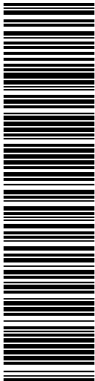


DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 1 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF52D31EF9FB03AC76C43652078) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de gestió integral de la cuina de la residència i els centre de dia de Tordera, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, SL, mitjançant procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada, 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 in situ de la residència i centre de dia de Tordera**, 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.

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 ressojó. 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 i centre de dia Can Comte de Tordera	C/Amadeu Vives, 40 - 08490 TORDERA	38 Residència 18 Centre de dia

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 2 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ A77EE49A0479AF52D31EF9FB03AC76C43652078) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



La residència disposa 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:

- 38 residents fixes amb pensió completa de dilluns a diumenge.
- 18 persones usuàries del servei de centre de dia de dilluns a divendres.

*** Es poden ampliar places al centres 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)

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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 3 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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

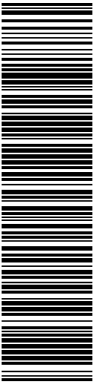
El servei de gestió, és en modalitat de cuina "in situ". És a dir que l'empresa aportarà:

- 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.
- El cuinat i el servei dels àpats.
- Aplicament d'uns plans d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
- La neteja d'equipaments i material de parament.
- La reparació de la maquinaria existent i execució d'un pla de millores consensuat

4.4. EL SERVEI

Els diferents horaris i serveis a oferir son:

- **Pensió alimentaria complerta** (Residència), formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressupò 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, vermouths, berenars especials, o menús esporàdics.



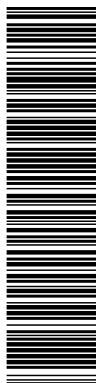
Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



El 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 5 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



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 .
- 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 Tordera. 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 6 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



• Menús especials per a les festivitats assenyalades:

- Dinar de Cap d'Any.
- Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
- Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
- Dinar Divendres Sant (amb bunyols).
- Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
- Dinar de Sant Jordi. Paella al pati.
- Sopar i Coca per Sant Joan.
- Dinar Festa major i dinar de festa petita. (24 d'agost i 1 de maig)
- 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 ressupò 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 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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 7 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>

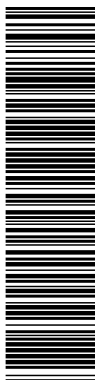


- Tots els plats servits hauran de tenir la corresponent **fitxa tècnica** amb definició de la matèria primera, gramatges i formes de cocció.
- Tan els menús com les fitxes tècniques es presentaran a la direcció, a SUMAR i la responsable de RHS amb **mínim un mes d'antelació** del seu servei.
- Totes 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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 8 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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 gelatines 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.

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 requisits higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes

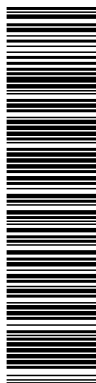
DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Plec de clàusules: Plec de clàusules	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 9 de 26	El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54	SIGNAT 03/06/2026 12:54



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.
- La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, 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-cuïts).
- A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, la planxa i el bullit; a les tècniques de rostir, fregir i precuinats.
- 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 10 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



- 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 – 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 11 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ A77EE48A079AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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'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 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 **APPC** 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 12 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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 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.
- 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 exigit 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:

DOCUMENT	IDENTIFICADORS	
Plec de clàusules: Plec de clàusules	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 13 de 26	El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54	SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 89513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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 es compromet a complir amb els horaris establerts, i en cas d'incidència el primer que farà és comunicar-ho a la direcció.
- L'emplatat dels menjars es 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, i s'adaptarà als horaris que determini el centre en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida.
- 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 utillatge.
- 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 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 14 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



- La neteja serà diàriament: neteja de la vaixella, safates, carros, 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. Mantenint 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. MENJADORS

A la residència de Tordera disposa d'un menjador que ha de disposar dels estris necessaris per al desenvolupament dels àpats dins el mateix espai del menjador (vaixella, estris per servir, gerres, paneres, setrillers, carros per transportar l'àpat des de cuina...)

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 Tordera estan compostades per:

- Cuina
- Office
- Rebost
- 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 les cuines, 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. En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 15 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF52D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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'utilatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que tota la maquinària i utilatge 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

- 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 vaixel·la, coberteria, cristalleria i utilatge, hauran de ser aprovats per la direcció del centre. En aquest sentit, es fixa: el servei individual de vaixel·la 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, vols, cullerots, pales, pinces)... així com els serveis individuals (culleres, forquilles i ganivets). Tipus LACOR, ARCOS, IBILI.
- La reposició de la vaixel·la, 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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 16 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



- 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 utilitatge 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.
- L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un **calendari anual de les actuacions** de manteniment preventiu que es duran 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:
 - Pintura dels locals de cuina i rebost.
 - 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

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 17 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- 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.

6. GESTIÓ DEL PERSONAL

6.1. PERSONAL SUBROGAT

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar al personal de l'empresa que actualment presta el servei a l'equipament.

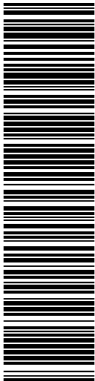
Actualment, el servei disposa de:

- 2 cuineres
- 2 auxiliars a temps parcial

S'adjunta a l'annex I la categoria i antiguitat del personal actual.

ORGANITZACIÓ DEL PERSONAL

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 18 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF52D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

L'empresa contractista disposarà al centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec sota el model de gestió i atenció d'atenció centrada en la persona.

El centre en l'actualitat s'organitza en torns de treball de 12 hores, setmana curta, setmana llarga. Adjunt a l'annex I s'hi troba la relació de treballadors actuals. Tanmateix l'empresa dins el seu poder pot dissenyar i gestionar els recursos humans de la forma que cregui més adequada, garantint sempre els drets dels treballadors.

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.

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.

DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 19 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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.

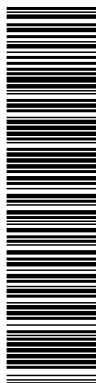
L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, si escau, s'exigeixin.

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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 20 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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 responsable de cuina amb formació suficient, i amb permanència i dedicació diària al centre. 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

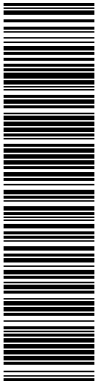
Per causa prou justificada la Direcció podrà sol·licitar la substitució del Coordinador i l'adjudicatari haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 21 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ A77EE48A0479AF52D31EF9FB03AC76C43652078) 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 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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 22 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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 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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 23 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE49A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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.

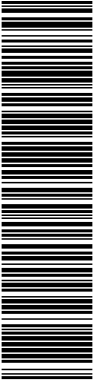
L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre i de SUMAR de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

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: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 24 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54
	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) 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>



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 semestral i es faran arribar a la direcció de la Residència.



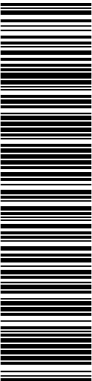
Annex I

PERSONAL DEL QUE DISPOSA L'EMPRESA QUE ACTUALMENT PRESTA EL SERVEI.

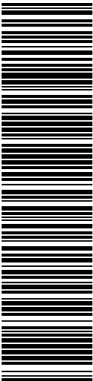
SUMAR no disposa de personal propi pel servei de cuina contractat que hagi de ser subrogat. Això no obstant, als efectes de possibles obligacions legals o per aplicació de convenis sectorials entre empreses privades en relació a la subrogació de personal, s'enumera a continuació la categoria i antiguitat del personal del que disposa per la prestació del servei l'empresa actualment contractada amb aquesta finalitat.

PERSONA TRABAJADORA	Sexo	Fecha alta Fecha baja Descr. baja	% jornada Horas	trabajo Cód. contrato	Hores semanals	Descr. contrato	Fecha antigüedad Cód. convenio	Fecha vencim. contr.	CATEGORIA	BRUT ANUAL
BEMO	Hombre	07/04/2006	100 %	100	40	INDEFINIDO	09/04/2005 COLECTBCN		COCINERO/A	22.937,64
COPEM	Mujer	06/09/2006	50 %	200	20	INDEFINIDO T.PARCIAL ORDINARIO	06/09/2006 COLECTBCN		AUXILIAR COLECTIVIDADES	10.734,04
GOESM	Mujer	10/01/2023	%	5·10*	30	INTERINIDAD TIEMPO PARCIAL	10/01/2023 COLECTBCN	14/05/2027	AUXILIAR COLECTIVIDADES	16.017,00
MADUX	Hombre	16/06/2012	100 %	100	40	INDEFINIDO	29/01/2004 COLECTBCN		COCINERO/A	23.991,48

* La persona substituida és per una baixa de llarga durada.



DOCUMENT Plec de clàusules: Plec de clàusules	IDENTIFICADORS País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 175 , Codi Classificació: D050601 , Any expedient: 2026	
ALTRES DADES Codi per a validació: UPDUL-0X2JJ-UZUWZ Data d'emissió: 4 de Juny de 2026 a las 7:42:55 Pàgina 26 de 26	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- MARC TORRES. Signat 03/06/2026 12:54	ESTAT SIGNAT 03/06/2026 12:54



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 98513 UPDUL-0X2JJ-UZUWZ-A77EE48A0479AF542D31EF9FB03AC76C43652078) generada amb l'aplicació Informàtica Firmadoc. El documento está SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: <https://validador.sumaraccosocial.cat/445>

Per a garantir la correcta prestació del servei, aquest requerirà un mínim de dos cuiners a jornada completa i dos auxiliars de cuina a mitja jornada. L'empresa adjudicatària haurà de garantir la cobertura efectiva del servei durant tot l'any, incloent períodes de vacances, baixes mèdiques o altres absències. L'organització interna del servei serà responsabilitat de l'adjudicatària, d'acord amb aquests mínims operatius.

