DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ DELS CENTRES DE LA DIRECCIÓ GENERAL D'ATENCIÓ A LA INFÀNCIA I L'ADOLESCÈNCIA CRAE LLARS INFANTILS TORRE VICENS I CRAE ENRIC LLABERIA, A LLEIDA

ÍNDEX

1. Objecte del contracte
2. Necessitats administratives que satisfà el contracte i idoneïtat del contracte
3. Usuaris del servei
4. Vigència
5. Condicions generals dels àpats
6. Grup d'aliments, freqüències, estructura i contingut dels àpats
6.1. Grup d'aliments i freqüències
6.2. Estructura i contingut del àpats
a) Esmorzar
b) Dinar
c) Berenar
d) Sopar
e) Varietat de colors
f) Textures
g) Tècniques culinàries
h) Aliments complementaris
7. Confecció dels menús
8. Servei de restauració per al personal que no realitza els àpats amb els infants i adolescents
9. Funcionament del servei
10. Continuïtat i garantia del servei
11. Seguiment i supervisió del servei
12. Obligacions de l'empresa adjudicatària
12.1. Obligacions generals
12.2. Obligacions en matèria de personal
12.3. Obligacions en la prestació del servei
13. Obligacions del centre
14. Facultats de l'Administració
15. Condicions econòmiques i formulació del preu
16. Penalitats per obligacions específiques que s'estableixen en el PPT
17. Penalitats per l'incompliment de les condicions de l'oferta en relació amb l'apartat 5.5. del PPT
18. Seguretat i protecció de dades

ANNEX 1 CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS
ANNEX 2 LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 1 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció
a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 3 TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT
ANNEX 4 CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS
ANNEX 5 PLECS ESTÀNDARS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA
ANNEX 6 MODEL DE DOCUMENT D'ACCEPTACIÓ D'OBLIGACIONS RELATIVES A SEGURETAT DE LA INFORMACIÓ I PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 2 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de restauració dels centres de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència (DGAIA, a partir d'ara), Centre residencial d'acció educativa (CRAE) Llars Infantils Torre Vicens i Centre residencial d'acció educativa (CRAE) Enric Llaberia, a Lleida.

Lot 1. CRAE Llars Infantils Torre Vicens
Lot 2. CRAE Enric Llaberia

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

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

El desenvolupament del servei també inclourà la neteja de totes les superfícies de treball, així com de tot el parament de taula, utillatges i maquinàries utilitzats per a l'elaboració dels àpats, d'acord amb el punt 10 d'aquest plec.

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

Lot 1. CRAE Llars Infantils Torre Vicens

El servei de restauració s'ha de prestar des de les 08:30h a les 21:00h, de dilluns a divendres, i de 09:00h a les 19:00h, els caps de setmana i festius.

CÒMPUT HORES SETMANALS				
Categoria professional	**Dies**	**Hores setmana**	**Distribució jornada**	
Cuiner/a	DL - DG	80	DL - DV	De les 8:30 a les 20:30h
			DS i DG i festius	De les 9:00h a les 19:00h
		80		

Es preveu la realització de 36 pensions diàries. Aquesta previsió pot variar d'acord a la fluctuació de places del centre. Els àpats reals variaran en funció dels menors que passen el cap de setmana amb familiars, infants que van de colònies escolars o d'estiu i infants que entre setmana utilitzen el servei de menjador escolar de l'escola, etc.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

El centre també comparteix espais amb l'Escola Bressol Municipal El Secà de Sant Pere de l'Ajuntament de Lleida.

D'acord amb conveni de col·laboració entre el Departament de Drets Socials i l'Ajuntament de Lleida per a la cessió de l'ús d'espais del CRAE Llars Infantil Torre Vicens a l'Escola Bressol Municipal El Secà de Sant Pere de Lleida; en el cas que l'Escola Bressol volgués utilitzar la cuina del CRAE Llars Infantils Torre Vicens s'hauria de constituir la comissió de seguiment prevista a la clàusula cinquena del conveni per tal d'establir les condicions.

En el cas que l'Escola Bressol volgués utilitzar la cuina i que les empreses de restauració del CRAE Llars Infantil Torre Vicens i de l'escola bressol municipal fossin diferents i haguessin de compartir espais, l'empresa adjudicatària d'aquest contracte està obligada a coordinar-se amb l'altra empresa per prestar el servei i realitzar reunions mensuals per organitzar-se.

Lot 2. CRAE Enric Llaberia

El servei de restauració s'ha de prestar des de les 10:00h a les 16:00h de dilluns a dijous, i de les 17:00h a les 22:00h de dilluns a dijous, i de les 10:00h a les 16:00h, els divendres, caps de setmana i festius.

CÒMPUT HORES SETMANALS				
Categoria professional	**Dies**	**Hores setmana**	**Distribució jornada**	
Cuiner/a	DL - DG	62	DL - DJ	De les 10:00h a les 16:00. De les 17:00h a les 22:00h.
			DV, DS, DG i festius	De les 10:00h a les 16:00h.
		62		

Es preveu la realització de 26 pensions diàries. Els àpats reals variaran en funció dels menors que passen el cap de setmana amb familiars, infants que van de colònies escolars o d'estiu i infants que entre setmana utilitzen el servei de menjador escolar de l'escola, etc.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Pàgina 4 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

La DGAIA té com una de les seves missions garantir la qualitat de vida dels infants i adolescents en situació de desemparament i atendre les seves necessitats.

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

Els centres CRAE Llars infantils Torre Vicens i CRAE Enric Llaberia són centres de titularitat pública gestionats directament per la DGAIA.

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

A través de la Resolució TSF/949/2017, de 28 d'abril, es va donar publicitat a la Directriu general 2/2017, de 10 d'abril, per la qual s'aprovava el Programa marc per als centres residencials d'educació intensiva (CREI) de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència (DOGC núm. 7364).

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

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

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

3. Usuaris del servei

Aquest servei va adreçat als infants i/o adolescents residents al centre i als treballadors que, dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

infants i/o adolescents, ajudant-los i compartint amb ells el menjar com una tasca eductiva integral més.

4. Vigència

Aquest contracte serà vigent des del dia 1 de maig de 2023 fins al dia 31 de desembre de 2023. Si la signatura del contracte fos posterior a la data d'inici prevista, s'haurà d'iniciar l'execució en els 5 dies laborables següents a la formalització.

Aquest contracte podrà ser prorrogat d'acord amb allò establert en el Plec de clàusules Administratives.

5. Condicions generals dels àpats

5.1. L'empresa adjudicatària ha de tenir especialment en compte en la programació dels menús, quan a la seva composició, qualitat i quantitat, l'especificat dels destinataris, que són infants i joves d'una franja d'edat entre 0 i els 18 anys, en ple desenvolupament, que resideixen al centre, la qual cosa implica que tots els àpats, o la majoria, els fan al centre i s'ha de garantir la seva bona nutrició per un correcte creixement físic i mental.

En relació al pes mínim de les racions, netes i en cru, s'haurà de seguir la taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat (recomanacions per les escoles) de maig de 2020, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Annex 3 del PPT).

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

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

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

L'aprovisionament i la gestió dels estocs de matèries primeres s'haurà de fer tenint en compte el que estableix la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris; duent a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

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

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

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

5.4. L'empresa ha d'acreditar la disponibilitat d'un/a dietista col·legiat/da per tal de supervisar, controlar i certificat els menús programats, amb titulació de grau superior en dietètica, en grau universitat de nutrició Humana i Dietètica o grau universitari en Medicina (especialitat en endocrinologia i nutrició).

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

5.6. El menjar ha d'estar ben preparat, cuinat i condimentat, ja que no només té una finalitat alimentària, sinó que també és un motiu de satisfacció personal i col·lectiva. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els àpats arribin als consumidors en condicions òptimes de presentació, textura i temperatura.

Com a regla general, el contractista queda obligat a respectar tots els requisits que sobre seguretat alimentaria li siguin d'aplicació, d'acord amb la següent legislació:

• Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública
• Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
• Llei 18/2009, de 22 de octubre, de salut pública a Catalunya.
• Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
• RD 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes
• Reglament CE núm. 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària
• Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2044 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
• Reglament CE núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2044 relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
• Reglament CE núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
• REGLAMENT (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, en tot el que es pugui escaure d'aplicació.
• Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats als serveis de menjar per col·lectivitats. CAC / RCP 39-1993

Els aliments que es puguin deteriorar no es poden guardar més de tres dies des de la seva compra fins a la seva consumició i s'han de conservar al refrigerador. La carn i el peix s'han de mantenir dins el frigorífic fins el moment de cuinar-los. Els aliments congelats s'han d'emmagatzemar a una temperatura de menys de 12 graus centígrads (-12º: 2 o més estrella). Un aliment descongelat, si no es consumeix, no pot tornar-se al congelador per al seu emmagatzematge.

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

Les amanides que es preparin amb vegetals crus, s'han de rentar amb aigua barrejada amb lleixiu (10 gotes per litre) i posteriorment amb aigua potable.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 8 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

Els aliments higienitzats han de tenir absència d'agents microbians patògens i de gèrmens indicadors de contaminació recent i massiva. Aquest aliments han detenir absència de gèrmens patògens, i de coliformes en 0,1 ml o 1 ml del producte, així com no més de 100.000 gèrmens vius per gram de producte.

Els aliments esterilitzats han de tenir absència d'alteració en els caràcter organolèptics després de cinc dies d'incubació, absència de gèrmens patògens o de les seves toxines, i no més de 100 gèrmens vius (aerobis) per 1 gr. o 1 ml del producte després d'una incubació de 10 a 30 dies.

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

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

6.1. Grup d'aliments i freqüències

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

Hortalisses	com a mínim, al dinar i al sopar
Farinacis integrals	en alguns àpats del dia
Fruites fresques	com a mínim, 3 al dia
Fruita seca (crua o torrada)	de 3 a 7 grapats a la setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits)	1-3 vegades al dia
Llegums, ous, peix i carn	no més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums	3-4 vegades a la setmana
Ous	3-4 vegades a la setmana
Peix	2-3 vegades a la setmana
Carn	3-4 vegades a la setmana (màxim 2 vegades a la setmana carn vermella)
Aigua	en funció de la set

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Oli d'oliva verge	per amanir i per cuinar
Aliments malsans	com menys millor

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

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

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

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

Llegums
Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i també en el de proteics (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic. Caldrà atendre a la varietat i utilitzar les diferents tècniques de preparació per a evitar la rutina.

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

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

Carns
Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar el seu gust o la seva conservació (hi inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Es potenciarà el consum de peces amb poc contingut de greix. Els preparats de carn amb més contingut en greixos (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles,...) com a màxim es presentaran un cop per setmana, sempre sense acompanyament fregit.

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

6.2. Estructura i contingut del àpats

a) Esmorzar

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

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

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

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

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

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

b) Dinar

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 11 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

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

Cal recordar que en les propostes en les que en el primer plat s'inclogui, a més de cereals, patates o llegums, algun tipus de tall (carn, peix o ous), aquestes preparacions es poden considerar plat únic (Estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, canelons,...), acompanyades en tot cas, d'un brou, una crema de verdures o una amanida i de les postres.

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

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

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

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

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

Exemples:

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Opció A	Opció B	Opció C
• Macarrons napolitana. • Filet de llenguado arrebossat amb pastanaga ratllada. • Iogurt.	• Crema de carbassó i pastanaga. • Pollastre al forn amb patates. • Macedònica de fruites del temps.	• Gaspatxo. • Paella mixta. • Meló.

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

També és important que es doni opció a acompanyar els àpats amb pa/panet (normal/integral), pa de motlle o pa sense sal, segons demanda.

c) Berenar

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

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

d) Sopar

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

e) Varietat de colors

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 13 de 43

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

Proposta poc acceptable (color groc homogeni)	**Proposta més acceptable** (major diversitat de colors)
• Sopa de pistons. • Truita francesa + patates rosses. • Plàtan.	• Sopa Minestrone. • Truita francesa + tomàquet amanit i olives negres. • Pera.

f) Textures

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

g) Tècniques culinàries

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

h) Aliments complementaris

Atesa les característiques d'alguns dels usuaris, quan es requereixi per part del centre, caldrà acompanyar la medicació amb sucs de fruita, llet, galetes tipus Maria o equivalents i infusions. També caldrà que hi hagi a la cuina productes molt diürètics com per exemple espàrrecs. En tot cas, es garantirà la disponibilitat d'aquest tipus de productes per als educadors les 24 hores del dia segons les indicacions de la direcció.

7. Confecció dels menús

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

Cal adequar les preparacions o receptes dels menús a l'època de l'any; plats més freds a la primavera i a l'estiu (empedrat de llegums, amanides fredes, cremes fredes,

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

gaspatxo...) i preparacions més calentes durant la tardor i l'hivern (guisats, sopes, escudelles,...).

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

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

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

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

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

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

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

Aquests apartat inclou les persones amb qualsevol tipus d'al·lèrgia o intolerància, celíacs, dietes específiques (astringents, restringents, hiposòdiques, etc...).

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

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

7.4. L'empresa haurà de confeccionar menús especials per a les festes assenyalades, detallades a l'annex 4 d'aquest plec, incorporant els plats i postres tradicionals, així com refrescos.

També haurà de servir un menú especial els diumenges designats per la direcció del centre on s'hauran de servir refrescos. Així mateix, haurà de servir menús especials en els aniversaris i desinternament dels infants i adolescents, als quals es donarà a escollir un mínim de tres opcions que incloguin un pica-pica abans del plat principal i pastís de postres, també a triar entre un mínim de tres opcions (en el cas d'aniversari el pastís ha d'incorporar les tradicionals espelmes).

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

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

7.5. El centre podrà sol·licitar amb un mínim de 5 dies d'antelació, que algun dels àpats, sigui preparat en forma de pícnic, per a consumir fora del centre en sortides programades, en bossa individual o no, en dues modalitats: dos entrepans o dues carmanyoles amb menjar preparat, fruita, aigua i llauna de beguda refrescant o ampolla d'aigua.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

8. Servei de restauració pel personal que no realitza els àpats amb els infants i adolescents

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

El preu del dinar i del sopar serà de 5,50 €/àpat (IVA, inclòs) durant la vigència del contracte.

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

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

9. Funcionament del servei

El centre facilitarà els subministraments energètics (aigua, gas i electricitat), electrodomèstics, instal·lacions i tot l'utillatge i estris de cuina que s'utilitzin per preparar els àpats (coberts, plats, gots, gerres d'aigua, setrilleres,..) necessaris per a la prestació del servei.

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

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

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

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

- Tot el material i productes de neteja i de recollida d'escombraries, incloses les bosses i els contenidors han de ser aportats per l'empresa adjudicatària, han de garantir la separació dels residus en origen per facilitar el seu posterior reutilització, reciclatge i/o tractament i s'han d'adequar a la normativa vigent en

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

DEPT. DE DRETS SOCIALS

relació amb la gestió i reciclatge de residus domèstics i la seva recollida per a la millora i sostenibilitat del medi ambient. Aquesta tasca inclou la recollida dels olis usats a la cuina.

- Les deixalles es dipositaran en bosses d'escombraries i dins de contenidors adients, situats en els llocs que determinin els responsables de cada centre.

- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

- Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

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

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

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

- Conservar els equips de la cuina en perfecte estat d'ús i funcionament.
- Assegurar-se de la conducció de les instal·lacions.
- Que els equips compleixin en tot moment la normativa i reglamentació legal aplicable.
- Que, com a conseqüència de la realització del servei contractat, els edificis ofereixin un grau de confort, rendiment, seguretat i higiene necessari per a satisfer les expectatives de l'administració contractant i els usuaris dels edificis.
- Minimitzar el deteriorament causat per ús i envelliment propi de les instal·lacions i equips.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

- Assessorar sobre les correccions o modificacions necessàries.
- Informar a l'administració del centre dels defectes trobats durant les revisions.

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

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

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

L'empresa adjudicatària també s'haurà de fer càrrec del subministrament de carmanyoles quan siguin necessàries.

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

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar la infraestructura i logística necessària pel transport, emmagatzematge, preparació i distribució dels àpats, com són els carros, sempre hi quan el centre no disposi d'aquest material.

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

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

10. Continuïtat i garantia del servei

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la presentació del servei objecte del contracte, per tant caldrà que es garanteixi la substitució immediata del personal, en cas de malaltia, vacances, permisos o qualsevol contingència, per tal que en cap cas el servei quedi sense cobrir. Així mateix, caldrà preveure aquells casos en què calgui reforçar el servei a causa de celebracions o actes especials.

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

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

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

11. Seguiment i supervisió del servei

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

dades de contacte per escrit al responsable del contracte i al Servei de Gestió Administrativa de la DGAIA.

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

12. Obligacions de l'empresa adjudicatària

12.1. Obligacions generals

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia:
29/03/2023 08:39:11

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

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

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

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

12.2. Obligacions en matèria de personal

a) Subrogar-se com a ocupador en les relacions laborals amb el personal que es relaciona en l'Annex 9 del Plec de clàusules administratives particulars.

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

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

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

e) El personal que desenvolupi el servei haurà d'estar habilitat amb l'autorització administrativa perceptiva, amb les característiques i preparació adequades, així com amb el coneixement suficient, tant a nivell tècnic com pràctic, del servei a realitzar, que asseguri el correcte desenvolupament de la tasca encomanada. En tot cas, l'empresa

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

DEPT. DE DRETS SOCIALS

adjudicatària acreditarà que té un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària, que garanteixi una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments del personal assignats al servei.

12.3. Obligacions en la prestació del servei

a) Realitzar el servei segons el que especifica el present Plec de prescripcions tècniques.

b) Proporcionar a tot el personal el corresponent uniforme, el qual ha d'estar perfectament net i amb la corresponent placa d'identificació personal. Serà a càrrec del adjudicatari el rentat i manteniment dels uniformes i dels draps de cuina.
c) L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment de la maquinària i del mobiliari que el centre posi a la seva disposició i l'haurà de conservar en condicions òptimes per al seu servei. Així mateix, l'adjudicatari es farà càrrec del manteniment dels mitjans materials addicionals que puguin ser necessaris al llarg de la prestació del servei i que no estiguin inclosos inicialment en l'equipament de la cuina, tant si són aportats pel centre com pel propi adjudicatària.

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

e) En el cas que les empreses de restauració del CRAE Llars Infantil Torre Vicens i de l'escola bressol municipal fossin diferents i haguessin de compartir espais, l'empresa adjudicatària està obligada a coordinar-se amb l'altra empresa per prestar el servei i realitzar reunions mensuals per organitzar-se.

13. Obligacions del centre

El centre haurà de proporcionar a l'adjudicatària les instal·lacions i l'equipament de la cuina en el seu estat actual, l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessària per a la prestació del servei i tot el parament de taula (plats, gots...).

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

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

El centre lliurarà a l'empresa adjudicatària l'inventari dels béns que l'Administració posarà a disposició del adjudicatari per tal que presti el servei de restauració.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

14. Facultats de l'Administració

a) Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.

b) Modificar o resoldre per raons d'interès públic les característiques del contracte, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

c) Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'entitat incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes de les administracions públiques.

d) Seguiment i control del correcte desenvolupament de la gestió del servei, així com dictar les ordres i instruccions precises per al correcte compliment del contracte.

3) Les facultats d'inspecció, control i sanció que pot exercir l'Administració en relació a la prestació del servei. El Departament de Drets Socials té la competència en inspecció i control del serveis i la DGAIA farà el seguiment tècnic per vetllar per el compliment del drets del infants.

f) En cas d'incompliment del temps de cobertura per donar resposta a les incidències i cobertura de baixes s'imposarà la penalitat corresponent d'acord amb l'apartat 18 d'aquest plec.

15. Condicions econòmiques i formulació del preu

La quantitat màxima que el Departament de Drets Socials, mitjançant la DGAIA, abonarà per aquest servei, pel període previst de l'1 de maig del 2023 fins al dia 31 de desembre de 2023, serà de:

Pressupost del contracte	Import de sortida (IVA exclòs)	% IVA	Import IVA
235.179,32 €	213.799,38 €	10%	21.379,94 €

Distribució per lots del pressupost del contracte:

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 24 de 43

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

Lot 1. CRAE Llars Infantils Torre Vicens

Pressupost del contracte	Import de sortida (IVA exclòs)	% IVA	Import IVA
134.094,80 €	121.904,36 €	10%	12.190,44 €

La formulació del preu de sortida s'estableix de la següent manera:

- Preu menú diari: 8,63 €

  Preu esmorzar: 2,16 €
  Preu dinar: 3,02 €
  Preu berenar: 0,86 €
  Preu sopar: 2,59 €

- Import fix mensual: 5.723,47 €

Lot 2. CRAE Enric Llaberia

Pressupost del contracte	Import de sortida (IVA exclòs)	% IVA	Import IVA
101.084,52 €	91.895,02 €	10%	9.189,50 €

La formulació del preu de sortida s'estableix de la següent manera:

- Preu menú diari: 8,71 €

  Preu esmorzar: 2,18 €
  Preu dinar: 3,05 €
  Preu berenar: 0,87 €
  Preu sopar: 2,61 €

- Import fix mensual: 4.551,54 €

En les serves ofertes, els licitadors hauran d'especificar necessàriament l'import per persona i dia, i l'import de cada un dels quatre àpats diaris. La composició percentual sobre el total de l'import per persona i dia dels quatre àpats diaris ha de respondre a l'escalat següent: esmorzar 25%, dinar 35%, berenar 10% i sopar 30%.

El preu establert compren tant els àpats diaris com els àpats especials o festius previstos al punt 7 d'aquest plec.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 25 de 43

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

En el cas que l'empresa adjudicatària incomplís, total o parcialment, les obligacions establertes als punts 9, 10, 11 i 12 d'aquest plec o les condicions de la seva oferta, per causes que li siguin imputables, es podrà acordar la imposició de penalitats de l'1% del preu anual de l'adjudicació del contracte.

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

Els imports de les penalitats que s'imposin es faran efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar a l'empresa adjudicatària o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagués constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

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

17. Penalitats per l'incompliment de les condicions de l'oferta en relació amb l'apartat 5.5. del PPT

En el cas que l'empresa adjudicatària incomplís, total o parcialment, les condicions de la seva oferta, dels apartats 2.a) i 2.b), relacionades amb l'apartat 5.5 del PPT: incorporació de productes de temporada en el menú setmanal i incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal; per causes que li siguin imputables, es podrà acordar la imposició de penalitats del 2,5% de la facturació mensual del contracte.

En cas que es perllongui l'incompliment, durant 1 mes, des de l'aplicació de l'anterior penalitat, tot i haver aplicat la penalitat del 2,5%, suposarà causa d'una nova imposició de penalitat del 5% de la facturació mensual del contracte. El tercer incompliment i els successius, amb els mateixos termes i terminis, suposaran causa d'una nova imposició de penalitat del 10% de la facturació mensual del contracte, per cadascun.

Els imports de les penalitats que s'imposin es faran efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar a l'empresa adjudicatària o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagués constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

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

18. Seguretat i protecció de dades

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

- La normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- Altra legislació sectorial que en matèria de seguretat pugui ser d'aplicació.
- Les polítiques, normes i guies tecnologies i de seguretat aplicables al Departament, establertes per Funció Pública, el CTTI, el CESICAT, i pel propi Departament.

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

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

L'empresa contractista mantindrà i controlarà l'aplicació efectiva d'aquells durant el període de vigència del contracte.

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

Formació al personal de l'empresa contractista

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

Confidencialitat i publicitat del servei

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

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

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

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

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

Previ a l'ús autoritzat de sistemes o recursos propis de l'empresa contractista, incloses les estacions de treball, aquests s'hauran d'adequar als estàndards de seguretat del CESICAT, referits a l'annex del plec de prescripcions tècniques, en els quatre mesos següents.

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

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

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

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

Auditoria del servei

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

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

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

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

Continuïtat del servei

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

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

L'entitat adjudicatària del contracte i tot el seu personal se sotmetran al compliment del que estableix la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (d'ara endavant LOPDGDD), en relació amb les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència del present contracte; i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (d'ara endavant RGPD).

L'empresa adjudicatària tractarà, per compte de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència del Departament de Drets Socials, les dades de caràcter personal necessàries per prestar el servei de restauració als centres de la DGAIA, CRAE Llars Infantils Torre Vicens i CRAE Enric Llaberia, a Lleida.

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

Les dades a les quals l'empresa contractista accedirà amb motiu de la prestació del servei són de nivell alt.

L'empresa contractista tindrà sempre la posició d'encarregat del tractament envers aquestes dades, de conformitat amb el que disposa l'article 28 del RGPD, i de l'article 33 de LOPDGDD, i es comprometrà a utilitzar-les única i exclusivament amb la finalitat de prestar els serveis objecte del present plec, així com a complir amb totes les obligacions que exigeix la normativa vigent.

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

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

La documentació i la informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de la prestació dels serveis professionals derivats del present plec, tenen un caràcter plenament confidencial. A aquest efecte, no podrà ser objecte de reproducció total ni parcial per cap mitjà o suport, no se'n podrà fer cap tractament ni edició informàtica, ni cap transmissió a terceres persones fora de l'estricte àmbit de

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

l'execució directa del contracte. Aquesta prohibició s'aplicarà també a la resta del personal de l'entitat que tingui o pugui tenir accés a les dades.

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

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

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

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

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Un cop finalitzada la vigència del contracte formalitzat entre les parts, l'entitat adjudicatària donarà compliment al que disposa l'article 33 de la LOPDGDD. A aquest efecte, l'entitat retornarà de forma immediata a la totalitat de les dades de caràcter personal i els suports en els quals constin les dades obtingudes com a conseqüència de la prestació del servei, sense poder conservar-ne cap còpia, tret del supòsit recollit en l'article 33 de la LOPDGDD.

Mesures en l'ús dels sistemes del Departament

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

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

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

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

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

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

Gestió de suports

Qualsevol extracció autoritzada de dades a un suport extern (USB, DVD, disc extern,..) l'usuari que la duu a terme haurà d'inventariar, etiquetar-la, protegir-la contra accessos no autoritzats i xifrar segons els criteris definits al Document de Seguretat del Departament. La sortida d'informació, sempre prèvia autorització per la unitat gestora del contracte del Departament i del responsable de l'entitat adjudicatària, fora de les instal·lacions del Departament i/o d'altres dependències acordades a la formalització del contracte, es farà registrant la sortida, de manera que es pugui determinar el tipus de suport o document enviat, la data i hora, el destinatari, el nombre de suports o documents, el tipus d'informació que contenen, la forma d'enviament i la persona responsable del lliurament. L'entrada de dades es registrada de la mateixa forma.
S'establiran així mateix les mesures adients que garanteixin la destrucció segura de la informació abans de la retirada o reutilització dels suports.

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

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

Custòdia dels expedients en paper

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

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

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

Qualsevol incident amb el tractament de les dades a les dependències de l'empresa contractista hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

del Departament, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Mesures de gestió documental

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

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

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

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

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

Servei d'Atenció al ciutadà

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

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

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

Ester Sara Cabanes i Vall.
Directora General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 1

CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS[1]

Calendari de productes de temporada de fruites

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

Calendari de productes de temporada d'hortalisses

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Calendari de productes de temporada de la pesca

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 2

LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 3

TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 4

CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

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

D'acord amb el punt 7 d'aquest plec, els àpats especials i festius podran d'anar acompanyats de refrescos a petició de la direcció del centre.

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 5

PLECS ESTÀNDARS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

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

- **Normes i guies del Departament**

- **Marc de Ciberseguretat per a la Protecció de Dades (MCPD) del CESICAT**

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

NOTA:
Les Circulars de Funció Pública estan disponibles a Internet.

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

ANNEX 6

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

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

Obligacions

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

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

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

DEPT. DE DRETS SOCIALS

Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència

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

Descripció del servei:

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

Lloc, a data

Nom i cognoms:

Nom de la companyia:

Signatura,

Doc.original signat per:
Ester Sara Cabanes Vall
14/02/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 28/03/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

0D3962AWJBHVN3LNI4OGS9QPS1WQX0DD

Data creació còpia: 29/03/2023 08:39:11

Pàgina 43 de 43