concretar els dies de comanda i entrega en el moment de l'inici del contracte per tal d'ajustar-los a les necessitats dels serveis.

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

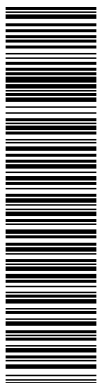
**5. ÀMBIT D'APLICACIÓ**

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

Nº LOT	NOM CENTRE	ADREÇA	PLACES MÀXIMES	LINIA CATERING
LOT 1	Centre de serveis d'àmbit rural de La Granadella	C/ Marina, s/n 25177 LA GRANADELLA	25	FREDA
LOT 1	Centre de serveis d'àmbit rural de l'Albi	Av/ de Les Garrigues, 13, 25450 L'ALBI	20	FREDA
LOT 2	Centre de serveis d'àmbit rural de Maials	C/ Barceloneta, 95, 25179 MAIALS	20	FREDA
LOT 3	Centre de serveis rural Torrelavit	C/ Segimon Tomeu, 29 08775 TORRELAVIT	20	FREDA
LOT 3	Centre de serveis rural Hostalets de Pierola	C/ Àngel Guimerà, 1, 08781 HOSTALETS DE PIEROLA	21	FREDA
LOT 3	Centre de dia El Papiol	C/ Dr. Trueta s/n 08754 EL PAPIOL	24	FREDA

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F43EC96751460B35) 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

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>4 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) 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



Durant la vigència del contracte, es podran incorporar nous centres a la gestió de SUMAR a la mateixa comarca de cada lot, circumstància que serà comunicada amb antelació suficient a l'empresa adjudicatària, sempre que no impliqui una modificació substancial del contracte d'acord amb l'article 205 de la LCSP i dins dels límits previstos en el plec de clàusules administratives.

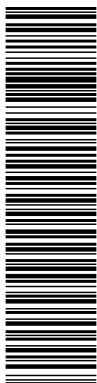
A títol orientatiu, el volum estimat del servei es correspon amb la capacitat màxima dels centres i el seu nivell d'ocupació habitual, sense caràcter vinculant per a l'Administració

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

Per tal que l'empresa conegui les necessitats requerides per SUMAR ha d'entendre els procediments d'actuació en el que la part alimentària correspon. El servei de dinars i berenars es dissenya per garantir les preferències i necessitats alimentàries de les persones usuàries segons el seu Pla d'Atenció i Vida (PAV). Això s'implementa amb els següents punts:

1. **Entrevista i registre de preferències:**
  - Cada persona usuària serà entrevistada per recollir preferències, intoleràncies, al·lèrgies i necessitats específiques.
  - Les especificacions individuals es registraran en el registre de canvis de menús i seran revisades periòdicament pel professional de referència.
  - Sempre prevaldrà l'opinió de la persona usuària; en cas que no pugui decidir, s'acordarà amb la família, tutor legal o professional de referència.
  
2. **Presentació i aprovació dels menús:**
  - Els menús setmanals seran elaborats per un/a dietista titulat/da i presentats al centre.
  - Les adaptacions i variacions es comunicaran directament des del centre al càtering per assegurar la seva correcta aplicació.
  - Els menús hauran de ser suficients per a cada comensal i lliurats en format multi ració, garantint qualitat, traçabilitat i conservació fins al moment del consum.
  
3. **Autonomia i participació:**
  - Durant els àpats, es fomentarà l'autonomia de les persones usuàries, permetent la seva participació en activitats com parlar la taula, servir-se i preparar amanides.

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina 5 de 17	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



## 7. PROCEDIMENT DE COMANDES I SUBMINISTRAMENT:

### Procediment de comandes:

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

### Procediment de lliurament:

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

### Horari i recepció de la mercaderia

Els horaris de recepció seran determinats pel centre dins de franges compatibles amb la prestació del servei i prèvia coordinació amb l'empresa adjudicatària, atenent tant les necessitats del centre com l'organització logística del contractista.

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

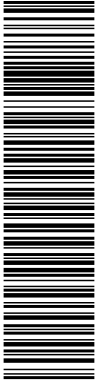
El centre podrà verificar aleatòriament les matèries primeres utilitzades mitjançant revisió d'etiquetatge o documentació associada.

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

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

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC906751460B35) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/45

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina 6 de 17	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E08D0F943EC906751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mijiançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- En el cas que el transport no es pugui servir dins del horari previst per causes alienes, l'empresa mantindrà informat el centre en tot moment de l'estat de la situació i de les mesures preses

L'albarà d'entrega ha d'especificar:

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

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

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

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

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

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de contingència que garanteixi la continuïtat del servei en cas d'incidències en la producció, transport o subministrament, i haurà d'activar-lo de manera immediata quan es produeixi qualsevol situació que pugui afectar la correcta prestació del servei, incloent, si escau, sistemes alternatius de producció, transport o subministrament.

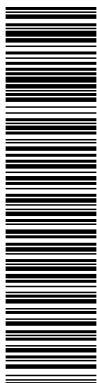
### **8. FITXES TECNiques, LOTS I CADUCITATS:**

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

Les fitxes tècniques hauran d'incloure com a mínim:

- Definició de la matèria primera i ingredients del plat, indicant gramatge i kilocalories.

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>7 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F43EC96751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mijiançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



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

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

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar la fitxa tècnica de les principals matèries primeres utilitzades, indicant com a mínim la seva categoria comercial, origen, varietat (si escau), característiques organolèptiques i sistema de producció. Aquesta documentació haurà d'estar disponible per a SUMAR durant tota la vigència del contracte.

SUMAR podrà requerir en qualsevol moment la documentació acreditativa de les matèries primeres utilitzades, incloent etiquetes, fitxes tècniques o certificats d'origen. L'empresa adjudicatària haurà de garantir la correspondència entre la documentació aportada i els productes realment utilitzats.

**9. 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.

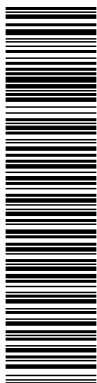
Aquest representant atindrà en tot moment els avisos, indicacions o modificacions que els serveis de SUMAR considerin convenients i, al mateix temps, lliurarà la informació detallada dels treballs realitzats i de les incidències generades.

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.

**9. PROGRAMACIÓ DELS ÀPATS**

**Elaboració i subministrament**

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>8 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Miliantant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/45



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

**Estructura dels menús**

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

**Estructura dels àpats**

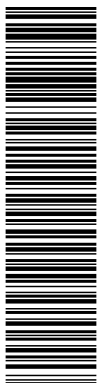
- Primers plats: Arròs, pasta, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites).
- Amanida: Inclou cada dinar, amb ingredients variats segons temporada.
- Segons plats: Aliments proteics com carn, peix o ous.
- Guarnicions: Prioritat a verdures i hortalisses, combinables amb llegums, pasta,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

**Requisits generals**

- Els menús han de complir la normativa vigent i els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, tenint en compte composició, quantitats i tipus de cocció.
- Cal adaptar els àpats a les diferents necessitats de les persones usuàries segons edat, salut o prescripció facultativa, tenint en compte que els usuaris finals son gent gran.
- S'evitaran aliments amb risc (espines de peix, ossos petits, carns amb tendons) i s'optimitzarà el grau de maduresa de la fruita i la caducitat dels productes.
- Es lliurarà una mostra testimoni de cada menú servit, exclusivament amb finalitats de control sanitari, d'acord amb la normativa vigent. L'adjudicatari lliurarà aquestes racions de mostra degudament identificades i etiquetades, amb la descripció detallada dels aliments, mètode d'elaboració i procedència, sense cost adicional per al centre. Aquestes mostres vindran amb un gramatge corresponent a una ració. Aquestes

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>9</b> de <b>17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01

ESTAT  
**SIGNAT**  
05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) 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/45



mostres es guardaran en els congeladors dels centres una setmana tal i com Sanitat exigeix.

- SUMAR podrà revisar els menús en qualsevol moment per personal amb formació en nutrició i dietètica mitjançant els mecanismes de seguiment i control previstos en el contracte. Les modificacions proposades per garantir la qualitat i adaptació dels menús seran obligatòries sense cost addicional.

**Forn regenerador**

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

L'adjudicatari haurà de subministrar un forn regenerador, en modalitat de cessió temporal durant la vigència del contracte, o sistema equivalent que garanteixi la correcta regeneració dels aliments, amb capacitat suficient per al volum del centre. El cost del subministrament, instal·lació, manteniment i retirada del forn regenerador es considerarà inclòs en el preu del contracte, sense que pugui ser objecte de facturació independent.

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

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

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

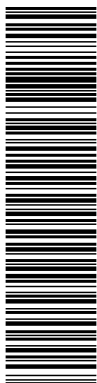
L'empresa lliurarà una guia visual de regeneració i farà una petita formació als centres del funcionament dels forns i de com fer la regeneració correcta de cada un dels aliments.

**10. RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS**

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

Per a cada cas:

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>10</b> de <b>17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO 04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mijiançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/45



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

**Recomanacions generals:**

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

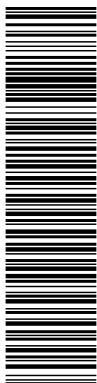
En circumstàncies puntuals i imprevistes (per exemple, malaltia lleu), l'empresa adjudicatària podrà oferir un menú alternatiu també en línia freda. Es recomana que aquest menú inclogui aliments nutritius, de fàcil digestió i absorció, com: arròs, pasta, patates, pastanaga, carn o peix a la planxa o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

**11. QUALITAT I CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS.**

**1. Qualitat dels productes:**

- Tots els aliments seran de primera qualitat, preferentment frescos, d'acord amb les característiques territorials de cada lot, de temporada i de proximitat (Km 0) sempre que sigui compatible amb els principis de lliure concurrència i amb la disponibilitat del mercat.
- L'oli envasat que s'entregarà per amanir els plats serà d'oliva.
- S'utilitzarà poca sal i sempre iodada; s'evitaran aliments molt salats o processats amb excés de sal.

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>11 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO 04DB5947A06570108E0D0F943EC906751460B35) 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/45>



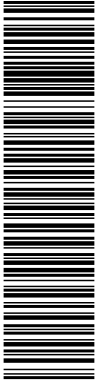
- Les verdures i hortalisses seran fresques, variades i de diferents colors; les amanides inclouran vegetals crus de qualitat.
- Les carns, peixos i ous seran de primera qualitat, cuinats adequadament, sense additius ni greixos visibles; el peix s'ofereirà net i sense espines.
- S'evitarà l'ús habitual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

**2. Emmagatzematge i manipulació:**

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

**3. Control i inspecció:**

- L'empresa adjudicatària facilitarà còpia dels informes d'inspecció sanitària si SUMAR ho sol·licita.
- Incompliments higiènic-sanitaris puntuals hauran d'anar acompanyats de mesures correctores; la reiteració pot ser motiu de resolució contractual.
- Es conservaran mostres dels àpats subministrats durant 7 dies amb finalitats de traçabilitat i investigació epidemiològica, sense cost addicional per SUMAR.
- SUMAR es reserva el dret de realitzar controls aleatoris per verificar la qualitat i tipologia de les matèries primeres utilitzades, mitjançant comprovació documental o, si escau, presa de mostres. En els lots 1 i 2, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar la marca i característiques de l'oli utilitzat a l'inici del contracte, així com qualsevol modificació posterior.



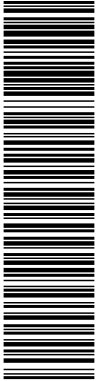
## 12. CALENDARI DE FRUITES, HORTALISSES I PEIXOS DE TEMPORADA

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

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

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

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



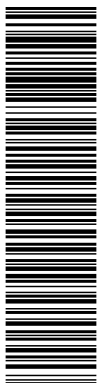
**Calendari de productes de temporada d'hortalisses**

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

**Calendari de productes de temporada de la pesca**

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>14 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



### 13. SEGURETAT

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

### 14. PREVENCIÓ I RISCOS LABORALS

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

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

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

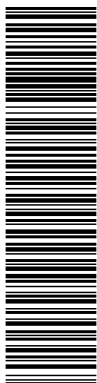
El personal destinat a fer els diferents serveis disposarà dels equips de protecció individuals necessaris i adequats per desenvolupar les diferents tasques.

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

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

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC906751460B35) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>15 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D09F43EC96751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mijiançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



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

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

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

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

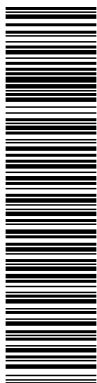
El contractista haurà de respectar i fer respectar als seus empleats, els següents punts:

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

**15. MALBARATAMENT ALIMENTARI**

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

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina <b>16 de 17</b>	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01
	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO\_04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



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

**16. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA**

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

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

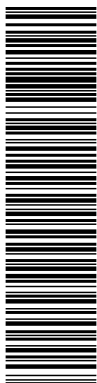
L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el subministrament.

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

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

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

DOCUMENT Plec de clàusules: <b>Plec de clàusules</b>	IDENTIFICADORS País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>150</b> , Codi Classificació: <b>D050601</b> , Any expedient: <b>2026</b>	
ALTRES DADES Codi per a validació: <b>9WKEY-VMT6M-02LDO</b> Data d'emissió: <b>5 de Maig de 2026 a las 13:50:36</b> Pàgina 17 de 17	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 05/05/2026 12:01	ESTAT <b>SIGNAT</b> 05/05/2026 12:01



Girona, a la data del certificat digital

**Marc Torres Aguiló**  
**Responsable de cuines**

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98292 9WKEY-VMT6M-02LDO 04DB5947A06570108E0D0F943EC96751460B35) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>