

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGEIXEN EL CONTRACTE PER LA
PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ AL CENTRE CRAE COLL DE L'ALBA
A TORTOSA, RESERVAT PRIORITÀRIAMENT A CETIS I EIS**

ÍNDEx

- 1. Objecte del contracte**
- 2. Necessitats administratives que satisfà el contracte i idoneïtat del contracte**
- 3. Usuaris del servei**
- 4. Condicions generals dels àpats**
 - 4.1 Alimentació saludable i de qualitat
 - 4.2 Supervisió dels menús
 - 4.3 Productes de temporada i ecològics
 - 4.4 Productes de venda proximitat
 - 4.5 Seguretat alimentària
 - 4.6 Aprovisionament i gestió d'estocs
- 5. Grup d'aliments, freqüències, estructura i contingut dels àpats**
 - 5.1 Grup d'aliments i freqüències
 - 5.2 Estructura i contingut del àpat
 - a) Esmorzar
 - b) Dinar
 - c) Berenar
 - d) Sopar
 - e) Ressonó
 - f) Varietat de colors
 - g) Textures
 - h) Tècniques culinàries
 - i) Aliments complementaris
- 6. Confecció dels menús**
 - 6.1 Planificació dels menús
 - 6.2 Menús per dietes específiques
 - 6.3 Propostes alimentàries alternatives
 - 6.4 Menús especials per festius i celebracions
 - 6.5 Menús de pícnic
- 7. Servei de restauració per al personal que no realitza els àpats amb els infants i adolescents**
- 8. Funcionament del servei**
 - 8.1 Aportacions del centre
 - 8.2 Aportacions de l'empresa
 - 8.3 Neteja
 - 8.4 Desenvolupament del servei
- 9. Continuïtat i garantia del servei**
- 10. Seguiment i supervisió del servei**
- 11. Obligacions de l'empresa adjudicatària**
 - 11.1 Obligacions generals
 - 11.2 Obligacions en matèria de personal



- 12. Facultats de l'Administració
- 13. Penalitats per obligacions específiques que s'estableixen en el PPT
- 14. Seguretat i protecció de dades

ANNEX 1 CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS
ANNEX 2 LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA
ANNEX 3 CALENDARI DE MENÚS ESPECIALS PER FESTES
ANNEX 4 TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT
ANNEX 5 PLECS ESTÀNDARS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA
**ANNEX 6 MODEL DE DOCUMENT D'ACCEPTACIÓ D'OBLIGACIONS RELATIVES
A SEGURETAT DE LA INFORMACIÓ I PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER
PERSONAL**
**ANNEX 7 MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE PER ALS CONTRACTES
L'EXECUCIÓ DELS QUALS ES REQUEREIXI EL TRACTAMENT PER PART DEL
CONTRACTISTA DE DADES PERSONALS PER COMPTE DEL RESPONSABLE DEL
TRACTAMENT (UBICACIÓ SERVIDORS)**



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 2 de 42

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGEIXEN EL CONTRACTE PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ AL CENTRE CRAE COLL DE L'ALBA, A TORTOSA, RESERVAT PRIORITÀRIAMENT A CETIS I EIS

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de restauració al Centre Residencial d'Acció Educativa (CRAE) Coll de l'Alba, a Tortosa, propi del Departament de Drets Socials i Inclusió, reservat prioritàriament a CETIS i EIS.

El servei objecte d'aquest contracte engloba tot el procés; l'adquisició dels aliments i matèries primeres, el transport, el seu emmagatzematge i conservació, l'elaboració dels àpats i el transport dels aliments fins a l'usuari final.

El servei comprèn tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar, amb les seves respectives begudes, dels infants i/o adolescents residents al centre i dels treballadors, que dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els infants i/o adolescents, ajudant-los i compartint amb ells l'hora de menjar com una tasca educativa més. També comprèn el menú de celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre.

El desenvolupament del servei també inclourà la neteja de totes les superfícies de treball, així com de tot el parament de taula, utilitatges i maquinàries utilitzats per a l'elaboració dels àpats, d'acord amb el punt 9.3 d'aquest plec.

El servei de restauració s'haurà de prestar tots els dies de l'any.

Horari del servei: el servei de restauració s'ha de prestar des de les 10:30h a les 16:00h i de les 18:30h a les 21:00h, de dilluns a divendres, i de les 11:00h a les 16:00h i de les 18:00h a les 21:00h, els caps de setmana i festius.

L'horari de cobertura del servei és orientatiu i la direcció del centre el podrà concretar d'acord amb les necessitats del centre. La variació corresponent s'haurà de comunicar per escrit a l'empresa adjudicatària amb l'antelació d'un mes per tal d'organitzar el servei.

| Horari del servei | | | | |
|------------------------|---------|-----------------|------------------|------------------------------------------------------------|
| Categoria professional | Dies | Hores setmanals | | Distribució hores |
| Cuiner/a | DL - DG | 56h | DI - Dv | De les 10:30h a les 16:00h De les 18:30h a les 21:00h |
| | | | Ds, Dg i festius | De les 11:00h a les 16:00h. De les 18:00h a les 21:00h. |





Es preveu la realització de 12 pensions diàries, aquesta previsió pot variar d'acord a la fluctuació de places del centre.

Els/les menors usuaris/es del centre tenen entre 12 i 18 anys.

2. Necessitats administratives que satisfà el contracte i idoneïtat del contracte

La prestació del servei de restauració als centres d'infància té com a objectiu garantir el benestar alimentari dels infants i adolescents acollits. És una necessitat bàsica de les persones i més encara, al tractar-se d'usuaris menors d'edat, ja que l'alimentació té un paper fonamental pel correcte desenvolupament, tan físic com psicològic, dels infants i adolescents. Una qualitat deficient, una mala presentació o programació dels menús o unes quantitats escasses poden provocar un malestar en els usuaris creant situacions de conflicte.

El centre CRAE Coll de l'Alba, a Tortosa, és un centre de menors, de titularitat pública, gestionat directament pel Departament de Drets Socials i Inclusió.

D'acord amb la Llei 14/2010, 27 de maig, dels drets i les oportunitats en la infància i l'adolescència una de les mesures de protecció es l'acolliment en centre. D'acord amb els articles 132 i 133 de l'esmentada llei els centres s'han d'organitzar de tal manera que permetin un tracte afectiu i una vida quotidiana personalitzats.

A través de la Resolució TSF/2013/2017, de 7 de febrer, va donar publicitat a la Directriu general 5/2016, de 4 de novembre, per la qual s'aprova el Programa marc per als centres residencials de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència (actualment DGPPIA) (DOGC núm. 7309).

D'acord amb aquest Programa marc els centres han de reproduir un ambient com més familiar possible, d'altra banda, a la nostra societat, la restauració juga un paper no només nutricional sinó també relacional i lúdic que cal tenir en compte.

En conseqüència, i en tant que cal garantir la cobertura de les necessitats dels infants i adolescents atesos al centre, es considera necessària la contractació del servei de restauració del centre CRAE Coll de l'Alba, a Tortosa, a través d'una empresa que s'encarregui de l'execució de la prestació d'aquest servei.

3. Usuaris del servei

Aquest servei va adreçat als infants i/o adolescents residents al centre i als treballadors que, dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els infants i/o adolescents, ajudant-los i compartint amb ells el menjar com una tasca educativa integral més.



4. Condicions generals dels àpats

4.1 Alimentació saludable i de qualitat

L'empresa adjudicatària ha de tenir especialment en compte en la programació dels menús, quan a la seva composició, qualitat i quantitat, l'especificat dels destinataris, que són infants i joves d'una franja d'edat entre els 12 i 18 anys, en ple desenvolupament, que resideixen al centre, la qual cosa implica que tots els àpats, o la majoria, els fan al centre i s'ha de garantir la seva bona nutrició per un correcte creixement físic i mental.

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

- Aportació energètica adequada.
- Equilibri adequat entre nutrients i energètics: proteïnes, lípids i hidrats de carboni.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correcte en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitat correctes per als consumidors.
- Adequació de la programació a l'estació climàtica.
- Limitació del contingut de greixos, especialment els saturats, sucres i sal.
- Aliments frescos, evitant els aliments precuinat o congelats.

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània, la definició de la qual consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra a), i inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya.

Haurà de garantir una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.

Els proveïdors dels productes han d'estar acreditats per l'empresa adjudicatària i atènyer-se a les instruccions del codi alimentari espanyol (Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel que s'aprova el text del Codi Alimentari). L'empresa adjudicatària sempre serà responsable de les alteracions dels productes.

4.2 Supervisió dels menús

Els menús hauran d'estar supervisats per un dietista i/o nutricionista per tal assegurar-ne la idoneïtat. El contractista disposarà, amb personal propi o subcontractat, d'aquest professional per tal de supervisar, controlar i certificar els menús programats i les dietes establertes.



4.3 Productes de temporada i ecològics

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure productes de temporada, segons la definició que consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra h), i d'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a Annex 1 d'aquest plec.

La programació setmanal haurà d'incloure, com a mínim, els productes de temporada oferts per l'empresa adjudicatària en la seva oferta (fruites de temporada, hortalisses de temporada i productes de temporada de pesca). Les verdures servides com a plat principal seran preferentment de temporada.

Així mateix, dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús setmanals, una part dels inclosos al llistat de productes que consten com a Annex 2 d'aquest plec hauran de ser de producció ecològica d'acord amb l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària. L'acreditació dels productes de producció ecològica es farà per qualsevol dels mitjans de l'apartat 3, lletra e) del Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015.

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

4.4 Productes de venda proximitat

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus. La programació setmanal haurà d'incloure, com a mínim, els productes de venda de proximitat oferts per l'empresa adjudicatària en la seva oferta.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la incorporació d'aquestes productes de venda de proximitat cada mes, i lliurar l'acreditació al centre. Per tal de poder comprovar aquestes acreditacions, també haurà de portar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.

La definició de producte de venda de proximitat és la que consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra g) i al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

4.5 Seguretat alimentària

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 6 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |



El menjar ha d'estar ben preparat, cuinat i condimentat, ja que no només té una finalitat alimentària, sinó que també és un motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els àpats arribin als consumidors en condicions òptimes de presentació, textura i temperatura.

Com a regla general, el contractista queda obligat a respectar tots els requisits sobre seguretat alimentària que li siguin d'aplicació, d'acord amb l'establert per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

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

- Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 de octubre, de salut pública a Catalunya.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- RD 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes
- Reglament CE núm. 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
- Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglament CE núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- Reglament CE núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- REGLAMENT (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, en tot el que es pugui escaure d'aplicació.

Els aliments que es puguin deteriorar no es poden guardar més de tres dies des de la seva compra fins a la seva consumició i s'han de conservar al refrigerador. La carn i el peix s'han de mantenir dins el frigorífic fins el moment de cuinar-los. Els aliments congelats s'han d'emmagatzemar a una temperatura de menys de 18 graus centígrads (-18°). La descongelació dels aliments s'ha de fer d'acord amb els consells sobre bones pràctiques per a la descongelació segura dels aliments de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA). Un aliment descongelat, si no es consumeix, no pot tornar-se al congelador per al seu emmagatzematge.

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

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 7 de 42 |
| | | | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

Les amanides que es preparin amb vegetals crus, s'han de rentar amb aigua barrejada amb lleixiu d'ús alimentari. Segons l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària amb 1,5 mil·lilitres de lleixiu per litre d'aigua aconseguim una concentració adequada, un tractament de 5 minuts és suficient, i allargar-lo pot ser perjudicial. Cal esbandir els vegetals amb aigua, abans i després de la desinfecció.

Els aliments han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal i en particular el codi alimentari espanyol. Els aliments enllaunats han de portar el registre sanitari corresponent.

Els òrgans competents podran efectuar les inspeccions, controls o determinacions analítiques que considerin convenients sobre els aliments i els menús, per tal de detectar qualsevol tipus d'alteració, contaminació o utilització d'additius inadequats i per a verificat l'equilibri i l'adequació dels àpats.

4.6 Aprovisionament i gestió d'estocs

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla d'aprovisionament i gestió d'estocs de matèries primeres per tal d'assegurar la disponibilitat, quantitat, característiques, conservació i qualitat de les mateixes, d'acord amb els requeriments del plec.

D'acord amb el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026, que té com un dels principals reptes a assolir que el sistema alimentari català esdevingui una eina de mitigació de l'emergència climàtica, l'aprovisionament i la gestió dels estocs de matèries primeres s'haurà de fer tenint en compte el que estableix la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris; duent a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris. D'altra banda, s'haurà d'evitar una excessiva acumulació d'estocs, per tal de no forçar el rendiment de les càmeres frigorífiques i de congelació.

5. Grup d'aliments, freqüències, estructura i contingut dels àpats

5.1 Grup d'aliments i freqüències

Freqüències orientatives de consum dels diferents grups d'aliments (D'acord amb "L'Alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya)

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Hortalisses | com a mínim, al dinar i al sopar |
| Farinacis integrals | en alguns àpats del dia |
| Fruites fresques | com a mínim, 3 al dia |
| Fruita seca (crua o torrada) | de 3 a 7 grapat a la setmana |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides amb calci i sense sucres afegits) | 1-3 vegades al dia |
| Llegums, ous, peix i carn | no més de 2 vegades al dia, alternant: |
| Llegums | 3-4 vegades a la setmana |
| Ous | 3-4 vegades a la setmana |
| Peix | 2-3 vegades a la setmana |
| Carn | 3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella) |
| Aigua | en funció de la set |
| Oli d'oliva verge | per amanir i per cuinar |
| Aliments malsans | com menys millor |

Les quantitats varien segons l'edat i els requeriments individuals. Vegeu les quantitats recomanades orientatives al document Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020 (Annex 4).

Flexibilització de la mida de les racions: s'haurà d'adaptar les quantitats en funció de l'edat dels infants o adolescents, s'haurà de respectar la sensació de gana expressada per l'infant o adolescent, s'haurà d'ajustar les racions en funció de l'acceptació del plat i s'haurà de disposar d'un protocol de gestió de les repeticions. Bàsicament, s'hauria de facilitar poder repetir de primers plats, d'hortalisses, guarnicions d'hortalisses i de fruita, i evitar les repeticions de plats precuinats i de segons plats (especialment en el cas de les carns).

Hortalisses i verdures

És recomanable el seu consum preferentment en cru, com a amanida, de primer plat o acompanyament. Quan es presentin com a guarnició, s'ha d'evitar que sigui fregit si l'altre component del plat també és fregit.

Farinacis

Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i també la patata i altres tubercles. Els aliments integrals són més rics en fibra i d'altres nutrients que les varietats refinades, per tant s'ha de potenciar la seva utilització sempre que hi hagi bona acceptació pels usuaris.

Fruita

Preferentment serà fruita de temporada, madura i en cru. S'haurà d'atendre la varietat per a evitar la monotonia, la rotació setmanal, la temperatura al servir-la i la utilització de preparacions còmodes. Es prioritzarà la fruita fresca i puntualment es podrà servir altres presentacions casolanes, preparades en el propi centre, com compotes, macedònies, ...

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | | Pàgina 9 de 42 |
|  | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

Làctics

La llet i els seus derivats (iogurt, formatge,...) constitueixen una aportació important de proteïnes i calci. L'oferta de iogurt serà prioritària davant de flams, natilles,... L'oferta d'aquest grup no haurà de substituir la de la fruita fresca.

Llegums

Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteïcs (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic en el cas dels infants, (es poden acompanyar d'una amanida o crema de verdures, per exemple). En el cas dels adolescents caldrà que l'àpat doni resposta a les seves necessitats calòriques, no sent recomanable un plat únic. Caldrà atendre a la varietat i utilitzar les diferents tècniques de preparació per a evitar la rutina.

Peix

És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.

No poden comptar com a peix els productes amb molt baix contingut en peix (bunyols, arets de calamar, barretes de peix,...).

Carn

Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la de conill. L'oferta de carn blanca en els menús haurà de ser variada, no repetint sempre la mateixa. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.). Es potenciarà el consum de peces amb poc contingut de greix.

Els preparats de carn: salsitxes, hamburgueses, mandonguilles,... hauran de ser de qualitat i amb poc contingut de greix i com a màxim es presentaran un cop per setmana, sempre sense acompanyament fregit.

Aigua

L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.

Aliments malsans

Begudes ensucrades i sucs, embotits i carns processades, patates xips i snacks salats, llaminadures, brioixeria, postres làctiques, galetes, etc.



5.2 Estructura i contingut del àpat

a) Esmorzar

Bàsicament un esmorzar complet hauria de comptar amb la presència de:

- Làctics: llet, formatge, iogurts, quallada,....
- Farinacis: pa, torrades, cereals d'esmorzar, musli,...
- Fruita: principalment fresca ja sigui sencera, trossejada o en forma de suc.

També hi poden formar part altres tipus d'aliments com, per exemple, aliments proteics (pernil cuit o curat, tonyina,...), aliments grassos (preferentment oli d'oliva, reservant la mantega i altres greixos per un consum eventual) i amb moderació, dolços (sucres, mel, melmelada, xocolata, cacau, pastissos..).

En tot cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà.

A banda de l'esmorzar que es realitzi al centre, s'haurà de preparar un entrepà o peça de fruita, a elecció dels usuaris o de la Direcció del centre, per poder emportar-se els usuaris a l'escola.

En el cas dels sucres, llet, etc. no es subministraran en envasos individuals d'un sol ús, i no s'utilitzaran palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

b) Dinar

S'ha de tenir en compte que el dinar es configura com al plat principal del dia i ha de cobrir 1/3 de les necessitats energètiques diàries.

Es recomana que els primers plats siguin a base d'arrossos, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues – cuites). Normalment seran plats més elaborats que no pas el sopar.

Les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.

Els segons plats s'han de confeccionar principalment amb el grup d'aliments proteics: llegums, peix, ous o carn.

Cal recordar que en les propostes en les que en el primer plat s'inclouï, a més de cereals, patates o llegums, algun tipus de tall (carn, peix o ous), aquestes preparacions es poden considerar un plat únic (Estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, canelons,...), acompanyades, sobretot en el cas dels adolescents per tal que l'àpat doni resposta a les seves necessitats calòriques, d'un brou, una crema de verdures o una amanida, i de les postres.



Les coccions, tant dels primers com dels segons, han de ser diverses i sempre han de variar de manera que resultin àpats tant guisats, com bullits, al forn, a la planxa, estofats, fregits....

S'haurà d'afavorir l'elaboració de plats on predominin les tècniques de cocció al vapor i a la planxa. És recomanable limitar l'ús de precuinats (canalons, croquetes, crestes, ...) a una freqüència màxima de tres al mes, amb acompanyament que no sigui fregit.

Els acompanyaments poden ser molt diversos, prioritzant les verdures i hortalisses i els farinacis (llegums, pasta, patata, arròs). Els segons plats sempre aniran acompanyats de la guarnició oportuna, que variarà en funció del primer plat per tal d'aconseguir l'equilibri de l'àpat.

És aconsellable la utilització d'oli d'oliva en la preparació dels menjars ja que enriqueix l'alimentació del jove, tant des del punt de vista nutricional com sensorial. La freqüència recomanada per als fregits és d'un màxim de dos vegades setmanals per a segons plats. També és aconsellable utilitzar sal iodada, en quantitats moderades i atenent que si s'utilitza potenciadors del sabor o caldos concentrats ja porten sal.

En les postres s'hauria de donar prioritat a la fruita fresca, reservant un dia a la setmana per làctics, dolços o fruits secs.

Exemples:

| Opció A | Opció B | Opció C |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Macarrons napolitana.• Filet de llenguado arrebossat amb pastanaga ratllada.• logurt. | <ul style="list-style-type: none">• Crema de carbassó i pastanaga.• Pollastre al forn amb patates.• Macedònica natural de fruites del temps. | <ul style="list-style-type: none">• Gaspatxo.• Paella mixta.• Meló. |

L'aigua ha de ser beguda principal al llarg del dia, ja que té un important paper regulador dins de l'organisme. És recomanable que estigui sempre present en tots els àpats i que sigui de fàcil accés per als infants i/o adolescents. Es considera necessari d'1'5 a 2 litres/diaris per usuari. Pels pícnic i les sortides s'oferirà aigua embotellada. Es prioritzaran els envasos aigua de gran capacitat, en ampolles de mínim 1,5 litres.

També és important que es doni l'opció d'acompanyar els àpats amb pa/panet normal o integral i pa sense sal en les dietes prescrites.

c) Berenar



Per berenar es poden oferir diferents tipus d'aliments. Els més recomanables són els cereals i derivats, els làctics i/o la fruita. També és aconsellable que al berenar hi hagi la presència d'aliments líquids (suc de fruites naturals, batuts, llet, aigua,.....). En tots cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà.

En el cas dels suc, llet, etc. no es subministraran en envasos individuals d'un sol ús, i no s'utilitzaran palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

d) Sopar

Ha d'haver-hi els mateixos grups bàsics d'aliments que en el dinar. Tot i així, el sopar es diferencia del dinar en que l'aportació energètica hauria de ser inferior i en que els aliments i mètodes de cocció han de ser de més fàcil digestió.

e) Ressonó

Abans d'anar a dormir s'oferirà sempre la possibilitat d'un got de llet.

f) Varietat de colors

És aconsellable fomentar la varietat en l'alimentació diària, no només per facilitar la cobertura de les ingestes recomanades de nutrients, sinó també per evitar que sigui monòtona i per fomentar l'educació alimentària.

La presentació i els colors de les preparacions són força importants. El menú, a més de ser equilibrat des del punt de vista nutricional, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

En general, es considera recomanable que en un mateix àpat hi hagi, com a mínim, presència de tres colors diferents per tal de millorar la seva acceptació.

| Proposta poc acceptable (color groc homogeni) | Proposta més acceptable (major diversitat de colors) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">Sopa de pistons.Truita francesa + patates rosses.Plàtan. | <ul style="list-style-type: none">Sopa Minestrone.Truita francesa + tomàquet amanit i olives negres.Pera. |

g) Textures

Un mateix aliment pot presentar diferents textures segons com es prepari: trossejat, triturat, segons el temps i la forma de cocció, etc.

h) Tècniques culinàries



És convenient que les formes de cocció siguin força variades (bullit, fregit arrebossat, cocció al forn, al vapor, guisat,...) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com per adequar la digestibilitat de cada àpat. En tot cas, s'evitarà la utilització de la mateixa tècnica culinària en el primer i segon plat.

i) Aliments complementaris

Atesa les característiques d'alguns dels usuaris, quan es requereixi per part del centre, caldrà acompanyar la medicació amb suc de fruita, llet, galetes tipus Maria o equivalents i infusions. En tot cas, es garantirà la disponibilitat d'aquest tipus de productes per als educadors les 24 hores del dia segons les indicacions de la direcció.

6. Confecció dels menús

6.1 Planificació dels menús

L'empresa adjudicatària haurà de proposar mensualment a la direcció del centre, amb antelació mínima de 15 dies, els menús programats per al mes següent, dividits per setmanes. En la planificació de menús cal que hi hagi força varietat gastronòmica i evitar un excés de repetició de plats. Els menús s'han de poder adequar a les necessitats dels joves i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments. És convenient elaborar una programació mínima de 4 setmanes de rotació per temporada de tardor – hivern i una altra per temporada de primavera - estiu.

Cal adequar les preparacions o receptes dels menús a l'època de l'any; plats més freds a la primavera i a l'estiu (empedrat de llegums, amanides fredes, cremes fredes, gaspatxo...) i preparacions més calentes durant la tardor i l'hivern (guisats, sopes, escudelles,...).

S'ha d'introduir aliments de temporada en els menús, sobretot pel que fa a les fruites, verdures i hortalisses.

Quan en el primer plat l'ingredient principal és la pasta, arròs, llegums o patates, el tipus de guarnició més aconsellable per al segon plat és la verdura, preferentment crua. Si és verdura, el tipus d'acompanyament més adequat per al segon es pasta, arròs, llegum o patates.

Les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.

Cal assegurar que en la configuració del menú diari hi hagi sempre, com a mínim, presència d'aliments crus (per exemple, amanida) o fruita fresca. S'hauria de presentar tres o quatre cops a la setmana verdura crua en les guarnicions i defugir preparacions monòtones.





Cal evitar àpats que incloguin dos plats de difícil acceptació, com per exemple: verdura de primer i peix de segon.

Els preparats de carn: salsitxes, hamburgueses, mandonguilles,... hauran de ser amb poc greix i de qualitat. Caldrà evitar que l'acompanyament del plat sigui fregit.

Cal evitar la monotonia en la presentació de la fruita en les postres, és a dir, que no sempre siguin peces senceres de fruita, oferint amb més freqüència, macedònies i d'altres preparacions casolanes amb fruites, més ben acceptades.

Caldrà reservar la pastisseria per a festivitats assenyalades i en aquest casos potenciar les postres tradicionals de la cultura gastronòmica popular.

6.2 Menús per dietes específiques

A banda dels menús generals, l'empresa haurà de garantir l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre o del responsable de cada unitat per motius de salut, per aquells casos de malaltia, patologia o dolència que requereixi una dieta específica d'acord amb la prescripció mèdica corresponent.

Aquests apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringent, restringent, hiposòdica, hipocalòrica, etc.).**

L'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa vigent en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta elaboració d'aquest àpats alternatius em totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada.

L'empresa, d'acord amb el que s'estableixi a la normativa vigent, haurà de disposar dels corresponents protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies.

6.3 Propostes alimentàries alternatives

Igualment, i seguint la recomanació l'Agència de Salut Pública de Catalunya a "L'Alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles. Edició 2020.", on exposa que el nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes), justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives; l'empresa, a petició de la direcció del centre, haurà d'oferir uns menús d'acord amb la dieta vegetariana i/o ovolactovegetariana, que puguin cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses, personals i culturals.



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 15 de 42

S'haurà d'adaptar el menú vegetarià o ovolactovegetarià al menú general, i fer-hi només les modificacions necessàries, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

6.4 Menús especials per festius i celebracions

L'empresa haurà de confeccionar menús especials per a les festes assenyalades, detallades a l'Annex 3 d'aquest plec, incorporant els plats i postres tradicionals, així com refrescos.

A petició del centre, l'empresa haurà de confeccionar els menús especials per les festes no cristianes del Ramadà (a primers de març) i la Festa del corder (a primers de juliol), per aquells infants/adolescents que les celebren.

També haurà de servir un menú especial els dissabtes o diumenges designats per la direcció del centre on s'hauran de servir refrescos. Així mateix, haurà de servir menús especials en els aniversaris i desinternament dels infants i adolescents. El menú d'aquell dia serà escollit per l'infant/adolescent i inclourà pastís de postres, a triar entre un mínim de tres opcions (en el cas d'aniversari el pastís ha de portar les espelmes).

El centre haurà d'avisar a l'empresa amb un mínim de cinc dies d'antelació per poder preparar aquests menús especials.

Així mateix, amb motiu d'algun esdeveniment especial puntual, com la visualització d'un partit de futbol per la televisió o altres espectacles singulars d'especial interès per als nois i noies, al vespre es servirà un sopar especial consistent en un pica-pica, entrepans o pizzes casolanes i postres per a ser consumits fora del menjador (sala de televisió, a l'aire lliure a l'estiu,...). La direcció del centre haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies d'antelació de la preparació d'aquest sopar puntual.

En sortides especials a llocs on hi hagi barbacoes, amb les mesures de seguretat que marca la norma, l'adjudicatari facilitarà la matèria prima en cru, d'acord amb la sol·licitud del centre feta amb quinze dies d'antelació, per a la realització de barbacoes o calçotades.

6.5 Menús de pícnic

El centre podrà sol·licitar amb un mínim de 5 dies d'antelació, que algun dels àpats, sigui preparat en forma de pícnic, per a consumir fora del centre en sortides programades, en bossa individual o no, en dues modalitats:

- dos entrepans, fruita i beguda refrescant o aigua
- dues carmanyoles amb menjar preparat, fruita i beguda refrescant o aigua

L'aigua o les begudes refrescants, en ampolles de mínim 1,5 litres, en quantitat suficient per tot el grup.

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 16 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

L'empresa haurà d'oferir diverses propostes de menú de pícnic, de les dues opcions.

Les carmanyoles les haurà de proveir l'empresa i també les bosses aïllants tèrmiques ("neveretes"), que assegurin la conservació en òptimes condicions dels aliments segons normativa, per tal de reduir el risc de contaminació i la multiplicació de microorganismes.

7. Servei de restauració per al personal que no realitza els àpats amb els infants i adolescents

L'empresa haurà de facilitar al personal propi del centre que no realitza els àpats amb els infants i adolescents i al personal extern d'empreses col·laboradores, la possibilitat de fer els àpats al menjador del centre.

El preu del dinar i del sopar serà de 6,50 €/àpat (IVA, inclòs), com a màxim, durant la vigència del contracte.

El personal del centre, personal extern del centre i el personal extern d'empreses col·laboradores que utilitzin el servei de restauració, hauran d'abonar a l'empresa el preu estipulat anteriorment. En tot cas l'empresa adjudicatària es fa responsable de la totalitat del procés (cobrament als usuaris) i especialment, de la custòdia i trasllat fora del centre de la possible recaptació en metàl·lic que pugui obtenir.

Aquest servei no suposarà cap facturació per part de l'empresa a l'administració.

8. Funcionament del servei

8.1 Aportacions del centre

El centre aportarà les dependències destinades a cuina, emmagatzematge d'aliments i menjador totalment equipades, segons inventari proporcionat. Inclou els electrodomèstics, l'utillatge i els estris de cuina que s'utilitzin per servir els àpats (coberts, plats, gots, gerres d'aigua, setrillers, ...). No inclou l'utillatge necessari pels àpats realitzats fora del centre: carmanyoles pels pícnic, carmanyoles pels esmorzars, bosses aïllants tèrmiques ("neveretes"), tovallons, coberts d'un sol ús, gots, etc.

Aportarà els subministres de les xarxes d'aigua, gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.

Les reposicions per caducitat i les reparacions d'avaries d'instal·lacions, maquinària i electrodomèstics que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa contractista, seran a càrrec del centre.

El centre aportarà el telèfon, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball. (La direcció del centre es reserva el dret de posar fi a aquesta aportació en cas d'abús o consum desordenats).

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 17 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

El centre haurà de comunicar, amb el temps suficient, a l'adjudicatària el nombre d'àpats que s'hauran de preparar, així com les variacions que es puguin produir (sortides, excursions, ingressos, baixes, menús especials per prescripció mèdica o raons culturals...).

El centre haurà de facilitar als responsables de l'empresa adjudicatària una còpia del pla d'autoprotecció del centre i de les accions en el cas de situacions d'emergència.

8.2 Aportacions de l'empresa

L'adquisició de tots els aliments i primeres matèries i productes necessaris per a la confecció dels àpats.

El material i productes de neteja necessaris.

L'utilatge necessari pels àpats realitzats fora del centre: carmanyoles pels pícnic, carmanyoles pels esmorzars, bosses aïllants tèrmiques ("neveretes"), tovallons, coberts d'un sol ús, gots, etc.

La reposició sistemàtica dels mitjans materials inventariats, que resultin malmesos o espatllats per l'ús incorrecte o negligència del personal de l'empresa contractista.

L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment dels mitjans materials addicionals que puguin ser necessaris al llarg de la prestació del servei i que no estiguin inclosos inicialment en l'equipament de la cuina.

Pel que fa als petits electrodomèstics de cuina, aparells microones, carros calents i safates individuals, l'empresa haurà de fer-se càrrec de la seva conservació, mantenint-los en un estat òptim.

En el cas que la maquinària de la cuina, inclosos petit electrodomèstics i utilatge (paelles...), s'espatllin o trenquin per un mal ús imputable a l'adjudicatari, la reposició correspondrà a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar a tot el personal el corresponent uniforme, el qual ha d'estar perfectament net i amb la corresponent placa d'identificació personal. Serà a càrrec del adjudicatari el rentat i manteniment dels uniformes i dels draps de cuina.

L'empresa adjudicatària haurà de prestar uns serveis adequats per tal de garantir:

- Conservar els equips de la cuina en perfecte estat d'ús i funcionament.
- No forçar el rendiment de les càmeres frigorífiques i de congelació, amb una acumulació excessiva d'aliments.
- Que els equips compleixin en tot moment la normativa i reglamentació legal aplicable.



- Que, com a conseqüència de la realització del servei contractat, els espais utilitzats ofereixin un grau de rendiment, seguretat i higiene necessari per a satisfer les expectatives de l'administració contractant i els usuaris del servei.
- Minimitzar el deteriorament causat per ús i envelliment propi de les instal·lacions i equips.
- Assessorar sobre les correccions o modificacions necessàries.
- Informar a l'administració del centre dels defectes trobats durant les revisions.

8.3 Neteja

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

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la neteja dels draps de cuina i paraments de roba que s'utilitzin a la cuina per la realització del servei.

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

- Tot el material i productes de neteja i de recollida d'escombraries, incloses les bosses i els contenidors han de ser aportats per l'empresa adjudicatària, han de garantir la separació dels residus en origen per facilitar el seu posterior reutilització, reciclatge i/o tractament i s'han d'adequar a la normativa vigent en relació amb la gestió i reciclatge de residus domèstics i la seva recollida per a la millora i sostenibilitat del medi ambient. Aquesta tasca inclou la recollida dels olis usats a la cuina.
- Les deixalles es dipositaran en bosses d'escombraries i dins de contenidors adients, situats en els llocs que determinin els responsables de cada centre.
- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.
- Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 19 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

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

- Àrea de cocció: cuina (fogons), forn, fregidora, campana extractora (externa i interna).
- Àrea de rentat: safareig, rentavaixelles, filtre, descalcificador, muntaplats, pelador de patates, talladors mecànics i resta de petits electrodomèstics (tant els que es troben a la cuina com en altres dependències del centre).
- Àrea d'emmagatzemar: frigorífics (tant els que es troben a la cuina com en altres dependències del centre), congeladors i evacuació de deixalles.
- Àrea auxiliar de preparació i de servei: molinet, barrejadora, ratlladora, cafetera, torrador, espremedor, trituradora, picadora,...

Per garantir correctament la neteja i el manteniment dels equips de cuina, l'adjudicatari haurà d'aportar tots els recursos que siguin necessaris (productes, estris, materials, personal,...). L'adjudicatari haurà d'elaborar i presentar als responsables del centre un quadrant de l'organització i periodicitat de la neteja de les instal·lacions, eines i equipaments.

8.4 Desenvolupament del servei

La preparació i cuinat del àpats es durà a terme en tots els casos a la instal·lació de la cuina del centre. S'evitarà l'ús de guants de làtex per a impedir la transferència de proteïnes de làtex als aliments manipulats, pel perill que suposa quan a reaccions anafilàctiques en persones sensibles.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la compra, recepció, emmagatzematge i subministrament de l'utilitatge, de material reciclable, d'un sol ús quan aquest sigui necessari per desenvolupament del servei. S'afavorirà l'adquisició de productes amb envàs reutilitzable i la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús).

L'empresa adjudicatària també s'haurà de fer càrrec del subministrament de carmanyoles i bosses aïllants tèrmiques ("neveretes") pels pícnic, quan siguin necessàries.

El paper utilitzat a la cuina haurà de ser 100% reciclat o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant els certificats d'una etiqueta Tipus I, com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea, el Distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'FSC o el PEFC, o bé, una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.

L'adjudicatari farà la distribució dels àpats fins el menjadors o l'estança on es realitzi l'àpat i es farà en els recipients adients. L'empresa garantirà que la presentació i

20



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 20 de 42

temperatura de consum dels àpats és l'òptima. El personal del centre recollirà les safates i l'utillatge utilitzats als àpats i els dipositarà als carros amb la finalitat que el personal de cuina se l'emporti per la seva neteja i emmagatzematge.

Si a causa de les característiques dels usuaris del centre, la direcció ho sol·licita, l'empresa contractista haurà de comptar en el lliurament i en la posterior recollida tots els estris emprats en el menjador. Si hi faltés alguna unitat ho haurà de comunicar immediatament.

Un cop finalitzat el treball diari, els treballadors de l'empresa es responsabilitzaran de tancar el pas a les instal·lacions de la cuina, d'acord amb la normativa vigent i les instruccions dels responsables del centre.

En cap cas l'empresa podrà al·legar insuficiència de materials, mitjans, infraestructura o equipaments per a no realitzar el servei correctament.

9. Continuitat i garantia del servei

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la presentació del servei objecte del contracte, per tant caldrà que es garanteixi la substitució immediata del personal, en cas de malaltia, vacances, permisos o qualsevol contingència, per tal que en cap cas el servei quedi sense cobrir. El personal de substitució, especialment en casos de baixes llargues, haurà de ser de la mateixa categoria professional que el personal que haurà de substituir (no es poden substituir hores de cuiner amb hores d'ajudant de cuina). Així mateix, caldrà preveure aquells casos en què calgui reforçar el servei a causa de celebracions o actes especials.

Atès que el servei de restauració s'haurà de mantenir de forma continuada, l'adjudicatari haurà de disposar d'un pla de contingències que garanteixi el funcionament del mateix preveient la cobertura en cas que es produïssin avaries en les instal·lacions, problemes en el transport, talls de subministrament elèctric, aigua i/o gas, vagues o qualsevol altre tipus d'imprevist.

En aquest sentit, en cas de ser necessari, l'adjudicatari està obligat a oferir solucions que garanteixin els serveis indispensables i/o fins i tot recórrer a instal·lacions alternatives, de manera que pugui atendre el servei sense que minvi la seva qualitat i condicions que marca el present plec. Així, en cas que esdevingui qualsevol adversitat que requereixi la prestació del servei total o parcialment des d'instal·lacions alternatives, en cap cas el servei de menjador es pot veure afectat.

En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització d'obres programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), s'haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al preu ofertat. Així mateix, en cas de situacions de conflictivitat laboral, l'adjudicatari haurà de seguir garantint el servei.

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 21 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

10. Seguiment i supervisió del servei

L'adjudicatari haurà de designar, entre la plantilla assignada a cobrir el servei una persona encarregada de resoldre les incidències quotidianes que puguin presentar-se i que, a la vegada, farà d'enllaç immediat entre l'empresa adjudicatària i el centre. Aquesta persona haurà de comptar amb el vistiplau de la direcció del centre, atès que si no és així s'haurà de designar a una altre persona.

L'empresa adjudicatària també haurà de nomenar un interlocutor per a fer el seguiment administratiu i econòmic del contracte, i haurà de comunicar el seu nom i dades de contacte per escrit al responsable del contracte.

L'adjudicatari haurà de dipositar i notificar a la Direcció del centre el nom del cap de servei responsable del seguiment de l'equip de treball adscrit al centre. En les funcions del cap de servei hi haurà de constar l'obligatorietat d'efectuar un seguiment del seu equip de restauració, amb inspeccions mensuals *in situ* (o bé delegar-les en algú altre que no estigui implicat directament en la prestació del servei) i participar en una reunió mensual ordinària amb el director del centre per tal de valorar l'evolució del servei. Igualment, per tal de resoldre de forma immediata possibles problemes en el servei, l'adjudicatari haurà de facilitar a la direcció del centre el telèfon de contacte i nom de les persones amb responsabilitat que es troben de servei en cada moment.

11. Obligacions de l'empresa adjudicatària

11.1 Obligacions generals

a) L'empresa adjudicatària ha de tenir contractada una pòlissa d'assegurança que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei front a tercer per unes sumes assegurades mínimes de 400.000 euros per víctima i de 800.000 euros per sinistre, tenint en compte l'increment dels imports d'indemnització fixats en la llei 35/2015, de 22 de setembre, de reforma del sistema per a la valoració dels danys i perjudicis causats a les persones en accidents de circulació, atès que s'aplica, per analogia per al càlcul de totes les indemnitzacions. Tindrà consideració de tercers els infants i/o adolescents sota la guarda de l'entitat adjudicatària que es cusin danys entre ells, així com els treballadors de l'empresa adjudicatària, pels danys causats entre ells o pels infants i/o adolescents. Aquesta pòlissa l'haurà de subscriure amb una entitat de reconeguda solvència.

En relació amb la pòlissa, el Departament de Drets Socials i Inclusió, a través del Servei d'Inspecció i Registre realitzarà periòdicament controls de la pòlissa contractada per l'empresa adjudicatària, per tal de comprovar l'abast de la seva cobertura i la seva permanent vigència. L'empresa adjudicatària estarà obligada a lliurar també al responsable del contracte còpia de les pòlisses i de l'últim rebut de pagament, a l'inici del contracte i, en el termini màxim d'un mes, de les modificacions i/o renovacions d'aquesta pòlissa.



b) L'empresa adjudicatària ha de conèixer i aplicar, en tot cas, la legislació vigent a Catalunya, a l'Estat i a la Unió Europea en matèria de protecció a la infància, així com la Convenció sobre els Drets de l'Infant, adoptada per l'Assemblea General de les Nacions Unides el 20 de novembre de 1989.

c) L'empresa adjudicatària posarà a disposició del Departament tota la documentació funcional, econòmica, tècnica o qualsevol altre relacionada amb la seva activitat, quan així es sol·liciti pel seguiment de la prestació del servei.

d) Al finalitzar l'exercici pressupostari, l'empresa adjudicatària haurà de presentar, al responsable del contracte, una auditoria econòmica de la prestació del servei, amb justificació de les despeses directes i indirectes, el cost de la qual anirà al seu càrrec.

e) Els impresos que s'utilitzin en el servei seran en llengua catalana, tal com estableix la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística. En concret, l'Entitat adjudicatària haurà d'emprar la llengua catalana en les actuacions i la documentació interna, en les comunicacions i les notificacions adreçades a persones físiques o jurídiques residents en l'àmbit lingüístic català, sens perjudici a rebre-les també en castellà, si així ho demanen.

f) Són d'obligat compliment per l'empresa adjudicatària les instruccions, circulars o protocols penjats al web del Departament de Drets Socials i Inclusió.

11.2 Obligacions en matèria de personal

a) Subrogar-se com a ocupador en les relacions laborals amb el personal que consta en la relació de personal a subrogar de l'annex corresponent del PCAP.

b) El personal del servei dependrà únicament i exclusivament de l'empresa adjudicatària i aquesta estarà obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, d'igualtat efectiva de dones i homes, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.

c) L'empresa adjudicatària haurà de garantir a les persones adscrites a l'execució del contracte, durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el Conveni estatal del sector laboral de restauració col·lectiva. (codi de conveni núm. 99100165012016), així com el cobrament puntual de les retribucions.

d) L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, formació, desplaçaments, substitucions, vacances, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei, com és l'uniforme, amb tots els seus complementos i recanvis.

e) El personal que desenvolupi el servei ha de tenir el coneixement suficient, tant a nivell tècnic com pràctic, del servei a realitzar, que asseguri el correcte desenvolupament de

23



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 23 de 42

la tasca encomanada. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

f) De conformitat amb l'establert a l'article 8 de la Llei 26/2015 de 28 de juliol, de protecció a la infància i l'adolescència, el contractista ha d'adscriure a l'execució del contracte persones que no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors. L'incompliment d'aquesta obligació serà causa de resolució del contracte, sens perjudici de les altres conseqüències que legalment se'n derivin.

Abans de l'inici de l'execució del contracte, el contractista presentarà a la persona responsable del contracte una declaració responsable en la que manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte, per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada pel contractista, a la persona responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

La presentació de la declaració responsable esmentada, d'acord amb l'establert a l'article 35 de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, faculta al Departament a verificar la conformitat de les dades que s'hi contenen i efectuar el requeriment de documentació quan resulti necessari.

g) L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

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

12. Facultats de l'Administració

a) Exercir la inspecció del servei, controlant i avaluant de forma permanent la gestió del servei i la qualitat.

b) Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament, així com la relativa al personal que presta o ha prestat els seus serveis a l'equipament.

c) Col·laborar amb l'empresa contractista a fi d'obtenir una millor realització de l'objecte del contracte.



f) En cas d'incompliment del temps de cobertura per donar resposta a les incidències i cobertura de baixes s'imposarà la penalitat corresponent d'acord amb l'apartat 15 d'aquest plec.

13. Penalitats per obligacions específiques que s'estableixen en el PPT

En el cas que l'empresa adjudicatària incomplís, total o parcialment, les obligacions establertes als punts 6, 7, 8, 9 i 10 d'aquest plec, o les condicions de la seva oferta, per causes que li siguin imputables, es podrà acordar la imposició de penalitats de l'1% del preu anual de l'adjudicació del contracte.

En cas que es perllongui l'incompliment, durant 1 mes, des de la notificació de la resolució definitiva d'imposició de l'anterior penalitat, tot i haver aplicat la penalitat de l'1%, suposarà causa d'una nova imposició de penalitat del 2% del preu anual d'adjudicació del contracte. El tercer incompliment i els successius, amb els mateixos termes i terminis, suposaran causa d'una nova imposició de penalitat del 2,5% del preu anual d'adjudicació del contracte, per cadascun.

Els imports de les penalitats que s'imposin es faran efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar a l'empresa adjudicatària o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagués constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats. En el cas que l'import de la penalitat no es pugui deduir dels pagaments o de la garantia es generarà una carta de pagament per pagar totalment o parcialment l'import de la penalitat.

Serà funció de responsable del contracte proposar, si escau, la imposició de penalitats, mitjançant un informe motivat.

14. Seguretat i protecció de dades

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

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





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

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició del Departament un informe de grau de compliment respecte de la normativa i estàndards aplicables i un pla d'adequació de 4 mesos com a màxim per assolir el seu compliment a la unitat gestora del contracte del Departament, qui en farà el seguiment. L'empresa contractista mantindrà i controlarà l'aplicació efectiva d'aquells durant el període de vigència del contracte.

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

Formació al personal de l'empresa contractista

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

Confidencialitat i publicitat del servei

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

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

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

Propietat intel·lectual

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

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

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

Previ a l'ús autoritzat de sistemes o recursos propis de l'empresa contractista, incloses les estacions de treball, aquests s'hauran d'adequar als estàndards de seguretat de



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 26 de 42



l'Agència de Ciberseguretat de Catalunya, referits a l'annex del plec de prescripcions tècniques, en els quatre mesos següents.

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

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

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

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

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

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

Auditoria del servei

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

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

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

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

Continuïtat del servei

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



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 27 de 42

**FORMALITZACIÓ DEL COMPLIMENT DE LA PD EN LA PRESTACIÓ AMB ACCÉS
A DADES DE CARÀCTER PERSONAL**

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

L'empresa contractista tractarà, per compte de la Direcció General de Prevenció i Protecció a la Infància i l'Adolescència del Departament de Drets Socials i Inclusió, les dades de caràcter personal necessàries per prestar **el servei de restauració al Centre Residencial d'Acció Educativa (CRAE) Coll de l'Alba, a Tortosa, propi del Departament de Drets Socials i Inclusió, reservat prioritàriament a CETIS i EIS.**

La Direcció General de Prevenció i Protecció a la Infància i l'Adolescència, responsable del fitxer i del tractament, en coordinació amb el director de cada centre, posarà a disposició de l'empresa adjudicatària l'accés als llistats on constin dades bàsiques necessàries per poder desenvolupar la seva tasca professional (nom, cognom i edat dels menors usuaris, dietes especials per motius de salut o creences religioses), per tal que el prestador del servei pugui dur a terme les funcions encomanades d'una manera eficient.

Les dades a les quals l'empresa contractista accedirà amb motiu de la prestació del servei són de risc inherent 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 28 del RGPD, i de l'article 33 de LOPDGDD, 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.

L'entitat adjudicatària tractarà les dades d'acord amb les instruccions de la DGPPIA i en cap cas les aplicarà ni utilitzarà amb una finalitat diferent a les funcions assignades, ni les comunicarà ni cedirà, ni tan sols per a la seva conservació, a qualsevol tercer aliè al contracte, llevat que compti amb l'autorització expressa del responsable del tractament, o en els supòsits admissibles legalment. S'entendrà per *subministrament* qualsevol revelació d'informació, encara que sigui per negligència, que permeti a tercers conèixer, totalment o parcial, la informació referida.

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

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | Pàgina 28 de 42 |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |



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

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

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

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

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

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

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

- Llistats on consten dades bàsiques necessàries per poder desenvolupar la seva tasca professional (nom, cognom i edat dels menors usuaris, dietes especials per motius de salut o creences religioses). Dades extretes de l'eina informàtica SINI@.

Així mateix, l'empresa contractista i el seu personal es comprometen a informar immediatament a la DGPPIA davant qualsevol sospita o incidència que pugui posar o hagi posat en perill la informació que tracta en el seu nom i a esborrar qualsevol tractament temporal que hagi calgut generar en el desenvolupament de les seves atribucions un cop finalitzi la raó per la qual va ésser creat.

Un cop finalitzada la vigència del contracte formalitzat entre les parts, l'entitat adjudicatària donarà compliment al que disposa l'article 33 de la LOPDGDD. A aquest efecte, l'entitat retornarà de forma immediata a la totalitat de les dades de caràcter



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 29 de 42



personal i els suports en els quals constin les dades obtingudes com a conseqüència de la prestació del servei, sense poder conservar-ne cap còpia, tret del supòsit recollit en l'article 33 de la LOPDGDD.

Mesures en l'ús dels sistemes del Departament

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

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

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

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

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

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

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

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

Ubicació dels servidors (en cas de ús de servidors)

L'empresa contractista abans de la formalització del contracte haurà de presentar una declaració en la qual posi de manifest on estaran situats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests. Així mateix, l'empresa contractista haurà de comunicar qualsevol canvi que es produeixi, al llarg de la vida del contracte, de la informació facilitada en la declaració (Annex 7).

| | | | |
|--|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 30 de 42 |
| | | | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

Gestió de suports

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

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

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

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

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

Custòdia dels expedients en paper

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

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

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

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

Mesures de gestió documental

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

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 31 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

 Generalitat de Catalunya
**Departament de Drets Socials
i Inclusió**

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

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

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

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

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

Servei d'Atenció al ciutadà

L'entitat adjudicatària haurà d'emprar els protocols i condicions establertes pel Departament en l'exercici del dret d'informació a l'interessat i la tramitació dels Drets de les persones interessades (Dret d'accés, Dret de rectificació, Dret de supressió "dret a l'oblit", Dret d'oposició, Dret a la limitació del tractament).

L'entitat adjudicatària farà signar a cada treballador el document d'acceptació d'obligacions pel personal abans d'iniciar la prestació del servei, amb independència de si accedeix o no a dades de caràcter personal (Annex 6). Aquest document restarà en poder del proveïdor.

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica | |
| | | CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ | Pàgina 32 de 42 |
| | |  | |
| | | 0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | |

 Generalitat de Catalunya
**Departament de Drets Socials
i Inclusió**

Finalment, per garantir el compliment de les dades de caràcter personal, l'entitat adjudicatària tindrà en consideració l'Annex 5 "Plecs estàndards de la Generalitat de Catalunya".

José Manuel Gil Meneses
Director general d'Accreditació i Provisió de Serveis

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Doc. original signat per: Jose Manuel Gil Meneses 01/04/2026 | Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029 | Data creació còpia: 01/06/2026 10:46:12 |
| | | Original electrònic / Còpia electrònica autèntica CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ  0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ | Pàgina 33 de 42 |

ANNEX 1

CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS¹

| 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 | | | | | | |

¹ Font: Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya.
<https://agricultura.gencat.cat/web/content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fixters-binaris/calendari-productes-temporada.pdf>



Doc. original signat per:
 Jose Manuel Gil Meneses
 01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
 01/06/2026 10:46:12

| 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 | | | | | | Octubre | Novbre | Desbre |
| Pèsols | Gener | Febrer | Març | Abril | | | | | | Octubre | Novbre | Desbre |
| Espinacs | Gener | Febrer | Març | Abril | Maig | Juny | | | | Octubre | Novbre | Desbre |
| Bleda | Gener | Febrer | Març | Abril | Maig | Juny | Juliol | Agost | Setbre | Octubre | Novbre | Desbre |
| Enciam | Gener | Febrer | Març | Abril | Maig | Juny | Juliol | Agost | Setbre | Octubre | Novbre | Desbre |
| Escarola | Gener | Febrer | Març | Abril | | | | | Setbre | Octubre | Novbre | Desbre |
| Tomàquet | | | | | Maig | Juny | Juliol | Agost | Setbre | Octubre | Novbre | Desbre |
| Pastanaga | Gener | Febrer | Març | Abril | Maig | Juny | Juliol | Agost | Setbre | Octubre | Novbre | Desbre |
| Pebrot | | | | | | | Juliol | Agost | Setbre | Octubre | Novbre | |
| Carxofa | Gener | Febrer | Març | Abril | | | | | Setbre | 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 | Desbre |
| 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 | | |



Doc. original signat per:
 Jose Manuel Gil Meneses
 01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
 01/06/2026 10:46:12

ANNEX 2

LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

| |
|------------------------------------------------------|
| Productes certificats en agricultura ecològica |
| Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aus de carn). |
| Ous. |
| Mel, geles i pròpolis. |
| Hortalisses. |
| Verdures. |
| Plantes aromàtiques i medicinals. |
| Fruita. |
| Cereals i farines. |
| Llegums. |
| Germinats. |
| Oli. |
| Especies. |
| Conserves. |
| Panificació o pastisseria. |
| Pasta. |
| Fruits secs. |
| Preparats aliments. |
| Xocolata i confiteria. |
| Llet, formatge i derivats. |
| Sucre. |
| Te i Cafè. |
| Patates fregides (xips) |
| Embotits. |



ANNEX 3

CALENDARI DE MENÚS ESPECIALS PER FESTES

1. ANY NOU: Dinar especials i postres tradicionals.
2. REIS: Dinar especial i tortell de reis.
3. DIJOUS GRAS: Truita de patates i tastets de botifarra d'ou per esmorzar i berenar.
4. DIMECRES DE CENDRA: Entrepans de sardines per esmorzar.
5. DIVENDRES SANT: Bunyols de postres.
6. DILLUNS DE PASQUA: Mona tradicional de postres.
7. SANT JORDI: Berenar especial.
8. REVETLLA DE SANT JOAN: Coca de Sant Joan.
9. LA CASTANYADA: Sopar amb panellets, castanyes i moniatos de postres.
10. 24 DE DESEMBRE (VIGILIA DE NADAL): Sopar especial, postres especials, torrons, neules i polvorons.
11. 25 DE DESEMBRE (DIA DE NADAL): Dinar tradicional, postres especials, torrons, neules i polvorons.
12. 26 DE DESEMBRE (SANT ESTEVE): Dinar tradicional, postres especials, torrons, neules i polvorons.
13. CAP D'ANY: Sopar especial i raïm de la sort.
14. FESTES LOCALS (a concretar amb cada centre): Dinar i postres especials.

D'acord amb el punt 7.4 d'aquest plec, els àpats especials per festius i celebracions podran d'anar acompanyats de refrescos a petició de la direcció del centre.



ANNEX 4

TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat
 Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

| | | Quantitat expressada en grams i en cru | | | |
|------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|------------|------------|
| | | 3-6 anys | 7-12 anys | 13-15 anys | 16-18 anys |
| Hortalsses | Plat principal | 100-120 | 120-150 | 150-200 | 200-250 |
| | Guarnició | 50-60 | 60-100 | 100-120 | 120-150 |
| Frutes | Fruita fresca | 90-120 | 120-150 | 150-200 | 175-250 |
| Llegums, tubercles i cereals | Llegums (plat principal) | 30-50 | 50-60 | 60-80 | 80-100 |
| | Llegums (guarnició) | 15-20 | 20-30 | 30-40 | 40-50 |
| | Patates (plat principal) | 150-200 | 200-250 | 250-300 | 250-300 |
| | Patates (guarnició) | 80-90 | 90-100 | 100-150 | 150-200 |
| | Arròs, pasta (plat principal) | 50-60 | 60-80 | 80-90 | 90-100 |
| | Arròs, pasta (sopa) | 20-25 | 25-30 | 30-35 | 35-50 |
| | Arròs, pasta (guarnició) | 20-25 | 25-30 | 30-35 | 35-50 |
| Llegums, peix, ous i carn | Llegums (plat principal) | 30-50 | 50-60 | 60-80 | 80-100 |
| | Llegums (guarnició) | 15-20 | 20-30 | 30-40 | 40-50 |
| | Peix (filet) | 50-60 | 70-90 | 100-130 | 100-130 |
| | Ous | 1 unitat petita | 1-2 unitats | 2 unitats | 2 unitats |
| | Tall de carn (sense os) | 40-50 | 60-80 | 90-110 | 90-110 |
| | Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut) | 50-65 | 75-100 | 115-140 | 115-140 |
| | Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...) | 40-50 | 60-80 | 90-110 | 90-110 |
| Làctics | logurt natural (sense sucres afegits) | 50-100 g | 100 g | 100-150 g | 100-150 g |
| | Formatge (per gratinar, per pasta, etc.) | 10 | 15 | 20 | 20 |

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya



Doc. original signat per:
 Jose Manuel Gil Meneses
 01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
 01/06/2026 10:46:12

Pàgina 38 de 42

ANNEX 5

PLECS ESTÀNDARS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

➤ **Circulars Funció Pública**

- Instrucció 3/2018, sobre l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació a l'Administració de la Generalitat de Catalunya
- Circular 2/2000 de 2 de febrer de 2000, sobre els deures i les responsabilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat que intervingui en qualsevol tractament automatitzat de dades personals Normes i guies del Departament

➤ **Normes i guies del Departament**

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

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

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

NOTA:

Les Circulars de Funció Pública estan disponibles a Internet.

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



ANNEX 6

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

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

Obligacions

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

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





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

Descripció del servei:

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

Lloc, a data

Nom i cognoms:

Nom de la companyia:

Signatura

41



Doc. original signat per:
Jose Manuel Gil Meneses
01/04/2026

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 01/06/2029

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0QBC7QVEFQIW4TVLVF0UI22UUHYTP8SJ

Data creació còpia:
01/06/2026 10:46:12

Pàgina 41 de 42

ANNEX 7

**MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE PER ALS CONTRACTES L'EXECUCIÓ
DELS QUALS ES REQUEREIXI EL TRACTAMENT PER PART DEL CONTRACTISTA
DE DADES PERSONALS PER COMPTE DEL RESPONSABLE DEL TRACTAMENT
(UBICACIÓ SERVIDORS)**

El/la Sr./Sra..... en (nom propi /
en nom i representació de l'empresa) amb NIF.....

(Obligatòria en el cas que la prestació comporti accés a dades de caràcter personal) Model de declaració responsable per als contractes l'execució dels quals requereixi el tractament per part del contractista de dades personals per compte del responsable del tractament (ubicació servidors)

Declaro que els servidors estaran ubicats a (dades de contacte i adreça completa) i que els serveis associats als mateixos es prestaran des de (dades de contacte i adreça completa), compromentent-se a comunicar qualsevol canvi que es produeixi, al llarg de la vida del contracte, d'aquesta informació.

(Obligatòria en el cas que la prestació comporti accés a dades de caràcter personal) Model declaració sobre subcontractació de servidors o serveis associats en contracte amb tractament de dades personals

Declaro, sota la meva responsabilitat que l'empresa:

NO té previst subcontractar els servidors o els serveis associats als mateixos.

SI té previst subcontractar els servidors o els serveis associats als mateixos a(indicar el nom o perfil empresarial dels subcontractistes corresponents, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica d'aquestes).

Signat,

