PATRONAT MUNICIPAL DE LA RESIDÈNCIA GERIÀTRICA MAS VELL

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIX EL CONTRACTE RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL DEL SERVEI DE CÀTERING DE DINARS I SOPARS DE LA RESIDÈNCIA GERIÀTRICA MAS VELL D'AGRAMUNT

Expedient:[2731/2026

Entitat contractant: Patronat Municipal de la Residència Geriàtrica Mas Vell

Centre destinatari: Residència Geriàtrica Mas Vell, Agramunt

Data prevista d'inici: 1 de gener de 2027

1. Objecte del servei

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques que regeixen la prestació del servei de càtering de dinars i sopars de la Residència Geriàtrica Mas Vell d'Agramunt.

El contracte es configura com un contracte de serveis reservat exclusivament a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS), d'acord amb la disposició addicional quarta de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La prestació comprèn l'adquisició de les matèries primeres, la conservació i l'emmagatzematge dels aliments, la planificació i elaboració dels menús, la preparació de dietes especials, l'envasament, el transport i el lliurament dels àpats a la residència.

Els aliments s'elaboren a les instal·lacions de l'empresa contractista, de manera que el servei es presta en modalitat de càtering amb cuina externa.

El Patronat conserva les funcions de supervisió, seguiment i control del servei.

2. Durada i calendari de prestació

La data prevista d'inici del contracte és l'1 de gener de 2027.

La durada inicial és de dos anys, fins al 31 de desembre de 2028, amb possibilitat de dues pròrrogues d'un any cadascuna, en els termes establerts al plec de clàusules administratives particulars.

El servei es presta tots els dies de l'any, inclosos els dissabtes, diumenges i festius, sense interrupció per vacances escolars ni altres períodes no lectius.

L'empresa contractista garanteix la continuïtat del subministrament durant tota la vigència del contracte.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 12

3. Descripció de la prestació del servei de càtering

3.1. Prestacions incloses

L'empresa contractista assumeix les prestacions següents:

L'adquisició, recepció, conservació i emmagatzematge dels aliments i les matèries primeres.

La planificació nutricional i l'elaboració dels menús de dinar i sopar.

La preparació de dietes especials i de menús amb textures adaptades.

L'envasament i la identificació dels àpats.

El transport fins a la Residència Geriàtrica Mas Vell.

La descàrrega i el lliurament dels àpats a l'espai de recepció designat pel centre.

La recollida dels recipients i elements de transport propietat de l'empresa.

La neteja i desinfecció dels recipients i materials de transport que utilitza.

La gestió dels residus que genera directament la seva activitat.

L'aplicació dels controls de qualitat i seguretat alimentària exigibles.

El servei no inclou l'atenció directa a les persones residents durant els àpats ni l'assistència personal a l'alimentació, que corresponen a l'organització assistencial del centre, llevat que el PPT estableixi expressament alguna altra prestació.

3.2. Comunicació diària de les necessitats

La Direcció de la Residència, o el personal que designa, comunica a l'empresa contractista el nombre de dinars i sopars necessaris i la tipologia de dietes corresponent.

La comunicació es realitza mitjançant el sistema acordat entre les parts, preferentment per mitjans electrònics que permeten deixar constància de les sol·licituds i de les seves modificacions.

El termini ordinari de comunicació de les quantitats és el que estableix el protocol de coordinació aprovat a l'inici del contracte.

El protocol regula igualment les incidències urgents, les modificacions de dietes per indicació sanitària i les variacions de consum derivades de canvis en l'ocupació del centre.

L'empresa contractista manté un sistema de comunicació operatiu durant tots els dies de prestació.

3.3. Elaboració dels àpats i modalitat de prestació

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 12

L'empresa contractista elabora els dinars i sopars a les seves pròpies instal·lacions de cuina, que compleixen els requisits sanitaris i tècnics exigibles.

El servei es presta mitjançant el sistema de càtering en línia freda. Els àpats es preparen i es cuinen a les instal·lacions de l'empresa contractista i es transporten fins a la Residència Geriàtrica Mas Vell en condicions que garanteixen el manteniment de la cadena de temperatura.

Els dinars i sopars arriben a la residència completament elaborats, cuinats i en condicions adequades per al seu servei, sense necessitat de processos ordinaris de cocció o regeneració tèrmica a les instal·lacions del centre.

L'empresa contractista garanteix la qualitat organolèptica, nutricional i higienicosanitària dels aliments des de la seva elaboració fins al lliurament.

Les dietes especials i els menús amb textures modificades s'elaboren i s'identifiquen individualment, segons les necessitats comunicades per la residència.

3.4. Transport en calent i lliurament dels àpats

El transport dels dinars i sopars es realitza mitjançant vehicles i recipients adequats per al transport d'aliments cuinats en fred.

L'empresa contractista utilitza contenidors isotèrmics o altres equips tècnicament adequats que permeten mantenir les temperatures de seguretat alimentària durant tot el trajecte.

L'empresa contractista controla i registra les temperatures dels aliments en els punts crítics del procés, incloent-hi la sortida de les instal·lacions de cuina i el lliurament a la residència.

El transport garanteix la separació de les preparacions que requereixen condicions de conservació diferents, així com la identificació de les dietes especials i dels al·lèrgens.

Els àpats que siguin encomanats per a fer després servei a domicili, es serviran correctament identificats i envasats individualment.

Els àpats es lliuren a l'espai designat per la Direcció de la Residència, dins dels horaris establerts al plec.

L'empresa contractista assumeix totes les operacions de càrrega, transport, descàrrega i lliurament dels aliments.

El temps transcorregut entre la finalització de l'elaboració dels àpats i el seu lliurament a la residència es controla per garantir la seguretat alimentària i la qualitat del servei.

3.5. Recepció i control dels àpats

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 12

El personal designat per la Direcció de la Residència comprova la correspondència entre els àpats lliurats i les quantitats sol·licitades.

La recepció inclou la verificació dels aspectes següents:

El nombre de dinars i sopars lliurats.

La correspondència amb els menús programats.

La identificació correcta de les dietes especials i de les textures modificades.

L'estat dels recipients i envasos.

Les temperatures de lliurament dels aliments, d'acord amb el sistema de control establert.

El compliment dels horaris de lliurament.

L'empresa contractista facilita els registres de temperatura i traçabilitat que corresponen a cada lliurament.

Quan es detecta una incidència que afecta la seguretat alimentària o l'adequació d'una dieta especial, el personal de la residència ho comunica immediatament a l'empresa contractista perquè adopti les mesures correctores necessàries.

Els aliments que no compleixen les condicions de seguretat alimentària no s'accepten per al consum.

L'empresa contractista garanteix una solució alternativa adequada davant les incidències que impedeixen utilitzar els àpats lliurats, sense perjudici de les penalitats que estableix el PCAP.

4. Previsió de menús i variació de les quantitats

La previsió del servei és de 40 dinars i 27 sopars cada dia, equivalents a 67 àpats diaris, durant tots els dies de l'any, inclosos els dissabtes, diumenges i festius.

La distribució diària de referència, uniforme durant tot l'any, és la següent:

Dia	Dinars	Sopars	Total
Tots els dies de l'any	40	27	67

Per a una anualitat ordinària de 365 dies, es preveuen 14.600 dinars i 9.855 sopars, equivalents a 24.455 àpats anuals. L'any de traspàs 2028 comprèn 366 dies de servei, amb 14.640 dinars i 9.882 sopars, equivalents a 24.522 àpats. La previsió per als dos anys inicials, 2027 i 2028, és de 48.977 àpats, d'acord amb el plec de clàusules administratives particulars.

Les quantitats indicades tenen caràcter estimatiu i constitueixen una previsió màxima de referència per dimensionar el servei.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 12

El nombre de menús efectivament necessaris varia segons l'ocupació de la residència, les absències temporals, els ingressos hospitalaris, les baixes de persones usuàries i altres circumstàncies que afecten la demanda alimentària.

La previsió no constitueix un compromís de consum mínim ni genera cap dret de l'empresa contractista a subministrar la totalitat dels menús indicats.

El Patronat únicament abona els menús efectivament sol·licitats, subministrats i conformats, al preu unitari adjudicat.

La disminució de les quantitats respecte de la previsió no dona dret a compensació per les unitats no sol·licitades, sens perjudici del règim legal aplicable.

L'empresa contractista adapta la producció a les quantitats comunicades pel centre, d'acord amb el procediment establert.

5. Qualitat de les matèries primeres

Els aliments utilitzats en l'elaboració dels menús compleixen les disposicions vigents en matèria de qualitat, seguretat alimentària, higiene i traçabilitat.

Les matèries primeres són aptes per al consum i es conserven en les condicions adequades.

L'empresa contractista prioritza la utilització de productes frescos, de temporada i de qualitat, sempre que resultin compatibles amb les necessitats nutricionals i dietètiques de les persones residents.

La selecció de les matèries primeres té en compte els criteris següents:

Fruites: variades, fresques i de temporada, amb presentacions adaptades a les necessitats de masticació i deglució.

Verdures i hortalisses: variades i de temporada, amb tècniques de preparació que en faciliten el consum.

Carns: de qualitat adequada, preparades sense ossos petits ni altres elements que comportin riscos evitables.

Peix: de qualitat adequada i servit sense espines.

Oli: preferentment oli d'oliva.

Cereals i llegums: variats i adaptats a les necessitats digestives i nutricionals.

Productes lactis: adequats a les necessitats de cada persona usuària.

L'empresa contractista manté un sistema de control de proveïdors que permet identificar l'origen dels aliments, les condicions de recepció i la seva traçabilitat.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 12

El Patronat pot requerir informació sobre les matèries primeres, els proveïdors, les característiques dels productes i els sistemes de conservació.

No s'utilitzen aliments caducats ni productes que incompleixen les condicions de seguretat alimentària.

6. Planificació nutricional i tipologia de menús

6.1. Criteris generals

Els menús s'adapten a les necessitats nutricionals de les persones grans i tenen en compte les característiques de la població resident.

La planificació alimentària afavoreix una dieta equilibrada, variada i adequada, amb especial atenció a la prevenció de la desnutrició i la deshidratació.

Els menús incorporen aliments i tècniques culinàries que faciliten la masticació, la deglució i la digestió.

Es prioritzen les tècniques de cocció saludables, com ara el vapor, el bullit, el forn, l'estofat i la planxa, segons les necessitats de cada preparació.

La quantitat i la composició de les racions s'adapten a les necessitats nutricionals de les persones residents i a les indicacions dels professionals sanitaris responsables.

6.2. Programació mensual

L'empresa contractista presenta mensualment una proposta de menús de dinars i sopars.

La programació identifica els plats, els ingredients principals, els al·lèrgens i les adaptacions dietètiques disponibles.

Els menús compten amb la revisió d'un professional amb titulació adequada en dietètica i nutrició i s'entrega la documentació de gramatges per menú segons normativa actual i amb documentació exigida per al control i seguiment per part de la persona responsable higienocosantiària de la residència.

La Direcció de la Residència, amb l'assessorament dels professionals assistencials que corresponguin, supervisa la proposta abans de la seva aplicació.

La programació afavoreix la varietat i evita repeticions excessives dels plats.

6.3. Composició dels àpats

Amb caràcter general, el dinar inclou un primer plat, un segon plat amb la guarnició corresponent, segons la pauta dietètica aplicable.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 6 de 12

El sopar inclou les preparacions adequades per completar l'aportació nutricional diària, amb una composició adaptada a les necessitats de les persones grans.

La composició concreta dels menús i els gramatges es determinen segons els criteris nutricionals aplicables i les necessitats de les persones usuàries.

6.4. Dietes especials i triturades

L'empresa contractista subministra els dinars i sopars completament cuinats i calents NO, incloses les dietes triturades i les preparacions amb textures modificades.

Les dietes triturades s'elaboren amb ingredients adequats, mantenen una aportació nutricional equivalent a la del menú basal, en la mesura que resulta possible, i presenten una textura homogènia i adaptada a les necessitats de les persones residents.

L'empresa garanteix la correcta identificació de cada dieta i evita la contaminació encreuada durant l'elaboració, l'envasament i el transport.

Les dietes triturades i les preparacions amb textures modificades s'inclouen en el preu unitari del menú, sense cap suplement econòmic.

6.5. Alimentació de persones amb disfàgia

Les preparacions destinades a persones amb dificultats de deglució compleixen les indicacions individuals comunicades pel centre.

L'empresa contractista garanteix que la textura, la consistència i la presentació dels aliments corresponen a les especificacions indicades.

Les preparacions eviten elements que incrementen el risc d'ennuegament, com ara ossos, espines o fragments inadequats per a la textura prescrita.

La determinació de les textures correspon als professionals sanitaris competents i no es modifica unilateralment per l'empresa contractista.

7. Modificacions dels menús i comunicació amb la residència

L'empresa contractista no modifica unilateralment els menús aprovats quan el canvi afecta les característiques nutricionals, les dietes especials o els al·lèrgens.

Quan es produeix una incidència de subministrament que requereix substituir algun aliment o preparació, l'empresa comunica la proposta de substitució a la Direcció de la Residència.

La substitució manté una equivalència nutricional adequada i respecta les necessitats dietètiques de les persones usuàries.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 12

Les modificacions de dietes per motius sanitaris es gestionen amb caràcter prioritari, segons el protocol de comunicació establert.

8. Personal adscrit al servei

L'empresa contractista disposa del personal necessari per garantir la correcta prestació del servei durant tots els dies de l'any.

L'organització del personal preveu les absències per vacances, incapacitat temporal i altres contingències.

El personal compleix les obligacions de formació en higiene alimentària i manipulació d'aliments que corresponen a les tasques desenvolupades.

El personal utilitza la roba de treball i els equips de protecció adequats i manté les condicions d'higiene personal exigibles.

L'empresa contractista assumeix les obligacions laborals, de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals relatives al seu personal.

El personal de l'empresa contractista no s'integra en l'organització de personal del Patronat i manté la dependència funcional i organitzativa de l'empresa adjudicatària.

9. Apartat 9. Registres de temperatura i traçabilitat

L'empresa contractista manté registres documentats dels controls de temperatura dels àpats durant les fases d'elaboració, conservació, transport i lliurament.

Els registres identifiquen, com a mínim, la data, l'hora, el lot o la preparació controlada, la temperatura mesurada i les incidències detectades.

Els controls inclouen les dietes triturades i les preparacions amb textures modificades.

L'empresa facilita els registres al Patronat quan aquest els requereix i els conserva durant el termini legalment exigible.

.

10. Inspecció i supervisió sanitària

El Patronat, mitjançant el personal que designa i sens perjudici de les competències de les autoritats sanitàries, supervisa el compliment de les condicions tècniques del servei.

La supervisió comprèn les condicions higienicosanitàries, els processos de manipulació dels aliments, l'estat dels vehicles i recipients de transport i els registres de control de qualitat.

L'empresa contractista facilita la documentació necessària per comprovar el compliment de les obligacions contractuals.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 8 de 12

Quan es detecten incidències, l'empresa aplica les mesures correctores corresponents i informa el responsable del contracte.

11. Coordinació i avaluació periòdica del servei

L'empresa contractista designa una persona interlocutora responsable de la coordinació general del servei.

Aquesta persona centralitza les comunicacions amb la Direcció de la Residència i gestiona les incidències relacionades amb els menús, els lliuraments, les dietes especials i la qualitat de la prestació.

La Direcció de la Residència efectua un seguiment periòdic del servei i comunica les observacions i les necessitats de millora.

El seguiment inclou la comprovació de les quantitats lliurades, la puntualitat, les condicions de transport, la qualitat dels àpats i el compliment de les adaptacions dietètiques.

L'empresa contractista col·labora en les reunions de seguiment que convoca el Patronat.

12. Contingut del preu unitari

El preu unitari adjudicat inclou totes les despeses necessàries per prestar correctament el servei.

En particular, inclou:

La gestió, coordinació i direcció del servei.

Les despeses de personal, incloses les retribucions, cotitzacions, substitucions, vacances i formació.

L'adquisició de les matèries primeres.

La preparació i elaboració dels dinars i sopars.

L'elaboració de les dietes especials i les adaptacions de textura obligatòries.

L'envasament, la identificació i el condicionament dels àpats.

El transport, la càrrega, la descàrrega i el lliurament a la residència.

Els controls de qualitat i seguretat alimentària obligatoris.

Els equips, recipients, materials i altres elements necessaris per al transport.

La neteja i desinfecció dels elements propietat de l'empresa.

Les assegurances exigides.

Les despeses generals, els costos indirectes i el benefici empresarial.

L'IVA s'aplica separadament segons el tipus legalment corresponent.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 9 de 12

13. Determinació, liquidació i pagament del preu

El sistema de determinació del preu és mitjançant preus unitaris per menú.

El preu unitari màxim de licitació és de 6,00 euros per menú, sense IVA.

Amb el tipus d'IVA del 10 % indicat per a la prestació, el preu unitari màxim és de 6,60 euros per menú, IVA inclòs, sens perjudici de la verificació del règim tributari aplicable.

La liquidació del contracte es realitza mensualment, a mes vençut.

La factura identifica els dinars i sopars efectivament subministrats durant el període, amb indicació de les quantitats i del preu unitari adjudicat.

El Patronat comprova la conformitat de les prestacions abans de tramitar el pagament.

El pressupost del contracte constitueix un límit màxim de despesa i no comporta l'obligació d'exhaurir-lo.

La reducció del nombre de menús respecte de les quantitats estimades no genera cap dret a facturar unitats no subministrades.

El pagament s'efectua d'acord amb els terminis i les condicions establerts al PCAP i a l'article 198 de la LCSP.

14. Assegurança de responsabilitat civil

L'empresa contractista disposa d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreix els danys personals i materials derivats de la prestació del servei.

Es manté, com a referència del plec original, una cobertura mínima de 300.000 euros, pendent de validar-ne l'adequació als riscos específics del servei residencial.

L'empresa acredita la vigència de la pòlissa i el pagament de la prima quan el Patronat ho requereix.

15. Salut i seguretat laboral

L'empresa contractista compleix la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals i adopta les mesures necessàries per protegir la seguretat i la salut del seu personal.

Quan el personal de l'empresa accedeix a les instal·lacions de la residència, s'apliquen les mesures de coordinació d'activitats empresarials que corresponen.

L'empresa informa el seu personal de les normes d'accés, circulació i seguretat del centre.

16. Gestió ambiental i prevenció del malbaratament alimentari

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 10 de 12

L'empresa contractista adopta mesures per reduir el malbaratament alimentari i gestionar adequadament els residus derivats de la prestació.

Es prioritza l'ús de recipients reutilitzables i de sistemes de transport que redueixen la generació innecessària d'envasos, sempre que garanteixen les condicions de seguretat alimentària.

L'empresa ajusta la producció a les quantitats sol·licitades pel centre i aplica mesures de prevenció de residus.

La gestió dels residus es realitza d'acord amb la normativa vigent i amb les instruccions de funcionament de la residència.

17. Continuïtat del servei i gestió d'incidències

Apartat 17. Pla de contingència

L'empresa contractista disposa d'un pla de contingència documentat que garanteix la continuïtat del servei de dinars i sopars davant incidències que afecten la producció, el transport o el lliurament dels àpats.

El pla preveu mesures alternatives davant avaries dels equips de cuina, incidències dels vehicles, interrupcions del subministrament elèctric, absències de personal i altres circumstàncies que comprometen el servei.

Les mesures de contingència garanteixen igualment el subministrament de les dietes especials, triturades i de textures modificades.

L'empresa comunica immediatament les incidències a la Direcció de la Residència i aplica les mesures necessàries per mantenir la seguretat alimentària i la continuïtat assistencial.

El pla de contingència es presenta al Patronat abans de l'inici de la prestació i es manté actualitzat durant la vigència del contracte.

18. Documentació tècnica i obligacions d'informació

L'empresa contractista posa a disposició del Patronat la documentació necessària per verificar el compliment del contracte.

Aquesta documentació inclou, quan correspongui:

La programació mensual dels menús.

La informació sobre ingredients i al·lèrgens.

La relació de dietes especials i les seves identificacions.

Els registres de control de temperatures i transport.

Els registres de traçabilitat.

Els resultats dels controls microbiològics.

Les acreditacions sanitàries i les assegurances exigibles.

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 11 de 12

Els registres d'incidències i de mesures correctores.

La documentació acreditativa de les millores compromeses en l'oferta.

La informació relativa a les necessitats de salut de les persones residents es tracta amb respecte a la normativa de protecció de dades personals i amb les mesures de confidencialitat corresponents.

19. Condicions de finalització del servei

En finalitzar el contracte, l'empresa contractista col·labora amb el Patronat per facilitar una transició ordenada que garanteix la continuïtat de l'alimentació de les persones usuàries.

L'empresa retorna els elements i la documentació que corresponen al Patronat i retira els equips i recipients de la seva propietat, sense perjudici de les obligacions contractuals pendents.

20. Disposició final

Aquest plec de prescripcions tècniques estableix les condicions mínimes de prestació del servei de càtering de la Residència Geriàtrica Mas Vell.

Les condicions administratives, el pressupost base de licitació, el valor estimat, el procediment d'adjudicació, els criteris de valoració, les penalitats i la resta de determinacions contractuals es regulen al plec de clàusules administratives particulars.

En cas de discrepància, cada document contractual s'interpreta segons la naturalesa de les seves determinacions i el règim legal aplicable.

Agramunt, [data]

La directora de la Residència Geriàtrica Mas Vell

Clara Sanz

Agramunt, document signat electrònicament

Codi Validació: 5RFXA9HZ2XYW6LGL7D5XYH54N
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 12 de 12