



PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Expedient: 74/2026

Objecte: Contracte de serveis per a la continuïtat del servei integral de restauració del Centre Gerontològic Municipal Can Serra. Procediment negociat sense publicitat.

Índex

A. Objecte del contracte.....	2
2. Naturalesa del contracte i règim jurídic.....	2
3. Abast i descripció de les prestacions.....	2
4. Model de producció i organització del servei.....	2
5. Menús i dietes.....	3
6. Recursos humans i subrogació.....	3
7. Recursos tècnics, instal·lacions i manteniment.....	4
8. Control higiènic-sanitari i seguretat alimentària.....	4
9. Volum del servei i serveis extraordinaris.....	4
10. Durada i lloc d'execució.....	4
11. Responsable del contracte i supervisió.....	5
12. Protecció de dades i confidencialitat.....	5





A. Objecte del contracte

El present plec té per objecte definir les prescripcions tècniques que han de regir la prestació del servei integral de restauració, amb sistema de línia calenta i producció de cuina in situ, per als residents i usuaris del Centre Gerontològic Municipal Can Serra, titularitat de Serveis Municipals de Sant Esteve Sesrovires, SL (en endavant, la societat o l'entitat contractant).

El contracte té caràcter transitori i finalitat de continuïtat assistencial: cobrir, sense interrupció, la prestació del servei un cop esgotada l'adjudicació directa per raó de quantia (article 318.a de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic —en endavant, LCSP—) i fins a la formalització del nou contracte ordinari resultant de la licitació en tràmit.

Es manté el model organitzatiu actual de cuina calenta in situ.

Codi CPV: 55320000-9 (serveis de subministrament d'àpats), complementat amb el 55321000-6 (serveis de preparació d'àpats).

2. Naturalesa del contracte i règim jurídic

La societat té la consideració de poder adjudicador que no és Administració Pública (article 3.3.d de la LCSP). En conseqüència, el contracte té naturalesa de contracte privat (article 26.3 de la LCSP). La preparació i l'adjudicació es regeixen pel Títol I del Llibre III de la LCSP (articles 316 a 320) i, si escau, per les instruccions internes de contractació de la societat; els efectes, la modificació i l'extinció es regeixen pel dret privat, amb les excepcions taxades de l'article 26.3, paràgraf segon.

L'adjudicació es tramita pel procediment negociat sense publicitat per raons d'urgència imperiosa, en els termes de l'article 168.b).1r de la LCSP, aplicat conforme a les regles especials de l'article 318. La justificació de la urgència consta a l'informe específic que s'incorpora a l'expedient.

3. Abast i descripció de les prestacions

El servei comprèn la gestió integral de la restauració del centre, que inclou, com a mínim:

- Elaboració i distribució dels àpats diaris: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressupò i dues hidratacions.
- Adaptació de les dietes a les necessitats mèdiques, patologies, intoleràncies alimentàries i textures requerides pels usuaris.
- Servei de dietètica i nutrició, amb atenció personalitzada a petició del personal d'infermeria.
- Compliment de tots els requisits higiènic-sanitaris i normatius aplicables.

4. Model de producció i organització del servei

El servei s'organitza d'acord amb el funcionament actual del centre, sobre la base de:

- Producció en modalitat de cuina in situ (línia calenta).
- Distribució per unitats mitjançant carros.
- Coordinació permanent amb el personal assistencial del centre.





- Sistema de gestió per al control de la producció, la planificació de dietes i el registre d'incidències.
- Seguiment i control periòdic de la qualitat del servei.

5. Menús i dietes

Els menús de dinar i sopar es planificaran de manera rotativa cada tres o quatre setmanes, amb un mínim de dues temporades diferenciades (primavera/estiu i tardor/hivern). L'estructura mínima serà: dinar i sopar amb primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa. La informació dels menús estarà disponible per al personal, els residents i les famílies en els espais habilitats del centre.

Els menús contemplaran les diferents necessitats dietètiques i s'adaptaran a patologies, intoleràncies i textures. Es preveuran menús especials en les dates assenyalades a la taula següent i, addicionalment, un berenar especial mensual de celebració d'aniversaris dels usuaris.

Data / festivitat	Tipus de menú
1 de gener - Any Nou	Menú complet (dinar)
5 de gener	Berenar especial
6 de gener	Menú complet (dinar)
Dijous Gras	Menú complet (dinar)
Divendres de Pasqua	Menú sense carn
Dilluns de Pasqua	Postres especial (dinar)
Festa Major d'estiu	Dinar especial i berenar especial
23 d'abril - Sant Jordi	Menú complet (dinar)
24 de juny - Sant Joan	Berenar especial
1 de novembre - Tots Sants	Postres especial (dinar)
24 de desembre - Nit de Nadal	Menú complet (sopar)
25 de desembre - Nadal	Menú complet (dinar)
26 de desembre - Sant Esteve	Menú complet (dinar)
31 de desembre - Cap d'Any	Menú complet (sopar)

6. Recursos humans i subrogació

L'adjudicatari assignarà el personal necessari per garantir el correcte funcionament del servei, amb cobertura total, substitució immediata de baixes, personal qualificat i degudament format, i coordinació amb la direcció del centre.

Pel que fa a la subrogació, l'entitat facilitarà a l'adjudicatari la informació de l'article 130 de la LCSP sobre les condicions del personal afectat. L'obligació substantiva de subrogació deriva del conveni col·lectiu sectorial aplicable —que s'identifica, prima facie, com el Conveni Col·lectiu Estatal de Restauració Col·lectiva— o, si escau, de l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, i obliga a mantenir íntegra la plantilla amb les seves





categories, antiguitats, salaris i condicions consolidades. La relació de personal afectat s'incorpora com a annex, prèvia verificació pels serveis tècnics.

7. Recursos tècnics, instal·lacions i manteniment

El centre posarà a disposició de l'adjudicatari la maquinària, l'equipament, l'utillatge, el parament i la vaixel·la necessaris. A l'inici del servei es formalitzarà un inventari complet, validat i signat per ambdues parts; a la finalització, l'adjudicatari retornarà els equips i materials en correcte estat, tret del desgast ordinari.

L'adjudicatari assumirà el manteniment preventiu i correctiu ordinari dels equips i utillatge vinculats al servei, dins de la dotació econòmica màxima que es fixi al contracte i de manera proporcional a la durada efectiva. Queden excloses les reparacions estructurals de les instal·lacions (electricitat, gas, aigua) i les adequacions normatives de l'espai. Els subministraments energètics (aigua, electricitat i altres) aniran a càrrec del centre. Les reposicions de material i els serveis de desinfecció, desinsectació i desratització no s'entenen inclosos i, si escau, es pressupostaran de manera independent amb l'aprovació prèvia de la direcció.

8. Control higiènic-sanitari i seguretat alimentària

L'adjudicatari complirà tota la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària i se sotmetrà a les inspeccions reglamentàries dels organismes competents. Implantarà un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics), adaptat a les característiques del servei, i realitzarà controls higiènic-sanitaris periòdics —incloent-hi anàlisis d'aliments, superfícies, utillatge i ambient— mitjançant laboratoris externs acreditats, garantint la traçabilitat de les prestacions.

9. Volum del servei i serveis extraordinaris

El volum de referència del servei és d'aproximadament 100 pensions completes diàries i 40 mitges pensions de dilluns a divendres pels usuaris del centre de dia, sens perjudici de l'ocupació real del centre. La pensió completa inclou esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressof i dues hidratacions diàries, i no comprèn el subministrament d'aigua mineral.

Es podran prestar serveis extraordinaris a pressupostar (àpats per a personal del centre, menús per a usuaris de serveis socials, àpats per a famílies i menús de dates especials). El preu de la pensió completa, els preus dels serveis extraordinaris i el règim de facturació es fixaran al plec de clàusules administratives particulars i al contracte, sobre la base d'un informe tècnic que acrediti la seva adequació als preus de mercat i a l'estructura real de costos del servei (articles 100 a 102 de la LCSP); la proposta econòmica aportada per l'operador es prendrà com a referència, però no com a base vinculant.

10. Durada i lloc d'execució

El lloc d'execució és el Centre Gerontològic Municipal Can Serra. La durada del contracte es limitarà al període mínim imprescindible per garantir la continuïtat del servei fins a la formalització del nou contracte ordinari, amb la data d'inici i el termini concrets que s'estableixin al document de formalització i al plec de clàusules administratives particulars. No es preveuen pròrroques més enllà d'aquest objecte de continuïtat.





11. Responsable del contracte i supervisió

L'òrgan de contractació designarà un responsable del contracte (article 62 de la LCSP) encarregat de supervisar-ne l'execució, adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta prestació del servei i la coordinació amb les unitats assistencials del centre.

12. Protecció de dades i confidencialitat

L'adjudicatari, en el tractament de dades personals dels residents i usuaris vinculades a l'adaptació dietètica i a la prestació del servei, tindrà la condició d'encarregat del tractament i s'ajustarà al Reglament (UE) 2016/679 i a la normativa de protecció de dades aplicable, formalitzant l'acord de tractament corresponent i guardant la confidencialitat de tota la informació a què accedeixi.

