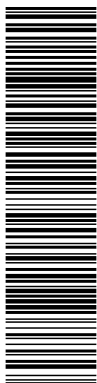


DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 1 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de gestió integral de la cuina, amb un model mixt amb línia freda i cuina in situ, de la residència i el centre de dia de l'Hospitalet de l'Infant, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert amb una pluralitat de criteris d'adjudicació.

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions tècniques per a la prestació del **servei de gestió integral de cuina de la residència i centre de dia de l'Hospitalet de l'Infant, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL**, en endavant SUMAR, sobre la base de que les persones usuàries d'aquests serveis puguin gaudir d'una alimentació completa, sana i gastronòmicament adequada, tots els dies de l'any, tant els de règim de pensió completa com les persones usuàries en règim de mitja pensió. La gestió de la cuina serà en modalitat de cuina in situ amb un model mixt amb càtering de línia freda, que comprèn la totalitat de la gestió del personal necessari per a l'elaboració dels àpats, les compres de matèria prima, l'elaboració dels menús i fitxes tècniques el servei, el cuinat i la neteja dels espais i el parament necessari.

2. FREQUÈNCIA

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

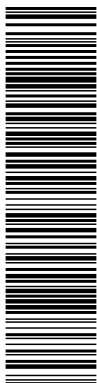
El servei de pensió completa per persona usuària inclou esmorzar, hídriques, dinar, berenar, sopar i ressopó. Aquest servei es realitza de dilluns a diumenge en el cas de residència.

El servei de mitja pensió per persona usuària inclou esmorzar, hídriques dinar i berenar.

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Nom Centre	Adreça	Places
Residència de l'Hospitalet de l'Infant	C/ Ramon Berenguer IV, 3-17, L'Hospitalet de l'Infant	40 places

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 2 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F5ADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



Centre de dia de l'Hospitalet de l'Infant	C/ Alamanda, 6 L'Hospitalet de l'Infant	20 places
---	--	-----------

La residència disposa de cuina equipada i diferents dependències com el magatzem i rebost, per tal de poder portar a terme l'objecte del contracte.

3.1. PREVISIONS DE CONSUM

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

Els usuaris del servei seran, com a màxim:

- 40 residents fixes amb pensió completa de dilluns a diumenge.
- 20 persones usuàries del servei de centre de dia que fan mitja pensió (esmorzar, hídriques, dinar i berenar) de dilluns a divendres.

Les estades anuals estimades són les següents:

- 14.600 estades anuals de pensió completa
- 5.000 estades anuals de mitja pensió

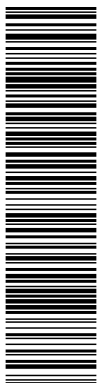
*** Es poden ampliar places al centre al llarg del contracte, sempre que no superi el 20% de l'import de modificacions previstes.**

4. CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS DEL SERVEI

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

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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 3 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6F5ADB02178DFFA012EBE97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



La residència geriàtrica es troba immersa en un canvi de model assistencial que vol treballar des de l'atenció centrada en la persona (ACP). El servei de cuina és una peça fonamental d'aquest procés, tant pel que fa a l'organització d'un servei adequat a aquest model d'atenció com per la implicació del personal del servei en aquest procés de canvi.

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

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

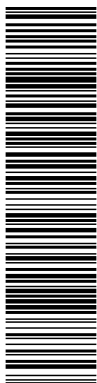
4.2. REVISIÓ ACP

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

4.3. TIPUS DE RESTAURACIÓ

El servei de gestió, és en modalitat mixta de càterring amb línia freda i de cuina "in situ". És a dir que l'empresa aportarà:

- El personal necessari.
- El disseny d'uns menús adequats a les necessitats nutricionals, gastronòmiques i organolèptiques dels usuaris finals, signat per un/a nutricionista col·legiat/da.
- La compra, rebuda i emmagatzematge de tota la matèria prima necessària.
- S'estima que els àpats de dinar es subministraran amb modalitat de càterring de línia freda, i inclouran com a mínim primer plat, segon plat, postres i cafè
- El cuinat dels sopars es realitzarà a la cuina de la residència in situ de dilluns a divendres.
- Els àpats de dinar i sopar del cap de setmana es poden subministrar amb línia freda.
- El servei fins a la porta del menjador de tots els àpats.



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 86652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F6A97D8CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



- Aplicament d'uns plans d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
- La neteja d'equipaments i material de parament, de tota la setmana
- La reparació de la maquinaria existent i execució d'un pla de millores consensuat

L'empresa adjudicatària pot presentar proposta alternativa de servei si de dilluns a divendres es cuina almenys un dels dos àpats de dinar o sopar a la cuina de la residència.

4.4. EL SERVEI

Els diferents horaris i serveis a oferir son:

- **Pensió alimentaria completa** (Residència), formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressopó i hídriques.
- **Mitja pensió alimentaria** (alguns usuaris del Centre de Dia), formada per esmorzar, dinar, berenar i hídriques.
- **Prestacions extres**. Es considera extra productes destinats a activitats extraordinàries del centre com poden ser: tallers de cuina, vermut, berenars especials, o menús esporàdics.

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

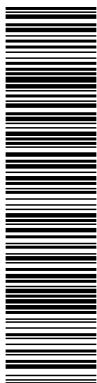
ÀPAT	HORARI
Esmorzar	DE 08:00 A 10.00 h.
Dinar	DE 13.00 A 15.00 h.
Berenars	16.30 h.
Sopar	DE 19:00 A 21.00 h
Ressopons	22.00 h.

TIPUS DE SERVEIS:

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

- Els esmorzars i berenars han d'anar evolucionant cap a un model de bufet lliure, que s'adequa més al model ACP, on l'usuari pren les seves pròpies decisions, oferint varietat de productes.
- L'empresa subministrarà els dinars en línia freda i s'encarregarà de la regeneració al centre. Algunes preparacions es poden acabar a la mateixa cuina, com fregits o planxes.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 5 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05

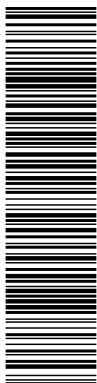


Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



- Els dinars han de constar de de primer plat, segon , postres i cafès
 - Els berenars, i els sopars s'elaboraran a la cuina de la residència.
 - S'oferirà un sempre un **menú alternatiu adaptat** de fàcil acceptació pels usuaris (brous, verdures, ous...)
 - **El dinar del dissabte** es podrà escollir entre dos primers i dos segons. Aquesta elecció es pot gestionar per part de l'empresa a partir del dijous de la mateixa setmana per tal de poder fer previsió , garantint la forma més àgil.
 - S'oferirà en els **menús de diumenges i festius** plats que tant en la composició com en la presentació i l'oferta d'aperitiu o similar, esdevingui un plat típic de les dates esmentades.
 - Els **divendres** s'alternaran **berenars de xocolata** amb xurros amb **vermuts** de beguda, patates , olives i algun ingredient més .
 - **Dotze berenars festius d'aniversaris** on se subministraran, amb quantitat suficient per a totes les persones usuàries, hídriques adequades a l'esdeveniment (tipus beguda ensucrada, cafè amb llet o suc a escollir, i productes elaborats a la residència en el marc d'un taller de cuina amb els residents -coca, pastís o pastes senzilles com galetes o magdalenes-). Aquest berenar substituirà el berenar habitual.
 - **Pla d'animació:** aquest pla contempla la possibilitat de realitzar fins a cinc jornades gastronòmiques al llarg del curs on es desenvoluparan tallers de cuina amb les persones usuàries i on l'empresa adjudicatària ha de proporcionar productes bàsics (tipus sucre, farina...) i fer-se càrrec dels imports de petites compres (sistema tiquets de caixa) de productes específics realitzades per les persones usuàries amb el suport de l'educador en establiments del municipi per tal de poder realitzar els tallers de cuina. La previsió del pla d'animació serà comunicada per part de la direcció del centre al coordinador de l'empresa adjudicatària amb la suficient antelació.
 - Fins a **20 menús anuals per a persones amb situació de vulnerabilitat** derivades des de l'àrea de serveis socials de l'Ajuntament de L'Hospitalet de l'Infant. Aquests menús se serviran:
 - Amb contenidors d'un sol ús per emportar-se.
 - Sempre que sigui possible es facilitarà el menú del dia, i en cas d'urgència tipus pícnic (entrepà, fruita...)
 - En horaris de dinar o sopar.
- **Menús especials per a les festivitats assenyalades:**
- Dinar de Cap d'Any.
 - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 6 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6FEF6ADB2178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



- Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
- Dinar Divendres Sant (amb bunyols).
- Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
- Dinar de Sant Jordi. Paella al pati.
- Sopar i Coca per Sant Joan.
- Dinar Festa major i dinar de festa petita. (16 d'agost i 29 de juny) Dinars populars com paella , graellada...
- Dinar de l'11 de setembre (amb pastís).
- Panellets per Tots Sants.
- Sopar de nit de Nadal.
- Dinar de Nadal.
- Dinar Sant Esteve.
- Sopar de la revetlla de Cap d'Any
- Etc.

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

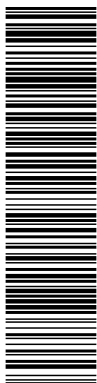
- **Serveis esporàdics d'atenció puntual a visites** o a familiars de residents malalts i/o en procés pal·liatiu. En els casos de productes similars als berenars o ressorpó quedarà inclòs en el preu del contracte i en el cas de menús complets com dinar o sopar, es facturarà com a extra.

4.5. DIETÈTICA I NUTRICIÓ:

L'empresa presentarà amb un mes d'antelació la proposta de menús a la direcció del centre i a SUMAR per la seva aprovació i aquest han de complir el següents requeriments:

- Els menús han d'estar **signats per un/a col·legiat/da** en dietètica i nutrició
- Els menús estaran adaptats tan nutricionalment com gastronòmicament a les necessitats de gent gran.
- Els menús tindran una rotació mínima de 3 setmanes i seran de coma a mínim 2 temporades
- Els menús seran exposats en l'assemblea d'usuaris, que seguint el model ACP, podran proposar canvis tan de plats com de tècniques de cocció o de receptes, i que l'empresa adjudicatària assumirà en la mesura del possible.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 7 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADBD2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con replicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



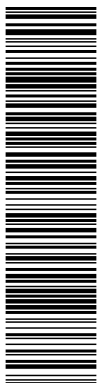
- Tots els plats servits hauran de tenir la corresponent **fitxa tècnica** amb definició de la matèria primera, gramatges i formes de cocció.
- Tan els menús com les fitxes tècniques es presentaran a la direcció, a SUMAR i la responsable de RHS amb **mínim un mes d'antelació** del seu servei.
- Totes les fitxes tècniques han de tenir un apartat on es detalli **com s'ha de texturitzar** aquell plat, tan en elaboració, espessidors, gramatges, com en presentació.
- S'adaptaran els menús a **totes les necessitats dietètiques** per raó d'al·lèrgia, intolerància, religió o creença que els usuaris requereixin, respectant els valors nutricionals i intentant que siguin el més similar possible al menú basal.
- L'empresa adjudicatària no podrà servir begudes ni menjars a les persones malaltes o a cap altra persona si no ha estat prèviament autoritzat per escrit per part de la direcció del centre.

4.5.1. DERIVACIONS, TEXTURITZATS I DIETES ESPECIALS:

- L'empresa adjudicatària elaborarà la dieta apta per disfàgia, triturada i de fàcil masticació amb les textures adaptades i elaborant cada plat per separat, respectant el gramatge i mantenint una presentació atractiva. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. A les persones usuàries que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors. Si és necessari, s'hauran de servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (per exemple, primer plat textura normal, segon plat textura triturada).
- La cuina elaborarà les dietes necessàries per raó d'al·lèrgia, intolerància, religió o creença que els usuaris requereixin, respectant els menús específics i les fitxes tècniques. En aquest àmbit, 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'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada. Les empreses, d'acord amb el que s'estableixi amb la normativa vigent, hauran de disposar dels corresponents protocols específics per a

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 8 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05

ESTAT
SIGNAT
11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



dietes destinades a persones amb celiaquia i amb al·lèrgies i intoleràncies, els quals s'hauran de lliurar als òrgans competents del Departament en cas que aquest els sol·liciti.

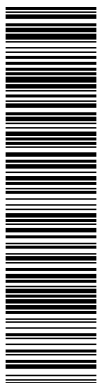
- També es proporcionaran aigües texturitzades i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica (estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espessidor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin. En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata.
- Tots els àpats de dietes adaptades s'assemblaran al màxim al menú basal.

4.6. MATERIA PRIMA I CUINA:

En aquest apartat volem fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits al centre.

- L'empresa adjudicatària i el subministrament objecte de la present contractació, **complirà amb la legislació** aplicable en cada moment en matèria de seguretat alimentària, incloent entre d'altres les següents o les normes que les substitueixin:
 - Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, que estableix els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
 - Reial Decret 1801/2003, de 26 de desembre, sobre seguretat general dels productes.
 - Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
 - Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- L'empresa adjudicatària del subministrament facilitarà a SUMAR, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents del Departament de Salut o de qualsevol administració o organisme competent, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec. L'incompliment dels

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 9 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



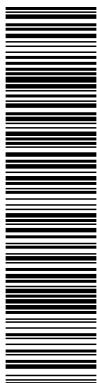
Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE-DE6EFAADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



requisits higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes mesures correctores per part de l'empresa adjudicatària. La reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

- L'empresa adjudicatària haurà de comprar i gestionar els queviures i matèries primeres d'acord amb la memòria tècnica que s'haurà d'adjuntar amb la documentació tècnica, concretament el que fa referència a l'apartat 2.2 matèries primeres i planificació de menús.
- No es podrà modificar cap producte sense l'aprovació de la direcció.
- Part de la preparació dels àpats es farà a la cuina de la residència, i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.
- L'empresa adjudicatària haurà de comprar els aliments i primeres matèries, i les mantindrà i conservarà correctament, a més farà la preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir productes de proximitat i de temporada i ecològics.
- Els productes de **pa i brioixeria** seran provinents de **forns artesans** (no brioixeria o pans industrials pre-cuits).
- Els productes fregits i ultra processats no tindran mai una freqüència setmanal de més de 2 cops per setmana.
- Recepció i emmagatzematge de queviures i matèries primeres: Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència. Caldrà mantenir els espais destinats a l'emmagatzematge en condicions òptimes d'ordre i neteja.
- L'empresa adjudicatària ha de presentar un **pla de contingència alimentària** per casos d'apagada o qualsevol imprevist que inutilitzi la cuina, per tal de garantir la nutrició dels usuaris durant 24 hores.
- L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà natural, mineral embotellada. Es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 0,5 litres/dia per la mitja pensió, si s'escau. Es pot instal·lar una font d'aigua filtrada al menjador, sempre que les despeses de instal·lació i manteniment vagin a càrrec de la empresa adjudicatària. Així com els controls de seguretat alimentària que se'n derivin.
- En el cas de persones usuàries amb problemes de deglució, previ test de valoració de disfàgia a líquids, s'utilitzarà productes espessidors – i per prescripció facultativa –

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 10 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6F6SADBDD2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mirando el código de verificación por comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos signats en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 (pensió completa) i el 0,5 litre diari per 4 aigües texturitzades (mitja pensió) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària.

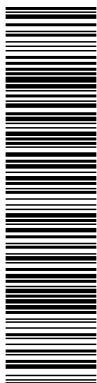
- Totes les matèries primeres i productes objecte de la present contractació procediran d'establiments degudament autoritzats.
- L'empresa contractista ha de garantir que en la presentació del seu servei s'utilitzen:
 - Productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
 - Productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
 - Productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
 - Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari
- L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa aplicable en cada moment en matèria d'higiene de productes alimentaris, incloent el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i altre legislació aplicable (en endavant, el Reglament 852/2004).

4.6.1. EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

L'empresa adjudicatària del contracte haurà de complir amb les obligacions pertinents aplicables legalment en matèria d'emmagatzematge i manipulació dels productes objecte de la present contractació, incloent, entre d'altres, les següents:

- L'emmagatzematge dels productes objecte de la present contractació ha de ser correcte: no hi ha d'haver productes en contacte directe amb el terra o amb superfícies no apropiades, i tots han d'estar identificats adequadament.
- L'emmagatzematge dels productes alimentaris ha de realitzar-se en recipients tancats i identificats, i per separat, especialment respecte dels equips de neteja i desinfecció o

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 11 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



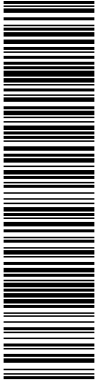
de qualsevol altre element que sigui incompatible per a la integritat i preservació de la qualitat dels productes alimentaris.

- Les zones de manipulació hauran de ser de materials que permetin una neteja i desinfecció adequades i estar en bon estat de manteniment i higiene.
- La gestió dels residus ha de complir amb la normativa aplicable corresponent i ser adequada al subministrament objecte de la present contractació. L'emmagatzematge i eliminació dels residus han de ser correctes: la ubicació dels contenidors separada de les zones de manipulació, els contenidors hauran d'estar previstos de tapa, en bon estat de conservació i neteja i la seva freqüència de buidatge ha de ser adequada.
- Els manipuladors d'aliments hauran de tenir la formació adequada i degudament acreditada, i realitzar la manipulació conforme a la normativa aplicable en cada moment. Utilitzaran indumentària d'ús exclusiu, adequada, neta i protectora. No portaran joies, rellotges, anells que puguin entrar en contacte o caure sobre els aliments. Les persones que presentin ferides se les hauran de tapar adequadament.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria primera, gramatges i formes de cocció.

4.7. CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI

- L'empresa és la responsable de la creació i la implementació dels plans del sistema **APPCC** de seguretat alimentaria. Totes les No Conformitats resultants de les inspeccions del Departament de Sanitat que siguin responsabilitat de l'empresa adjudicatària es gestionaran i es resoldran dins dels terminis fixats per Salut Pública o organisme equivalent amb competència en matèria de sanitat i salut pública. I les autoanàlisi i auto registres de verificació, així com la presa de mostres i analítiques de laboratori, es mostraran a la direcció de la residència de forma periòdica.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix, haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 12 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6F6F5ADB02178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



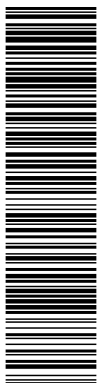
- L'empresa adjudicatària segons normativa vigent, realitzarà mensualment anàlisis bacteriològiques d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.
- L'empresa adjudicatària efectuarà els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigint per la legislació vigent.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció del Centre i a SUMAR tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.
- El centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del centre.
 - Menús de risc.
 - Superfícies de treball.
 - Estris.
 - Manipuladors.
- El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.

4.8. CUINA i SERVEI:

El servei d'àpats comença a la cuina, es prolonga al menjador i s'acaba amb la neteja d'espais i parament. Per això cal remarcar:

- L'empresa adjudicatària es compromet a complir amb els horaris establerts, i en cas d'incidència el primer que farà és comunicar-ho a la direcció.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 13 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F5ADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos signados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>

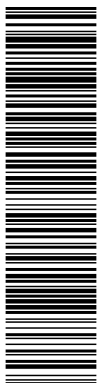


- El transport del menjar fins al centre dia i la recollida serà a càrrec de la empresa adjudicatària.
- L'emplatat dels menjars és centralitzat a la cuina en termos, safates o soperes o símil per escudellar al menjador dels usuaris.
- El servei d'esmorzar es farà en format bufet.
- L'adjudicatari durà a terme les distribucions amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, garantint la traçabilitat de temperatures en el servei de càtering en línia freda sobretot, i s'adaptarà als horaris que determini el centre en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida.
- El dinar estarà compost de com a mínim de dos plats, postres i cafè
- El servei del sopar es cuinarà el més pròxim a l'hora del servei com sigui possible. Sobretot aquelles preparacions que per textura o qualitats organolèptiques requereixin que els aliments no es conservin en calent.
- El personal que atengui el torn de sopars ha de tenir formació i coneixements per poder fer front a les necessitats de cuina que se'n pugui derivar el servei de sopars.
- Els àpats per a les persones usuàries enllitades o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa, es serviran, emplatats individualment en recipients isotèrmics des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.
- Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.

4.8.1. NETEJA DELS ESPAIS DE CUINA I REBOST

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals de la cuina , el rebost i la porta d'entrada dels proveïdors, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.).
- De la cuina: equipaments i utilitatge.
- La neteja del parament del centre de dia queda exclòs, ja que es fa des del mateix centre.
- De les instal·lacions annexes de cuina: magatzem, rebost, circuit d'entrada i sortida de proveïdors fins al carrer i galeria externa.
- L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el PLA DE NETEJA I HIGIENE, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, professionals responsables, etc. que presentarà a la direcció del centre i que supervisarà a través de

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 14 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F5ADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



la coordinadora de forma quinzenal, informant els responsables del centre per tal que puguin valorar-ne el funcionament i resultats.

- El pla de neteja haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui i per la direcció del centre.
- La neteja serà diàriament: neteja de la vaixel·la, safates, carros i estris utilitzats per l'elaboració dels àpats, cuina, el seu equipament, i de les instal·lacions segons marca el protocol del departament de sanitat de la Generalitat i amb supervisió quinzenal per part de la coordinadora de l'empresa adjudicatària.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, o a als contenidors adequats per cada us. Mantinent el circuit des de la cuina fins l'exterior net.
- Els productes químics específics per la neteja, així com els estris tals com escombres, fregones, etc. aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i es regiran pel PLA DE NETEJA I HIGIENE.

5. ESPAI FÍSIC ON ES PRESTARÀ EL SERVEI

5.1. MENJADOR

La residència de L'Hospitalet de l'Infant disposa d'un espai destinat a menjador que haurà d'estar dotat, de manera permanent i en quantitat suficient, de tots els elements, utensilis i equipaments necessaris per garantir la correcta prestació del servei d'alimentació i el desenvolupament dels àpats en condicions adequades de qualitat, seguretat, higiene i confort per a les persones usuàries.

A aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà de proveir i mantenir els estris necessaris per al servei de menjador, incloent, com a mínim, la vaixel·la, la cobrateria, els utensilis de servei, les gerres, les paneres, les setrillers, així com els carros i altres elements logístics necessaris per al transport i distribució dels àpats des de la cuina fins al menjador, sens perjudici de qualsevol altre material que resulti necessari per a la correcta execució del contracte.

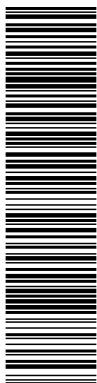
La distribució del menjador, podrà ser modificada si en un futur el centre així ho decideix, en funció i atenent als objectius del projecte de centre.

5.2. LA CUINA

Les instal·lacions de cuina de la residència de L'Hospitalet de l'Infant estan compostades per:

- Cuina

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 15 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DEFEF6ADB2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



- Office
- Rebot
- Espai de rebuda de proveïdors

5.3. EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE

El centre posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions i equipaments de la cuina, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'adjudicatari haurà d'abandonar els locals i retornar el que hi hagi adscrit al servei.

S'adjunta un inventari que en el moment d'inici de l'activitat es revisarà i es signarà amb l'empresa adjudicatària.

Amb un mínim de dos mesos d'antelació al moment de la finalització del contracte, en presència de les dues parts, es revisarà l'inventari inicial. De l'esmentada revisió caldrà deixar-ne constància per escrit. Per part de l'empresa adjudicatària caldrà arreglar esmenar els desperfectes, fer les reparacions necessàries i/o substituir el material que es pugui trobar malmès.

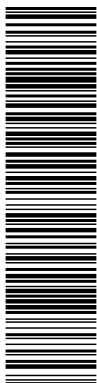
L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit de la direcció de la residència, restant a benefici del centre, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb SUMAR totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utillatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que tota la maquinària i utillatge de cuina i menjador, estigui en les condicions òptimes per a poder cobrir la seva funció en el servei, essent al seu compte i càrrec exclusiu, a més de la seva neteja, el seu manteniment, conservació i/o substitució en cas de ser necessari i s'ha de dur a terme amb la periodicitat necessària i/o quan els responsables del centre ho sol·licitin.

5.4. VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 16 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADBD2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



- El contractista haurà de subministrar abans de l'inici de la prestació del servei i segons els models fixats per part del centre, els estris necessaris fins a completar els serveis dels menjadors, essent aquest subministrament a càrrec i compte del contractista.
- Els models i la qualitat de la vaixela, coberteria, cristalleria i utilatge, hauran de ser aprovats per la direcció del centre. En aquest sentit, es fixa: el servei individual de vaixela compost de plats (plat pla, fons i postres), bol, got i tassa ha de ser de material ceràmic i/o vidre, tipus DURALEX, ARCOROC.
- L'utilatge per poder servir l'àpat haurà de ser d'acer inoxidable (safates, bols, cullerots, pales, pinces)... així com els serveis individuals (culleres, forquilles i ganivets). Tipus LACOR, ARCOS, IBILI.
- La reposició de la vaixela, coberteria i cristalleria i utilatge de tots els serveis correspondrà a l'adjudicatari, es farà d'acord amb els models fixats per part del centre i serà a càrrec i compte del contractista, cada vegada que sigui necessari.
- En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, SUMAR es reserva el dret de comprar-los directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.
- En cap cas s'utilitzaran serveis de material de plàstic d'un sol ús, per ús diari. L'ús d'aquest material queda limitat a les activitats extraordinàries, com poden ser la celebració de festes i a incidències molt puntuals del servei de cuina i mai es perllongaran en un temps superior a 3 dies. En tots els casos és necessari el consentiment de direcció per a poder fer ús d'aquests materials que en tot cas han de ser compostables i/o elements reutilitzables

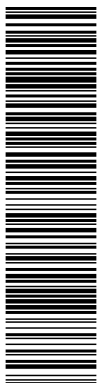
5.5. MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tan els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

5.5.1. Manteniment preventiu i correctiu

- L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del **manteniment preventiu i correctiu** dels locals de la cuina, de tot l'equipament, maquinària i utilatge incloent-hi:
 - Locals.
 - Portes, paviment i mobiliari.
 - Instal·lacions tècniques interiors.
 - Carros de distribució. (en especial atenció al canvi de rodes un (1) cop l'any)
 - Equipaments i electrodomèstics.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 17 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6F65ADB02178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



- L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un **calendari anual de les actuacions** de manteniment preventiu que es duren a terme, i presentar-lo a la Direcció del Centre i SUMAR per a la seva aprovació.
- **El cost del manteniment i conservació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.**
- En tot cas, i independentment d'altres propostes, caldrà que l'empresa adjudicatària porti a terme periòdicament les tasques següents, prèvia autorització per escrit de la direcció:
 - Neteja de greixos a les conduccions de fums.
 - Revisió i condicionament de desguassos, fins a la galeria de servei dels centres.

La freqüència d'aquests serveis serà com a mínim cada 2 anys, i es pactarà amb la Direcció del Centre i amb el departament de manteniment de SUMAR.

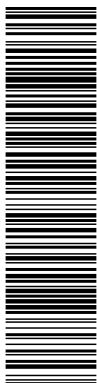
5.5.2. Manteniment normatiu

- L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les instal·lacions i de l'equipament de la cuina i de les cafeteries:
 - Revisions periòdiques obligatòries
 - Cambres frigorífiques
 - Congeladors
 - Aparells a pressió
 - Extintors
 - Etc.

5.5.3. Manteniment periòdic certificat

- L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina:
 - Filtres greix campanes.
 - Conductes extracció.
 - Etc.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar a la direcció tota la documentació acreditativa del compliment de les actuacions de manteniment.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 18 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



6. GESTIÓ DEL PERSONAL

6.1. PERSONAL

L'empresa contractista haurà de contractar tot el personal que sigui necessari per dur a terme el servei. Actualment i al ser un centre de nova obertura, no hi ha personal a subrogar, i es deixa a criteri de l'empresa contractista, el disseny i planificació dels perfils laborals i les jornades de treball, sempre que es compleixi amb els horaris de servei i els condicionals tècnics específics descrits en aquest plec tècnic.

El càlcul pressupostari s'ha realitzat amb una estructura d'un cuiner a jornada completa i dos ajudants de cuina a jornada completa cadascun i tres auxiliars de cuina a 20h setmanals. Però l'empresa té la potestat de plantejar una estructura diferent.

ORGANITZACIÓ DEL PERSONAL

El disseny plantejat es :

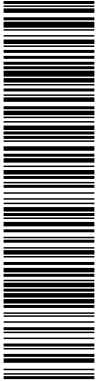
- de dilluns a divendres:
 - o L' auxiliar de 20 h per gestionar els esmorzars i la neteja d'aquests.
 - o El cuiner que arriba amb el càtering de línia freda, elabora la regeneració, la neteja del parament de dinar i elabora el sopar.
 - o Part de les hores d'ajudant de cuina pels sopars
- Caps de setmana :
 - o Els ajudants de cuina fan torn i contra torn amb la jornada d'entre setmana per regenerar els àpats i les neteges.

Tanmateix l'empresa pot plantejar l'estructura, la dimensió de l'equip de treball i les tasques a realitzar que cregui més oportuna per oferir el servei, sempre que es garanteixi el cuinat d'almenys un dels dos àpats de dinar o sopar in situ a la residència, de dilluns a divendres.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla intern de cobertura de contingències (per baixes, vacances o permisos), que garanteixi la prestació ininterrompuda del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el PLA DIARI DE TASQUES, per al personal de cuina, amb especificacions del pla de treball diària de cuineres i office, que presentarà a direcció del centre i que supervisarà a través de la coordinadora de forma quinzenal, informant els responsables del centre per tal que puguin valorar-ne el funcionament i resultats.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 19 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADBD2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



El pla diari de tasques haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui i per la direcció del centre.

6.2. OBLIGACIONS DE CARÀCTER LABORAL

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal destinat al servei de cuina i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa adjudicatària informará mensualment al centre de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual d'aquests.
- RLC i RNT corresponent als treballadors destinats al servei de Restauració en el centre.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

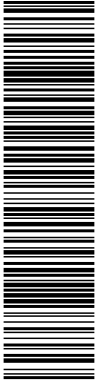
L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, si escau, s'exigeixin.

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el PLA DE FORMACIÓ. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, l'empresa adjudicatària ha de facilitar al seu personal l'accés a la formació que la residència ofereixi, sempre que aquesta formació es consideri imprescindible i/o d'interès per portar a terme la tasca de cuina d'acord amb el model d'atenció de l'equipament: coneixements sobre les bones pràctiques implantades al centre, tracte digne en la relació amb l'usuari, sensibilització sobre el model d'atenció centrada en la persona, trastorns d'alimentació en persones amb demència.

Dins del pla de formació s'abordarà la formació específica per fer que les auxiliars dels torns de sopars esdevinguin ajudants de cuina.

L'adjudicatari acreditarà que el personal emprat no pateix o no és portador de cap malaltia que es pugui transmetre. La justificació d'aquests particulars es portarà a terme mitjançant la revisió anual del personal, realitzada per la Mútua Patronal de l'adjudicatari.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 20 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F6ADB02178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada con aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



Es facilitaran, per compte de l'adjudicatari, els dos àpats per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina i office (esmorzar i dinar o berenar i sopar).

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per SUMAR, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir, a petició raonada de la direcció, a qualsevol treballador seu que presti els seus serveis en el centre.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis a què compromet aquest contracte.

Els danys i perjudicis que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar a les persones i/o als locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altra propietat, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària.

6.3. RESPONSABLE DE CUINA

L'empresa adjudicatària nomenarà un coordinador de cuina amb formació suficient, i amb resposta diària al centre si és necessari. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb la Direcció i amb SUMAR

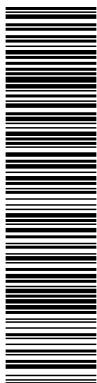
Per causa prou justificada la Direcció podrà sol·licitar la substitució del Coordinador i l'adjudicatari haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Coordinador sense comunicar-ho prèviament i per escrit a la Direcció i a SUMAR.

L'empresa adjudicatària ha de garantir a través del responsable de cuina, que el centre tingui una persona localitzable per gestionar possibles incidències mitjançant algun sistema, mòbil o símil, 24 hores, 365 dies a l'any.

6.4. PERSONAL AMB FORMACIÓ EN DIETÈTICA

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 21 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F6ADB2178DFFA012EBE97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



El contractista disposarà de personal amb formació tècnica i dietètica adequada que serà el responsable de signar les dietes i amb disponibilitat per realitzar consultes, per tal d'assegurar el compliment del Protocol dietètic, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per l'empleat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació, i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions quan a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

6.5. UNIFORMITAT

L'empresa adjudicatària uniformarà a càrrec seu tot el personal adscrit al servei. Així mateix, també subministrarà els equips de protecció individual necessaris. (EPIS)

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

Es proporcionarà roba d'abrigar (armilles o jaquetes) a l'hivern a tot el personal, i pels espais refrigerats.

Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre de l'uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

El personal administratiu o no propi de cuina es posarà uniforme i gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dins del recinte. Aquelles persones que hagin de desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba.

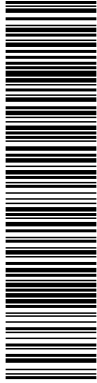
L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre d'aquestes característiques. La direcció haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat emprada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

7. ALTRES CONSIDERACIONS

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 22 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05

ESTAT
SIGNAT
11/06/2026 12:05



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6EFAADBD2178DFFA012EBEA97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mediante el código de verificación podrá comprobar la validez de la signatura electrónica de los documentos signados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat social i de seguretat i salut en el treball.

L'empresa adjudicatària no podrà cedir ni subcontractar a cap altra entitat la prestació, ni total ni parcial, del servei principal objecte de contractació que li ha estat adjudicat.

L'adjudicatari no podrà fer servir les instal·lacions de la cuina per a prestar serveis a altres entitats sense l'autorització expressa, i per escrit, de la direcció del centre.

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

L'empresa adjudicatària haurà de fer una **visita obligatòria a les instal·lacions** abans de presentar l'oferta. Aquesta visita es programarà des de SUMAR per tal per tal de no interferir amb el servei i les activitats del centre. Per demanar hora cal posar-se amb contacte a través del correu electrònic: licitacions@sumaracciosocial.cat.

7.1. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA

Respecte als diferents plans d'emergència, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la seguretat i de les persones que puguin romandre en el centre, com per preservar l'íntegritat dels béns i patrimoni del centre.

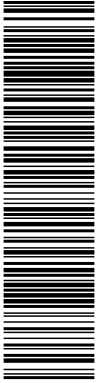
En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, a conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part del personal de l'empresa contractada, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

7.2. SUBMINISTRAMENTS

Es facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua en general, gas i electricitat, per la cuina, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària.

7.3. INSPECCIÓ I CONTROL

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 23 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:ID6F65ADB02178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



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

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.)
- Controlarà el compliment de les normatives higièniques-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei

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

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

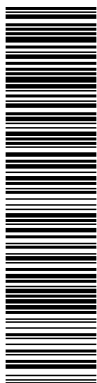
L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre i de SUMAR de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

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

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

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

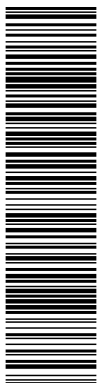
DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 24 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05	



8. ESTUDIS DE SATISFACCIÓ

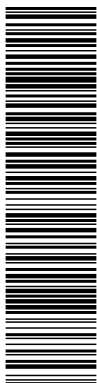
L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar estudis de satisfacció envers el servei prestat a les persones usuàries. Aquests estudis hauran de prendre el format d'enquestes semestrals i es faran arribar a la direcció de la Residència.

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE-1DE6F5ADB02178DFFA012EBE97D6CE371AE) generada con l'aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'àrea web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



Annex I Inventari d'equipament de la cuina:

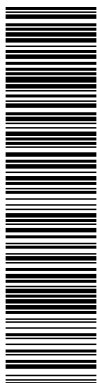
Codi	Descripció	Unitats
CU.01	Túrmix petit	1
CU.02	Bol de postres	80
CU.03	Buidador de pomes	2
CU.04	Cafetera de filtre	1
CU.05	Carro de neteja de doble cubell	1
CU.06	Carro de servei de menjar	4
CU.07	Cassó per a bany maria amb tapa 200 mm	2
CU.08	Cassó per a bany maria amb tapa 250 mm	2
CU.09	Cassó recte alt amb tapa 160 mm	1
CU.10	Cassola alta amb tapa 100 mm	1
CU.11	Cassola alta amb tapa 200 mm	1
CU.12	Cassola alta amb tapa 300 mm	1
CU.13	Cassola alta amb tapa 400 mm	2
CU.14	Cassola baixa amb tapa 400 mm	2
CU.15	Cassola baixa amb tapa 600 mm	2
CU.16	Colador xinès 200 mm	1
CU.17	Cubell d'escombraries amb pedal i rodes	4
CU.18	Coberter de plàstic de 4 compartiments	2
CU.19	Cubeta GN inox 1/1 de 100 mm	5
CU.20	Cubeta GN inox 1/1 perforada de 200 mm	5
CU.21	Cubeta GN inox 1/1 de 200 mm	5
CU.22	Cubeta GN inox 1/1 de 400 mm	5
CU.23	Cubeta GN de polipropilè 1/1 amb tapa de 150 mm	5
CU.24	Cubeta GN de polipropilè 1/1 amb tapa de 200 mm	5
CU.25	Cubeta GN de polipropilè 1/2 amb tapa de 200 mm	5
CU.26	Cubeta GN de polipropilè 1/3 amb tapa de 200 mm	5



CU.27	Cubeta GN de polipropilè 2/3 amb tapa de 200 mm	5
CU.28	Cullera de cafè	80
CU.29	Cullera de postres	120
CU.30	Cullera inox de 350 mm	2
CU.31	Cullera de taula	120
CU.32	Cullerot inox de 10 cm	2
CU.33	Cullerot inox de 12 cm	2
CU.34	Cullerot inox de 15 cm	2
CU.35	Pebrera	1
CU.36	Embut inox de 140 mm	1
CU.37	Escorredor per a fregits de 325 mm	2
CU.38	Escumadora inox	2
CU.39	Forquilla de taula	120
CU.40	Ganivet de cuina amb mànec groc (aliments cuinats)	1
CU.41	Ganivet de cuina amb mànec verd (verdures)	1
CU.42	Ganivet de cuina amb mànec blau (peix)	1
CU.43	Ganivet de cuina amb mànec vermell (carn fresca)	1
CU.44	Ganivet de pa	4
CU.45	Ganivet de taula	120
CU.46	Ganivet pelador	8
CU.47	Gerra per a llet de 1.000 ml	10
CU.48	Gerra d'aigua d'1,5 l	15
CU.49	Gots de polipropilè	90
CU.50	Manyopla de silicona	2
CU.51	Morter	1
CU.52	Obrellaunes industrial	1
CU.53	Olla recta amb tapa 200 mm	2
CU.54	Olla recta amb tapa 300 mm	2
CU.55	Olla recta amb tapa 400 mm	2
CU.56	Paella	2
CU.57	Pala d'hostaleria de plàstic de 50 cm	2
CU.58	Pala d'hostaleria de plàstic de 70 cm	2

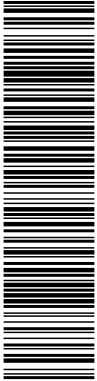
Este es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F6A97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 196 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: ZIIL7-RE25C-0X5M8 Data d'emissió: 11 de Juny de 2026 a las 12:10:45 Pàgina 27 de 28	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 11/06/2026 12:05
	ESTAT SIGNAT 11/06/2026 12:05



CU.59	Pelador de verdures	2
CU.60	Peladora industrial de patates	1
CU.61	Pinces	4
CU.62	Plats fondos	120
CU.63	Plats petits	120
CU.64	Plats plans	200
CU.65	Prestatgeria d'alumini i polietilè per a aliments	0
CU.66	Ratllador	1
CU.67	Recollidor	2
CU.68	Corró per a massa	1
CU.69	Safata ovalada d'acer inoxidable	10
CU.70	Safata per servir menjar	5
CU.71	Setrell inox d'1 l	2
CU.72	Setrell amb saler i pebrera	5
CU.73	Tapa GN estàndard inox 1/1	15
CU.74	Tassa de cafè amb llet de 250 ml	120
CU.75	Taula de tall blanca 400x600x20 mm	1
CU.76	Taula de tall (blava, vermella, verda i groga) 530x325x20 mm	2
CU.77	Termo per a cafè	6
CU.78	Tisores	3
CU.79	Túrmix professional	2
CU.80	Balança de 5.000 g	1
CU.81	Talladora d'embotit	1
CU.82	Microones domèstic	1
CU.83	Guants de seguretat	2
CU.84	Batedora de varetes (12 varetes)	1
CU.85	Espàtula per a planxa	1
CU.86	Paella de 240 mm	2
CU.87	Paella de 320 mm	2
CU.88	Termòmetre amb sonda	2
CU.89	Aparell ultraviolat per a insectes	0
CU.90	Escombra	3
CU.91	Rellotge de paret	1
CU.92	Pinces de servir	20
CU.93	Gots d'aigua	160

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 88652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F5ADB2178DFFA012EBE9A97D6CE371AE) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mirant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98652 ZIIL7-RE25C-0X5M8 BOBE:DE6F5ADB2178DFFA012EBE97D6CE371AE) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Milijançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



CU.94	Tasses de cafè	40
CU.95	Plat per a cafè amb llet	120
CU.96	Bol gran	40
CU.97	Saler	1
CU.98	Mesurador de clor lliure	2
CU.99	Dispensador de paper d'alumini i film alimentari	1